

QN LA NAZIONE

Umbria

**TESORO DA VALORIZZARE** Il vino di qualità porta in alto l'Umbria**PROMOZIONE & TRADIZIONE** RAFFICA DI EVENTI FINO A NOVEMBRE

Il Sagrantino testimonial d'eccezione L'Umbria cala l'asso dell'enoturismo

■ PERUGIA

IL SAGRANTINO, etichetta di forte impatto ben oltre i confini regionali, adesso firma le domeniche degli enoturisti fino all'autunno. Da domani al 1 novembre, infatti (ogni domenica) nelle cantine, nei frantoi e nei ristoranti aderenti all'associazione «Strada del Sagrantino» si terranno eventi dedicati ai prodotti e alle tradizioni tipiche della zona. Durante tutta l'estate, infatti, nei borghi di Montefalco, Bevagna, Gualdo Cattaneo, Giano dell'Umbria e Castel Ritaldi, le domeniche saranno di scena degustazioni guidate, lezioni di cucina, mostre artistiche e scampagnate tra viti ed ulivi.

Un'iniziativa che sicuramente incontrerà l'apprezzamento di migliaia di appassionati.

Un calendario di eventi tra arte, cultura e gusto pensato per l'enoturista in visita, che avrà modo di conoscere le cantine ed i frantoi, passeggiare tra le opere d'arte esposte, assaggiare specialità gastronomiche e imparare a cucinarle al meglio.

IL PRIMO appuntamento, a partire dalle 17 di domani, è alla cantina «Il Carapace» della Tenuta Castelbuono (Bevagna) con il concerto di musica classica dal titolo «Inno al vino», organizzato nell'ambito del progetto «Omaga-

gio all'Umbria». La manifestazione itinerante proseguirà, domenica 22, a Bevagna e Giano dell'Umbria, con la «Passeggiata fotografica e light lunch in cantina», tra

DEGUSTAZIONE

Si comincia domani al 'Carapace' di Castelnuovo Poi Bevagna e Montefalco

monumenti e castelli, con tappe all'ulivo secolare di Macciano e alla cantina Moretti Omero. Il ritrovo è alle 10.30 in piazza Silvestri a Bevagna, una delle terre 'forti' nella tradizione del Sagrantino.

INFINE, nell'ultima domenica di giugno, sarà la cantina Raina di Montefalco la protagonista della «Merenda biodinamica in vigna», con la degustazione di verdure, formaggi e vini biodinamici e un approfondimento sul tema del biodinamico e sui processi di vinificazione.

INTANTO, l'Umbria del buon bere si lascia alle spalle un'altra importante manifestazione, conclusa lo scorso week-end a Passignano con cifre e affluenze da record. Parliamo di «Ca' di Bacco Bio Wine», la mostra mercato dei vini e dei prodotti biologici, giunta alla seconda edizione.

Silvia Angelici