

Torna “Enologica Montefalco”, tre giorni per scoprire, degustare e vivere il borgo umbro

9 Settembre 2025

di **Redazione**



MONTEFALCO – Tre giorni per scoprire, degustare e vivere Montefalco e il suo territorio tra vino, cibo, arte e musica. Dal 19 al 21 settembre torna “Enologica Montefalco-Abbinamenti 2025”, l’evento che celebra l’eccellenza enologica del territorio e i suoi intrecci con la gastronomia e la cultura, trasformando il borgo umbro – tra i più belli d’Italia – in un palcoscenico diffuso di esperienze uniche.

Organizzato dal Consorzio Tutela Vini Montefalco e da La Strada del Sagrantino, anche con il contributo del Csr (Complemento di Sviluppo Rurale) e con il patrocinio di Regione Umbria e Comune di Montefalco, l’appuntamento propone un ricco programma di degustazioni,

laboratori, trekking, spettacoli e iniziative in cantina.

Tre giorni di eventi diffusi tra le piazze, i chiostri, le cantine, i ristoranti e i musei, per scoprire i vini del territorio di Montefalco e Spoleto, grazie alla presenza di oltre 30 cantine del territorio tra degustazioni, laboratori, iniziative in cantina ed esperienze al calar del sole.

Cuore della manifestazione sarà il Chiostro di Sant'Agostino, dove sabato e domenica dalle 11.00 alle 19.30 sarà possibile degustare i vini dei produttori. Ma tantissime sono le iniziative in programma nei tre giorni, dedicate a winelovers, turisti, famiglie e operatori del settore: degustazioni guidate con sommelier ed esperti del settore, show cooking con grandi chef e artigiani del gusto, aperitivi al tramonto tra i vigneti e nelle cantine, laboratori per bambini e caccia al tesoro, esperienze in vigna, trekking e passeggiate tra i filari, eventi musicali e concerti serali, visite guidate. Tutti i giorni, inoltre, presso i ristoranti aderenti piatti in abbinamento ai vini Doc e Docg. Proposte gastronomiche di qualità anche presso i Giardini del Chiostro di Sant'Agostino, dove per la prima volta faranno tappa ad Enologica Montefalco i Food Truck, e al chiostro di Sant'Agostino, con i produttori agricoli che presenteranno le proprie tipicità.

Si comincia venerdì 19 settembre presso la Sala Consiliare alle ore 17,00 con "Montefalco terra per il vino": degustazione guidata in cui un sommelier guiderà i visitatori alla scoperta dei vini di Montefalco e del territorio alla scoperta delle diverse espressioni dei vini delle denominazioni Spoleto Doc, Montefalco Doc e Montefalco Sagrantino Docg. Alle ore 19,30 presso il Chiostro di Sant'Agostino "Pizza, vino e vibrazioni". Non una semplice cena, ma l'anima di Enologica servita in quattro atti: 4 pizze gourmet create da **Luca Antonucci**, esperto di arte bianca, 4 vini tra Montefalco Doc e Spoleto Trebbiano Spoletino Doc, abbinati per esaltare ogni sapore, 4 atmosfere musicali firmate Human Beings Collective con la musica curata da DJ Soch accompagnato dal sassofonista **Mario Magrini**.

Sabato 20 settembre primo appuntamento in Piazza del Comune alle ore 9,30 con Trekking dentro e fuori le mura... "Alla ricerca di viti storiche e vigneti moderni". Alle ore 10,30 presso il Chiostro di Sant'Agostino taglio del nastro dell'edizione 2025 di Enologica Montefalco. Dalle ore 11,00 alle ore 19,30 apertura del banco d'assaggio dei produttori presso il Chiostro di Sant'Agostino con la degustazione dei vini Doc Montefalco, Doc Spoleto e Docg Montefalco Sagrantino e gli altri vini prodotti all'interno dei comuni delle DO tutelate dal Consorzio Tutela Vini Montefalco e la vendita diretta dei vini da parte delle cantine. Negli stessi orari "Cibo e vino: qual è l'abbinamento ideale?", angolo delle produzioni agricole locali e street food dove creare l'abbinamento perfetto acquistando direttamente dai produttori dove è possibile Ciotti Antichi Sapori, Dolceraro Cake Art e Il Pastarolo. Alle ore 11,30 presso il Chiostro di Sant'Agostino Show cooking Molini Fagioli "La focaccia incontra il vino", a cura di Luca

Antonucci, consulente e docente di arte bianca, presso la Sala Consiliare, alle ore 12,30, degustazione guidata “Montefalco terra per il vino”.

