



CON L'AUTUNNO, TORNA ANCHE L'APPUNTAMENTO CON LE CANTINE APERTE A SAN MARTINO. DOMENICA 15 NOVEMBRE IN 23 CANTINE DELL'UMBRIA

Tema di quest'anno in Umbria sarà "Vino & Sughero, dall'albero alla bottiglia", con iniziative informative, laboratori a tema e la raccolta dei tappi di sughero, nell'ambito della Campagna per la Promozione del Sughero

Domenica 15 novembre, ventitré cantine dell'Umbria socie del Movimento Turismo del Vino aspettano gli amanti della natura e della genuinità per offrire una giornata di sano divertimento, in un'atmosfera conviviale e familiare che si rifà all'antica tradizione italiana secondo cui, il giorno di San Martino, nelle campagne si festeggia il raccolto e la nuova annata agraria.

Cantine Aperte a San Martino giunge alla sua nona edizione come uno degli appuntamenti più rilevanti d'Italia delle Cantine Aperte MTV. Sarà anche quest'anno un'ottima occasione per assaporare il gusto giovane del vino novello, accompagnato dalle classiche caldarroste e dai prodotti tipici del territorio, ma anche gli altri vini dell'ottima produzione del territorio.

Dall'Alto Tevere a Orvieto e ai Colli Amerini, passando per Perugia, Todi e i Colli Martani, da Montefalco ad Assisi e Torgiano, fino al Lago Trasimeno il 15 novembre sarà la festa della campagna, con animazioni diverse, musica, visite guidate in cantina e ai vigneti, degustazioni di vini e abbinamenti con i prodotti tipici, attività per bambini e molto altro. Torna anche per questa edizione il binomio di qualità vino e olio, in collaborazione con Frantoi Aperti, la manifestazione che si terrà a partire dal 31 ottobre fino al 29 novembre nei frantoi aderenti, dove sarà possibile fare un assaggio di vini umbri in compagnia del buon Olio Extravergine di Oliva della regione.

In occasione dei due appuntamenti, il Movimento Turismo del Vino e Frantoi Aperti hanno realizzato anche uno speciale pacchetto enogastroturistico alla scoperta delle eccellenze regionali e dei loro luoghi di produzione. Un intero weekend dedicato all'olio extravergine di oliva Dop Umbria e al vino delle cantine MTV della regione, tra frantoi, agriturismi e cantine.

Durante Cantine Aperte a San Martino in Umbria, infine, un'attenzione particolare sarà data, in coerenza con il tema **"Vino & Sughero, dall'albero alla bottiglia"**, al recupero e all'utilizzo del sughero, materiale 100% naturale e riciclabile, con iniziative di informazione e conoscenza, laboratori per grandi e piccoli e la possibilità di portare in cantina i tappi di sughero raccolti, per il loro riciclo.

*"Dalle ultime stime MTV –afferma il **Presidente del Movimento Turismo del Vino Umbria, Filippo Antonelli-** risulta che, tra settembre e novembre di quest'anno, sono attesi in cantina, in tutta Italia, oltre 240mila appassionati, con un +25% rispetto all'autunno scorso. Anche in Umbria il trend delle visite degli wine lovers in cantina è in crescita nel periodo".*

Queste le Cantine Aperte a San Martino 2015 e i programmi cantina per cantina:

Colli Altotiberini

Cantine Aliani, Ramazzano (Pg), Tel. 345 0658245 - 080 3266402, info@cantinealiani.com; www.cantinealiani.com

Il pranzo della Domenica al Castello di Ramazzano è immancabile, soprattutto quando, come in occasione di Cantine Aperte a San Martino, la tradizione gastronomica umbra incontra quella pugliese. Durante il pranzo sarà possibile degustare, in abbinamento ai ricchi piatti, tutti i vini dell'azienda. Prenotazione obbligatoria – prezzo € 40.

Per chi non si ferma a pranzo, possibilità per tutta la giornata di degustazioni guidate e visite al castello.

Colli del Trasimeno

Madrevite, Castiglione del Lago (Pg), Tel. 075 9527220/397 0046160, info@madrevite.com
www.madrevite.com

Dalle ore 16 saranno a disposizione degli ospiti della cantina castagne, bruschetta con olio nuovo e assaggi di vino nuovo direttamente dalla botte. Per i più piccoli un divertente laboratorio con il sughero e per tutti musica dal vivo.

