

# Vino, la scommessa "Enologica" dell'Umbria

Da venerdì a domenica, a Montefalco, la "tre giorni" dedicata al Sagrantino e all'enogastronomia

di FABIO BERTOCCI

PERUGIA - Si sa che per l'Umbria il vino rappresenta un prodotto a livello economico molto importante ma è anche vero allo stesso tempo che ancora molto può essere fatto per far crescere il comparto vinicolo, soprattutto puntando ai mercati esteri. Di questo e, più nello specifico di promozione dei prodotti, di possibili strategie future connesse alle produzioni eco-compatibili ma anche di problemi e criticità del settore, si è parlato ieri mattina a Perugia nell'incontro di presentazione della 33esima edizione di "Enologica", la manifestazione dedicata al vino che si tiene ogni anno a Montefalco.

Quest'anno l'evento avrà luogo il prossimo weekend, nei giorni 14, 15 e 16 settembre.

All'incontro sono intervenuti il sindaco di Montefalco Donatella Tesei, l'assessore alle Politiche agricole della Regione Fernanda Cecchini, il presidente della Camera di commercio di Perugia Giorgio Mencaroni, Filippo Antonelli in rappresentanza del consorzio Tutela dei vini, Marco Caprai dell'Associazione Grand cru Montefalco oltre alla curatrice della mostra "Lo sguardo verso il nord" del pittore Cesare Mirabella che avrà luogo nella cittadina dal 16 settembre al 16 ottobre.

Ad illustrare i dettagli dell'evento è stato il sindaco, che ha voluto evidenziare come il territorio montefalchese rappresenti un'eccellenza per la produzione di vini nella regione. Donatella Tesei ha poi sottolineato

Da sinistra: Caprai, Mencaroni, Tesei, Cecchini, Antonelli



l'importanza del convegno "La green economy del vino", che si terrà venerdì dalle 15 alle 19.30 presso il Complesso museale di san Francesco nel quale verranno affrontate tematiche quali il rispetto dell'ambiente e la sostenibilità economica per le aziende del settore vinicolo. "Enologica" sarà poi l'occasione per la degustazione dei vini, con circa venti cantine che parteciperanno all'iniziativa, ma ci sarà spazio anche i concerti e le presentazioni di libri nel complesso di Sant'Agostino.

Naturalmente gli occhi sono puntati sul protagonista della manifestazione, il Sagrantino, il vino prodotto

nel territorio e conosciuto in tutto il mondo e grande attenzione sarà data a consigli e proposte sui migliori abbinamenti tra i cibi ed i vari vini.

L'assessore alle Politiche agricole, Fernanda Cecchini, ha ricordato come il sostegno della Regione nei confronti del settore vinicolo sia molto forte anche da un punto di vista economico, affermando che l'agricoltura «ha bisogno di investimenti anche in ricerca». Poi l'augurio che si prosegua sulla strada intrapresa della creazione di gruppi industriali per promuovere il prodotto vino anche all'estero.

Giorgio Mencaroni, presidente

della Camera di commercio di Perugia, ha fatto notare come in occasione delle manifestazioni all'estero spesso i vini umbri abbiano dei costi molto elevati, tali, in alcuni casi, da metterne in pericolo l'appetibilità commerciale, con prezzi ai quali viene commercializzato il prodotto sproporzionati rispetto a quelli pagati ai produttori (talvolta con variazioni anche al 700/800%). Filippo Antonelli del consorzio Tutela dei vini, ha auspicato che la promozione, in futuro, sia pensata non solo nell'ottica del singolo prodotto o del settore enogastronomico ma cercando di promuovere l'intera Umbria.

Una maggiore attenzione alle tecnologie in grado di ridurre l'inquinamento nella fasi produttive è, invece, secondo Marco Caprai - dell'Associazione Grand cru Montefalco - la vera sfida nei prossimi anni. Ciò - ha affermato Caprai - permetterebbe anche al produttore di avere una redditività maggiore potendo proporre il prodotto a prezzi maggiori rispetto ad oggi. Infine la necessità, di rafforzare i collegamenti aerei con l'estero per raggiungere l'Umbria con più facilità.

## IL PROGRAMMA

### Un calendario ricco di appuntamenti

MONTEFALCO - Venerdì, alle 12, l'inaugurazione, presso il Complesso di sant'Agostino, del Banco d'assaggio dei vini di Montefalco, aperto anche sabato e domenica, dalle 11. All'abbinamento tra cibo e vino sono dedicati "A scuola di assaggio"

(sabato, alle 15 e alle 18, e domenica alle 12, Complesso di sant'Agostino) e "La passeggiata dei sapori sulla strada del Sagrantino" (sabato, alle 16, e domenica, alle 10), una visita guidata con degustazione e colazione, in alcune cantine locali.