Dalle ore 11 alle ore 19,30 ai Giardini del Chiostro di Sant’Agostino tre imperdibili street food: Stick Food, dove qualità e innovazione gastronomica si incontreranno in uno street food che porta praticità e gusto su stecco; Lo Scarrozzino, membro del Consorzio Tutela e Valorizzazione Oliva Ascolana del Piceno Dop, che porterà a Montefalco tutto il sapore della tradizione marchigiana; Rosso di Sera a Zonzo porterà ai Giardini del Chiostro di Sant’Agostino i sapori del Trasimeno, con pesce fresco e ingredienti selezionati con la cura di una volta.

Presso il Teatro San Filippo Neri, alle ore 15,30, 16,00 e 16,30 “Decora e regala sorrisi con la Fondazione Lene Thun”, che da oltre 10 anni realizza progetti di ceramico-terapia ricreativa nelle oncoematologie pediatriche. Attività per bambini per decorare bellissime ceramiche da portare a casa come pezzi unici, a cura di Thun Shop Trevi. Tutto il ricavato andrà alla Fondazione Lene Thun che realizza laboratori di ceramico-terapia nelle oncoematologie pediatriche.

Dalle ore 15,30 alle ore 18,30, presso i Giardinetti del Chiostro Sant’Agostino, il Villaggio dei bambini, Baby parking, baby dance e animazione a cura del Laboratorio di Pimpinello. Presso la Sala Consiliare, alle ore 16,00, “Dalla luna al vino: viaggio tra le stagioni e i cicli della vigna”, degustazione dei vini di Montefalco e di altre regioni dedicata all’importanza dei ritmi della natura, guidata dal giornalista Jacopo Cossater e in collaborazione con **Luca Baldini** de *Il Barbanera*, il più famoso e longevo almanacco agricolo italiano. Alle ore 15, presso il Chiostro di Sant’Agostino, Show cooking Il Pastarolo “La pasta fresca incontra il vino”, a cura di **Michele Raspanti**.

Alle ore 17,30, sempre presso il Chiostro di Sant’Agostino, Show cooking Chef in Case “La cucina incontra il vino”, a cura di Alessandro Lestini e Arcadio J. Chiappini del progetto Chef in Case. Presso la Sala Consiliare, alle ore 18,30, degustazione Sagrantino e Terrano. Montefalco, ringhiera dell’Umbria, e Carso triestino. Due uve e due territori incredibilmente originali, radicati, capaci di trasmettere la loro essenza nel bicchiere. A loro è dedicata una grande degustazione, guidata da **Antonio Boco**. Alle ore 18,30, partendo dal parcheggio di Viale della Vittoria, “Yoga solidale in vigna”, pratica di yoga base aperta a tutti, tra i filari dei vigneti, a cura di **Emiliano Giuliani**, maestro di Ashtanga yoga laureato in Scienze Motorie Sportive, organizzato da Thun Trevi. Tutto il ricavato andrà alla Fondazione Lene Thun che realizza laboratori di ceramico-terapia nelle oncoematologie pediatriche.

Alle ore 21,30 presso la Taverna San Fortunato banco d’assaggio dei vini Doc Montefalco,

Doc Spoleto e Docg Montefalco Sagrantino a cura di sommelier e concerto del gruppo "Tormenta 3000", un repertorio originale di cumbia rebajada e cuarteto rapido a quello tradizionale della psichedelia peruviana.