Pucciarella, Fraz. Villa, Magione (Pg), Tel. 075 8409147, info@pucciarella.it, www.pucciarella.it;
Degustazioni guidate, anche in abbinamento a prodotti tipici, e visite alla cantina nel pomeriggio

Cantina Berioli, Montesperello, Magione (Pg) Tel. 075 5007666 / 335 5498173, info@cantinaberioi.it, www.cantinaberioi.it;

La cantina è aperta dalle 10 alle 18 per degustazioni di vino e olio nuovi e di castagne, in collaborazione con il Frantoio Punta Bella.

Inoltre, che porta in cantina almeno 10 tappi di sughero potrà concorrere all'estrazione di omaggi "a tutto vino!"

Agraria Carlo e Marco Carini, Colle Umberto, Perugia, Tel : 075 6059495 – 348 7766333, info@agrariacarini.it; www.agrariacarini.it;

In attesa di Cantine Aperte a San Martino, la cantina Carini organizza una cena di anteprima Venerdì 13 novembre, a partire dalle 20,30 a base di prodotti locali in abbinamento ai vini dell'azienda. Protagonisti indiscussi, insieme ai vini della cantina, l'olio nuovo di produzione aziendale, le castagne e l'immancabile carne di cinta senese, anch'essa di produzione propria. (Costo cena 28 euro, su prenotazione)

Domenica 15, poi, assaggi dell'olio nuovo dell'azienda e degustazioni di Campiglione, vino rosso o bianco; per tutti coloro che porteranno in cantina almeno dieci tappi di sughero, un calice di Oscano in degustazione

Colli Perugini

Agricola Goretti, Pila, Perugia, Tel. 075 607316, goretti@vinigoretti.com, www.vinigoretti.com;

La cantina sarà aperta solo per una degustazione d'eccezione, alle ore 11,00. Una "mini verticale bianco e rosso" (Moggio/Arringatore) in abbinamento all'olio nuovo e alla torta al testo di nonna Marcella. Gran finale, quindi, con tozzetti e vin Santo di Grechetto (prezzo € 16/persona, prenotazione entro venerdì 13).

La degustazione si terrà nella torre e nella nuova sala degustazioni.

Cantina Castello Monte Vibiano Vecchio, Mercatello, Marsciano (Pg), Tel. 075 8783386
tour@montevibiano.it; www.montevibiano.it;

Oltre alle classiche degustazioni e alla visita alla cantina, eco tour in vigna con auto elettriche per conoscere una delle realtà più green della regione. Appuntamento dalle 9,30 alle 13 e dalle 15,30 alle 19

Chiorri Vitivinicoltori, Loc.S. Enea, Perugia Tel. 075 607141, info@chiorri.it, www.chiorri.it;

Per gli appassionati Cantine Aperte a San Martino da Chiorri sarà l'occasione per un curioso raduno di Lambrette d'epoca, nel pomeriggio. Il pranzo in cantina si presenta con un ricco menù: Antipasto San Martino con funghi, bruschetta con olio novello, tartufo e salumi e formaggi di stagione, da accompagnare al Grechetto Igt Umbria 2014, un "Primo alla diavola" che ben si sposa al Merlot Igt

Umbria. Infine, torta con salsicce, da gustare con il vino Rosso Barricato Igt Umbria e le immancabili castagne con il vino rosso vendemmia 2015. Prezzo euro 20.

Nel pomeriggio di domenica 15 novembre, la cantina offre anche laboratori creativi per grandi e piccini con il sughero, per imparare a riciclarlo con fantasia. Possibilità anche di degustazioni in abbinamento ai prodotti tipici del territorio e alle immancabili castagne.

Torgiano-Assisi

Lungarotti, Torgiano (Pg), Tel. 075 9886649, welcome@lungarotti.it; www.lungarotti.it;

A partire dalle 11,00 appuntamento in cantina per vedere da vicino le prime fasi di vinificazione; quindi, degustazioni di Falò, il primo frutto della vendemmia 2015 che, quest'anno sarà messo alla "prova palato" in abbinamento ai piatti della cucina istriana realizzati dallo chef del ristorante Gaudemus di Trieste. Uno scambio enogastronomico tra Umbria e Istria che vede protagonista uno dei vini più versatili e divertenti della cantina di Torgiano. (costo della degustazione 25,00 euro/persona, 15,00 per i bambini).

Cantine Aperte a San Martino si trasferirà, quindi, al Museo del vino di Torgiano, intorno alle ore 15.30, per la visita alle collezioni che narrano 5mila anni di storia della vite e del vino e che, negli ultimi 40 anni, ne hanno fatto il migliore museo dedicato al vino d'Italia e uno dei top 10 al mondo! L'ingresso è gratuito per i partecipanti alla colazione in Cantina con una speciale visita guidata "ad altezza di bambino" per i più piccoli. Per tutti gli altri, in occasione di Cantine Aperte a San Martino, il MUVIT propone un biglietto ridotto a €5 con degustazione di Dulcis e tozzetti presso l'Osteria del Museo.

