PROGRAMMA OPERATORI



20-21 Febbraio 2017 · Montefalco (PG)



Lunedì 20 Febbraio 2017

Eventi in cantina per operatori

Alcune delle Cantine aderenti ad Anteprima Sagrantino 2013 organizzano appositi eventi presso le loro aziende dedicati ad operatori del settore per conoscere più da vicino la loro azienda ed i loro prodotti.

Dettagli su www.consorziomontefalco.it/eventi-in-cantina-per-operatori-2

Ore 10:00 - Complesso Museale San Francesco

PRESENTAZIONE DELL' ANNATA 2013
PRESENTAZIONE DELL' ANNATA 2013 E DELL'ETICHETTA CELEBRATIVA

Saluti: Donatella Tesei, Sindaco di Montefalco Interverranno: Emiliano Falsini, Enologo Amilcare Pambuffetti, Presidente del Consorzio Tutela Vini Montefalco Fernanda Cecchini, Assessore all'Agricoltura Regione Umbria

Etichetta Celebrativa 2013: Il Consorzio Tutela Vini Montefalco si è fatto promotore dell'iniziativa "Etichetta d'autore 2013": un concorso rivolto a giovani fumettisti, italiani e stranieri, che operano sul territorio nazionale. L'opera vincente diventerà l'etichetta celebrativa dell'annata 2013 del Montefalco Sagrantino DOCG.

Ore 12:00 – Chiostro Sant'Agostino
FINALE DEL CONCORSONAZIONALE "SAGRANTINO NEL PIATTO"

Una commissione composta da 50 membri, produttori della denominazione Monte-falco DOCG e giornalisti nazionali ed internazionali, degusteranno e valuteranno le ricette dei ristoratori finalisti del Concorso che si cimenteranno nella preparazione dei migliori piatti realizzati con il Sagrantino. Al termine della finale del Concorso, verranno proclamati i vincitori (un vincitore per la categoria "Primi e Secondi" ed un vincitore per la categoria "Antipasti e Dolci"). Durante la fase di valutazione ed assaggio dei piatti a concorso, la giuria potrà scegliere, da un'apposita carta dei vini, quale vino abbinare al piatto in gara. Il Concorso avrà una durata totale di circa 2 ore.

Ore 12:00 ► 19:00 – Chiostro Sant'Agostino

BANCO D'ASSAGGIO CON SERVIZIO SOMMELIER

Calice con cauzione € 5,00

(riservato operatori e giornalisti)

I produttori presenteranno► MONTEFALCO SAGRANTINO 2013 secco e passito

- ► Montefalco Rosso DOC 2015
- ► Montefalco Rosso DOC Riserva 2014
- ► Montefalco Bianco DOC e altri bianchi delle cantina aderenti
- ► Montefalco DOC e Montefalco Sagrantino DOCG annate in commercio

Ore 14:30 - Sala Consiliare, Piazza del comune Montefalco

Anteprima nell'Anteprima: la nuova mappa del Montefalco Sagrantino DOCG
Territorio, zone, vigneti visti e raccontati con gli occhi e con le immagini create da Alessandro

Masnaghetti. Di prossima pubblicazione nella prestigiosa collana I Cru di Enogea.

Ore 16:00 – Chiostro Sant'Agostino

FINALE DEL CONCORSO NAZONALE "GRAN PREMIO SAGRANTINO"

Concorso Nazionale per sommelier. I sommelier partecipanti provenienti da varie Regioni Italiane si disputeranno le ambite Borse di Studio in una Finale Pubblica tra i migliori 3 della semifinale. Un'occasione unica, per ammirare Sommelier Professionisti all'opera con degustazioni, abbinamenti, carte dei vini e tutto quello che riguarda la corretta comunicazione del Sagrantino all'interno di un ristorante.

Martedì 21 Febbraio 2017

Eventi in cantina per operatori

Alcune delle Cantine aderenti ad Anteprima Sagrantino 2013 organizzano appositi eventi presso le loro aziende dedicati ad operatori del settore per conoscere più da vicino la loro azienda ed i loro prodotti.

Dettagli su www.consorziomontefalco.it/eventi-in-cantina-per-operatori-2

Ore 10:00 ► 19:00 – Chiostro Sant'Agostino

BANCO D'ASSAGGIO CON SERVIZIO SOMMELIER

Calice con cauzione € 5,00

(riservato operatori e giornalisti)

I produttori presenteranno: ► MONTEFALCO SAGRANTINO 2013 secco e passito

- ► Montefalco Rosso DOC 2015
- ► Montefalco Rosso DOC Riserva 2014
- ► Montefalco Bianco DOC 2015 e altri bianchi delle cantine aderenti
- ► Montefalco DOC e Montefalco Sagrantino DOCG annate in commercio

Ore 11:30 ▶14:30 – Chiostro Sant'Agostino, Sala "Sagrantino&Food"

A PRANZO CON IL PRODUTTORE

I produttori della DOCG Montefalco Sagrantino avranno il piacere di incontrare giornalisti e operatori per degustare i vini della denominazione in abbinamento ai piatti della tradizione umbra. (Menù di abbinamento a pagamento).

www.consorziomontefalco.it









