

**OGGI RISCOPRIRE VITIGNI UNA TENDENZA IN ITALIA. TRENTA ANNI FA QUANDO INIZIATA LA RIBALTA INTERNAZIO****Montefalco - 19 Settembre 2014, ore 17:49**

Oggi riscoprire vitigni una tendenza in Italia. Trenta anni fa quando iniziata la ribalta internazionale del Sagrantino, era un'eccezione. Al celebre vino, rilanciato nel mondo da Caprai, dedicata Enologica 35-Storie di vite, a Montefalco Oggi, salvare e riscoprire vitigni in Italia, destinati all'estinzione, nonostante un passato importante ed affascinante, una tendenza. Un'operazione archeologicamente, scientificamente e culturalmente importante. Trenta anni fa quando del Sagrantino di Montefalco si sapeva ben poco e non era certo uno degli alfieri dell'Italia del vino del mondo, come lo oggi, era un'eccezione. Storia antica di questo vino, creato nel Medioevo come vino da messa dai seguaci di San Francesco e di Montefalco, le cui uve sono citate nella Naturalis Historia di Plinio Il Vecchio, ed attualmente si intrecciano ad Enologica 35-Storie di vite, la kermesse promossa dal Consorzio Tutela Vini di Montefalco e dal Comune di Montefalco, di scena da oggi al 21 settembre a Montefalco, dedicata al celebre vino, alla ribalta internazionale e tra i fenomeni di maggior successo del mondo del vino italiano degli ultimi anni.

Raffigurato anche dal più celebre pittore della città Benozzo Gozzoli, e tra i più importanti del Rinascimento italiano, nel ciclo di affreschi del Convento di San Francesco di Montefalco. Ed proprio da un convento, quello di Santa Chiara, che iniziata la rinascita del Sagrantino, con il recupero e la selezione clonale delle antiche barbatelle, in un ambizioso progetto intrapreso dalla cantina Caprai, con l'Università degli Studi di Milano, e la creazione di Cobra, il vigneto che ne la più ricca banca dati al mondo. Una rinascita, che oggi ha dato i suoi frutti: ultima, in ordine di tempo, la selezione dell'Umbria come unica italiana tra le 10 Best Wine Travel Destinations 2014 del celebre magazine Usa Wine Enthusiast anche grazie alla terra del Sagrantino. Un territorio che guarda anche all'Expo, e lo fa già da tempo: Montefalco 2015 The New Green Revolution, il progetto con capofila Caprai e che coinvolge le cantine storiche del terroir, avviato nel 2008 per presentare un modello italiano di sostenibilità in campo vitivinicolo - spiega Marco Caprai, patron della cantina - che costituisca un benchmark a livello internazionale.

Vino, territorio, arte e cultura, sono la cornice di Enologica 35-Storie di vite a Montefalco - che, tra l'altro, quest'anno si conferma la meta umbra più visitata dai turisti, con un +6,01% di presenze e +3,40% di arrivi sul 2013 - dove di Sagrantino, protagonista al Banco d'Assaggio nel Complesso di Sant'Agostino (Sagrantino e Sagrantino Passito, Montefalco Rosso, Rosso Riserva e Bianco Doc), si stapperanno 4.000 bottiglie di ben 27 cantine: da Adanti ad Antonelli, da Arnaldo Caprai a Briziarelli, da Castelgrosso a Colle Ciocco, da Clpetrone a Di Filippo e Dionigi, passando per Antano - Fattoria Colleallodole e Le Cimate, Lungarotti e Moretti Omero, Novelli, Pardi, Pennacchi - Terre di Capitani, fino a Perticaia e Rialto, Rocca di Fabbri e Romanelli, Scacciadiavoli e Tabarrini, da Tenuta Alzatura a Tenuta Castelbuono, da Terre de la Custodia a Terre de Trinci e Fratelli Tocchi.

**Focus - Enologica 35-Storie di vite**

Enologica 35-Storie di vite pensata in onore della tradizione che ha reso il Sagrantino un simbolo di eccellenza del made in Italy, in un ricco cartellone di eventi per wine lovers ed addetti ai lavori, per conoscere la vita che si evolve intorno alla produzione del vino, nei vigneti e nelle cantine del territorio in questo delicatissimo periodo a ridosso della vendemmia.

Come da tradizione, i riflettori sono puntati su degustazioni guidate da importanti firme della critica enologica italiana (Antonio Boco per Il Montefalco Sagrantino Passito; Jacopo Cossater per Il Sagrantino si confronta con i grandi vini d'Italia; Fabio Pracchia per Il Sagrantino nel tempo) convegni e cooking show con gli chef Riccardo Benvenuti e Iside De

Cesare.

Si parla sostenibilit, green economy e rapporto con lambiente, imprenditorialit giovanile e nuovi modelli di sviluppo economico, con particolare riferimento alle tematiche al centro di Expo2015: Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita con i due convegni La nuova sfida PSR 2014/2020: sostenibilit, innovazione e conoscenza per creare reddito dimpresa e Expo 2015: quali opportunit e quale comunicazione per i Territori enologici italiani: a confrontarsi sono, tra gli altri, Amilcare Bambuffetti, presidente Consorzio Tutela Vini di Montefalco, Michele Mannelli della cantina Salcheto, Leonardo Valenti, docenti di Viticoltura allUniversit di Milano, Marco Caprai, presidente Confagricoltura Umbria, Donatella Tesei, sindaco di Montefalco, Fabio Renzi, segretario generale **Symbola**, Giovanni Mantovani, dg Veronafiere, Mario Guidi, presidente di Confagricoltura.

Accanto ad essi, approfondimenti su storia, luoghi, mestieri e sapori intrecciati nella cultura e nelle tradizioni di Montefalco, passeggiate e trekking alla scoperta del territorio, loriginale raccolta di illustrazioni di umoristi grafici ed illustratori professionisti 32 Autori alla ricerca dello Humour diVINO, e lappuntamento con larte di Luigi Frappi e il vernissage della mostra Opere al Museo Civico di San Francesco. Senza dimenticare gli eventi nellevento promossi dalle cantine del celebre vino.

Info: [www.enologicamontefalco.it](http://www.enologicamontefalco.it)