Terre Margaritelli, Torgiano (Pg) Tel. 075 7824668, info@terremargaritelli.com

www.terremargaritelli.com;

Alle ore 11,00 via ufficiale a Cantine Aperte a San Martino con la visita all'azienda e la successiva degustazione di vini. Alle 12,30, possibilità per gli ospiti di partecipare al tradizionale Pranzo in vigna (solo su prenotazione), in compagnia dei vini bio dell'azienda e di buona musica dal vivo (costo del pranzo 20,00 euro per gli adulti, 15,00 per i ragazzi tra i 7 e i 12 anni, gratis per i bambini sotto i 7 anni).

Presso Terre Margaritelli, inoltre, si potrà visitare anche la Mostra fotografica "Miralvino 2015".

Sportoletti, Spello (Pg), Tel. 0742 651461, info@sportoletti.com; www.sportoletti.com;

La cantina resterà aperta per visite e degustazioni gratuite dalle 10 alle 18 di domenica 15 novembre. Sarà possibile anche approfondire le caratteristiche del tappo in sughero e le motivazioni che hanno spinto i titolari della cantina a sceglierlo come unico sistema di chiusura per tutte le bottiglie Sportoletti.

Orvieto – Lago di Corbara-Amelia

Az. agr. Castello di Corbara, Orvieto (Tr), Tel. 0763 304035, ; info@castellodicorbara.it;

www.castellodicorbara.it

Al Castello di Corbara sarà possibile effettuare diversi tipi di degustazioni, combinate alla visita in cantina e ai vigneti e ai prodotti tipici del territorio. Per esempio,

1) Visita ai vigneti, visita in cantina, degustazione di 2 vini di cui un bianco ed un rosso (abbinati a biscotti salati tirati a mano "Bibanesi") € 14,00 a persona; per gruppi superiori alle 5 persone € 10,00 a persona. Tempo minimo previsto 1 ora

2) Visita ai vigneti, visita in cantina, degustazione di 4 vini di cui due bianchi e due rossi (abbinati a biscotti salati tirati a mano "Bibanesi") € 20,00 a persona; per gruppi superiori alle 5 persone € 14,00 a persona. Tempo minimo previsto 1,5 ore

3) Visita ai vigneti, visita in cantina, degustazione di 2 vini di cui un bianco ed un rosso abbinati ad un primo piatto "lasagna", pizze assortite e formaggi tipici umbri € 16,00 a persona; per gruppi superiori alle 5 persone €12,00 a persona. Tempo minimo previsto 1 ora

4) Visita ai vigneti, visita in cantina, degustazione di 4 vini di cui due bianchi e due rossi abbinati ad un primo piatto ‘lasagna’, pizze assortite e formaggi tipici umbri € 22,00 a persona; per gruppi superiori alle 5 persone €16,00 a persona. Tempo minimo previsto 1,5 ore

Cantina dei Colli Amerini, Amelia (Tr), Tel. 075 597021, info@grifolatte.it, www.gruppogrifo.it
La cantina rimane aperta dalle ore 10.30 alle 19.00 e propone visita in cantina, degustazioni in abbinamento ai prodotti del Gruppo Grifo Agroalimentare. Il pomeriggio sarà allietato da musica live. Prezzi speciali per acquisti presso il punto vendita.

Castello delle Regine Amelia (Tr), Tel. 0744 702005, info@castellodelleregine.com
www.castellodelleregine.com;

Appuntamento dalle 11 alle 13 in cantina, per visita guidata e aperitivo. Alle 13 appuntamento al Ristorante Podernovo (3 km circa sempre all'interno della tenuta) per il pranzo con degustazione. Antipasto, Fesa di Chianina Marinata con chips di grana, Sangiovese Poggio rosso 2013, Risotto con crema di castagne e polvere di guanciale croccante, Montepulciano e Sangiovese Podernovo 2012, Spezzatino di cinghiale su polentina morbido, Sangiovese Selezione del Fondatore 2005, Delizia di castagne, Sangiovese Passito 2009 (Euro 39,00 Tutto incluso). Prenotazione obbligatoria.

Cantine Zanchi, Amelia (Tr), Tel. 0744 970011-89, info@cantinezanchi.it, www.cantinezanchi.it;
Protagonista della giornata sarà il vino novello Floresio offerto in degustazione a tutti i visitatori, un vino giovane e fragrante che sarà possibile degustare gratuitamente insieme all'olio nuovo e a prodotti tipici.