Domenica 21 settembre in Piazza del Comune alle ore 9,30 Trekking dentro e fuori le mura "Alla ricerca di viti storiche e vigneti moderni", itinerario ad anello incentrato sull'evoluzione delle tecniche di gestione dei vigneti. Alle ore 10, presso il Teatro San Filippo Neri, Laboratorio creativo "Fiori in vaso", in cui verranno illustrate passo per passo tecniche ecosostenibili per la realizzazione di un centrotavola floreale. Al termine del workshop, a cura di Serena Passion Flowers, sarà possibile portare con sé una composizione di fiori freschi stagionali ed un bagaglio di nuove conoscenze fiorite. Dalle ore 11 alle ore 13, presso i Giardinetti del Chiostro Sant'Agostino, Villaggio dei bambini, baby parking, baby dance e animazione a cura del Laboratorio di Pimpinello. Dalle ore 11 alle ore 19,30, presso il Chiostro di Sant'Agostino, banco d'assaggio dei produttori e "Cibo e vino: qual è l'abbinamento ideale?" con la possibilità di acquistare direttamente dai produttori: cantine, Ciotti Antichi Sapori, Dolceraro Cake Art e Il Pastarolo, angolo delle produzioni agricole locali e street food. Sempre al Chiostro Sant'Agostino alle ore 11,30 Show cooking Il Pastarolo "La pasta fresca incontra il vino", a cura di **Michele Raspanti**. Alle ore 14 degustazione abbinata Ciotti Antichi Sapori "I formaggi incontrano il vino" a cura di **Francesco Ciotti**.

In Piazza del Comune, alle ore 15,00, l'attesa Festa della Vendemmia, sfilata dei carri dell'uva per le vie del centro storico a cura del Comune di Montefalco. Presso il Chiostro Sant'Agostino alle ore 16,00 Show cooking Molini Fagioli "Il maritozzo dolce incontra il Sagrantino Passito", a cura di **Luca Antonucci**, consulente e docente di arte bianca. Sempre al Chiostro Sant'Agostino, alle ore 18,00, degustazione abbinata Ciotti Antichi Sapori "I salumi incontrano il vino", a cura di **Fabio Ciotti**.

Dalle ore 17,30 alle ore 19,30, presso le Cantine del territorio, Aperitivo in cantina al tramonto, un appuntamento unico per degustare i vini nello scenario delle cantine al calar del sole.

Anche domenica, dalle ore 11 alle ore 19,30, ai Giardini del Chiostro di Sant'Agostino lo street food di Stick Food, Lo Scarrozzino e Rosso di Sera a Zonzo.

Molti anche gli eventi collaterali in programma in occasione di Enologica Montefalco. Presso il Complesso Museale San Francesco visite guidate "Occhio a Benozzo!" (tutti i giorni ore 12,00 e 15,30). La formula più semplice e coinvolgente, per conoscere un capolavoro unico del Rinascimento Pittorico Italiano attraverso una visita guidata di approfondimento alla scoperta del ciclo pittorico di Benozzo Gozzoli dedicato alla vita di San Francesco d'Assisi, svelandone

dettagli e particolari, a cura di Maggioli Cultura. In Piazza del Comune Caccia al tesoro per famiglie, presso l'Infopoint de La Strada del Sagrantino esposizione delle etichette celebrative delle annate di Montefalco Sagrantino Docg, presso i Ristoranti Amici di Enologica menù con piatti abbinati ai vini Doc e Docg e tutti i giorni eventi in cantina.

Le prenotazioni per tutte le attività resteranno aperte fino alle ore 13 di venerdì 19 settembre, salvo esaurimento dei posti disponibili. Dopo tale data, sarà possibile prenotare solo recandosi direttamente presso le location, in base alla disponibilità residua.

Le cantine protagoniste saranno Adanti, Agricola Mevante, Antonelli San Marco, Arnaldo Caprai, Benedetti & Grigi, Briziarelli, Cesarini-Sartori, Colle Ciocco, Colle del Saraceno, Colle Mora, De Conti, Di Filippo, Dionigi, Fongoli, La Fonte, La Veneranda, Le Cimate, Moretti Omero, Napolini, Perticaia, Scacciadiavoli, Tenuta Alzatura Fam. Cecchi, Tenuta Colfalco, Tenuta di Saragano, Tenuta Rocca di Fabbri, Tenute Baldo, Tenute Lunelli – Carapace, Terre de la Custodia, Terre de' Trinci, Terre dei Nappi, Terre di San Felice, Valdangius.