Per i più curiosi nell'arco della giornata sarà possibile effettuare visite guidate ai vigneti e alla cantina, alle 10,30, alle 12,00 e alle 15,00 al costo di 10,00 euro con degustazione finale di una selezione di viti in abbinamento a prodotti tipici locali.

Due appuntamenti di approfondimento introdurranno i visitatori al mondo del vino e dell'olio. Alle 11.30 si terrà il percorso sensoriale dell'olio con l'agronomo Maurizio Liorni, esperto assaggiatore di oli (Gratuita su prenotazione). Alle 17,00 l'esclusiva degustazione di botte in botte con il cantiniere dell'azienda Francesco Maurizi che guiderà i visitatori all'interno della cantina per scoprire, con assaggi dalle botti, le diverse fasi di maturazione del nostro rosso riserva Sciurio. La degustazione prevede l'assaggio di 4 annate partendo dalla 2011 fino alla 2008 attualmente sul mercato (Posti limitati su prenotazione al costo di 20 euro).

Montefalco – Colli Martani

Antonelli San Marco, Montefalco (Pg), Tel. 0742 379158, info@antonellisanmarco.it
www.antonellisanmarco.it;

Dalle 10.00 alle 16.30, visite in cantina ogni 30 minuti, ultima partenza alle 16,15. Non è necessaria la prenotazione.

Le degustazioni dei vini dell'azienda saranno gratuite, mentre a pagamento saranno gli assaggi di salumi dell'azienda da carne di maiali allevati allo stato brado e dei dolci preparati secondo le ricette tipiche del territorio, da gustare in abbinamento al Sagrantino Passito (entrambi al prezzo di € 4) . Infine, bruschetta con olio nuovo a € 1,50 euro.

Arnaldo Caprai, Montefalco (Pg), Tel. 0742 378802, info@arnaldocaprai.it,
www.arnaldocaprai.it;

Degustazioni guidate, anche in abbinamento a prodotti tipici, e visite alla cantina su prenotazione

Az. Agr. Scacciadiavoli, Montefalco (Pg), Tel. 0742 371210, info@scacciadiavoli.it; scacciadiavoli@tin.it, www.scacciadiavoli.it

Degustazioni guidate, anche in abbinamento a prodotti tipici, e visite alla cantina dalle 9,00 alle 17,00, su prenotazione

Az. Agr. Dionigi, Bevagna (Pg), Tel. 0742 360395, info@cantinadionigi.it; www.cantinadionigi.it;
La cantina propone la degustazione del vino novello e del vino nuovo, oltre alla possibilità di effet-

tuare visite alla cantina e degustazioni guidate di tutta la linea dei vini dell'azienda, anche su prenotazione.

Lungarotti, Turrina di Montefalco (Pg), welcome@lungarotti.it; montefalco@lungarotti.it;
www.lungarotti.it;

Degustazioni guidate, anche in abbinamento a prodotti tipici, e visite alla cantina a partire dalle 11,00 su prenotazione

Tenuta Castelbuono, Bevagna (Pg), Tel. 0742 361670, carapace@tenutelunelli.it,
www.tenutelunelli.it;

Visita guidata al Carapace di Arnaldo Pomodoro e degustazioni dei vini in abbinamento ai prodotti del territorio. Su prenotazione e a pagamento.

Terre de la Custodia, Gualdo Cattaneo (Pg), Tel. 0742 92951, info@terredelacustodia.it
www.terredelacustodia.it

Per tutto l'arco della giornata, visite in cantina con degustazione guidata di 3 tipologie di vino, abbinato a piccoli assaggi di salumi e formaggi e bruschette con olio nuovo.

A chi porterà almeno dieci tappi in cantina un ulteriore piccolo assaggio.

Viticoltori Broccatelli Galli, Bevagna (Pg), Tel. 075 8001501, www.broccatelligalli.it; info@broccatelli.it;

In collaborazione con Sugherificio Reggiano di Reggio Emilia dei f.lli Castellini e Ciotti Antichi Sapori, la giornata verrà dedicata ad approfondimenti sul tema del sughero. Si potrà conoscere come nasce un tappo, ma anche assistere ad una originale sfilata tra le botti, con abiti in cui il sughero sarà protagonista. L'evento è realizzato in collaborazione con Al Mari Modisteria di S. M. degli Angeli.

Una degustazione € 5 + una in omaggio.

A chi porterà almeno dieci tappi in cantina un ulteriore piccolo assaggio.

Movimento Turismo del Vino Umbria

Ufficio Stampa: Maria Luisa Lucchesi 328 0368578 – comunicazione@piaceremagazine.it

Coord.to Segreteria regionale: Gioia Bacocoli 348 6912764 - umbria@movimentoturismovino.it