



**MONTEFALCO, AUTENTICITÀ E TERRITORIO
VALORI NELLA SFIDA DEI MERCATI:
VENDITE IN ITALIA A +5,2%
A “ENOLOGICA MONTEFALCO” IL RACCONTO
DI UN MODELLO CHE UNISCE VINO,
TERRITORIO ED ESPERIENZA**

Nel primo semestre 2026 le denominazioni tutelate dal Consorzio confermano la capacità di tenuta del territorio fortemente identitario: 1,6% complessivo e del 5,2% sul mercato italiano. Dal 18 al 20 settembre con “Enologica Montefalco – Abbinamenti” tre giorni tra degustazioni, cucina, arte, musica, cantine e territorio per raccontare un modello che crea valore intorno alla bottiglia

MONTEFALCO (PERUGIA) – I vini delle denominazioni tutelate dal Consorzio Tutela Vini Montefalco dimostrano una buona capacità di tenuta sul **mercato italiano**, dove **nel primo semestre 2026 le vendite crescono del 5,2%**.

Tra gennaio e giugno, infatti, mentre i vini fermi e frizzanti nella grande distribuzione italiana hanno registrato una contrazione del 3,4% a volume, secondo l'Osservatorio UIV-Ismea su base NielsenIQ, le denominazioni **Montefalco Sagrantino DOCG, Montefalco DOC e Spoleto DOC** hanno rafforzato la propria presenza sul mercato domestico, passando da circa 1,026 milioni a quasi 1,079 milioni di bottiglie equivalenti vendute. Un risultato che ha consentito di compensare la contrazione delle vendite oltreconfine e di mantenere positivo il dato

complessivo: **1,207 milioni di bottiglie equivalenti vendute nel primo semestre, +1,6% rispetto allo stesso periodo del 2025**. L'Italia rappresenta oggi l'89,4% delle vendite delle denominazioni, mentre il 10,6% è destinato ai mercati esteri.

I numeri dell'**Osservatorio Economico del Consorzio Tutela Vini Montefalco** raccontano così la capacità di tenuta di un territorio vitivinicolo in una fase complessa per il mercato del vino e sembrano intercettare alcune delle tendenze che stanno modificando le scelte dei consumatori: maggiore selettività nei consumi, attenzione alla qualità e all'origine, ricerca di vini riconoscibili e capaci di esprimere una forte identità territoriale.

È in questo scenario che, dal 18 al 20 settembre 2026, torna Enologica Montefalco – Abbinamenti, l'evento organizzato dal **Consorzio Tutela Vini Montefalco** e da **La Strada del Sagrantino**. Tre giorni che metteranno al centro proprio quel rapporto tra vino e territorio che rappresenta uno degli elementi distintivi delle denominazioni di Montefalco e Spoleto, attraverso gastronomia, arte, musica, cultura, paesaggio e accoglienza.

Montefalco può contare, da questo punto di vista, su un patrimonio particolarmente definito: denominazioni riconoscibili, vitigni identitari, un'offerta articolata e una capacità di creare valore intorno alla bottiglia. In una fase in cui il consumatore tende a ridurre il consumo quotidiano e a scegliere con maggiore attenzione, diventano sempre più rilevanti elementi come qualità percepita, provenienza, autenticità ed esperienza. **Il vino diventa così la porta d'ingresso a un territorio**. Cantine e vigneti, ristorazione, prodotti gastronomici, borghi, paesaggio, arte, cultura ed eventi contribuiscono a costruire un ecosistema nel quale il valore della bottiglia si lega sempre più profondamente all'esperienza vissuta dal consumatore e dal visitatore. È il passaggio dal semplice "bere vino" al **"vivere un'esperienza con il vino"** che Enologica Montefalco – Abbinamenti vuole interpretare e raccontare.

Il programma della manifestazione nasce proprio per portare il vino fuori dalla sola dimensione della degustazione e metterlo in relazione con il territorio. Il cuore dell'evento sarà rappresentato dai **banchi d'assaggio dei produttori**, con degustazione e vendita diretta dei vini Montefalco DOC, Spoleto DOC e Montefalco Sagrantino DOCG, affiancati da artigiani del gusto e street food, degustazioni guidate, show cooking e incontri dedicati agli abbinamenti. Il programma coinvolgerà l'intero borgo e le cantine con esperienze diverse tra loro: **trekking tra le viti storiche dentro le mura e i vigneti moderni, attività dedicate alle famiglie,**

iniziative per bambini, yoga in vigna, musica, arte e un percorso del gusto diffuso tra street food, cucina del territorio, show cooking e degustazioni in abbinamento.

Tra le novità dell'edizione 2026 c'è il calice di Enologica Montefalco: costa 20 euro, si acquista una sola volta ed è valido per entrambe le giornate di sabato 19 e domenica 20 settembre, consentendo l'accesso libero ai Banchi d'Assaggio dei Produttori al Chiostro di Sant'Agostino.

Il calice può essere acquistato direttamente durante la manifestazione oppure online. Chi sceglie l'acquisto online potrà saltare la fila al banco ritiro calici, usufruire di uno sconto immediato del 10% sui gadget di Enologica Montefalco e ottenere un ulteriore vantaggio per la serata del sabato "Sorsi e Sapori Sonori" con al centro street food, banchi d'assaggio dei vini del territorio e dj set by Majuri. Infatti, per la serata del sabato, chi lo avrà acquistato durante Enologica avrà diritto a una degustazione omaggio, mentre chi lo avrà acquistato online riceverà due degustazioni omaggio anziché una. Per le degustazioni successive saranno disponibili ticket da 5 euro per un assaggio e da 10 euro per tre assaggi. Per chi parteciperà soltanto alla serata del sabato sarà inoltre possibile utilizzare un calice su cauzione.

Ad aprire Enologica, **venerdì 18 settembre**, sarà alle 17.30 al Teatro San Filippo Neri la degustazione guidata "**Montefalco terra per il vino**", dedicata alle diverse espressioni di Spoletto DOC, Montefalco DOC e Montefalco Sagrantino DOCG. In serata, al Chiostro di Sant'Agostino, spazio a "**Focaccia, vino e vibrazioni**", una cena esperienziale nella quale cinque vini DOC e DOCG incontreranno la focaccia dell'esperto di arte bianca **Luca Antonucci**. Ogni degustazione sarà accompagnata dal suono di calici accordati con il vino e da interventi teatrali e poetici, in un percorso nel quale il vino sarà non soltanto degustato, ma "ascoltato, osservato e vissuto" come esperienza emotiva e culturale.

Sabato 19 settembre la giornata entrerà nel vivo già dalla mattina con il trekking "**Dentro e fuori le mura... alla ricerca di viti storiche e vigneti moderni**", un itinerario dedicato all'evoluzione delle tecniche di gestione del vigneto, mentre alle 10 è previsto il taglio del nastro al Chiostro di Sant'Agostino. Dalle 11 alle 20 saranno aperti i banchi d'assaggio dei produttori, insieme all'area dedicata agli artigiani del gusto e allo street food. Per le famiglie sono previste la caccia al tesoro nel borgo e le attività del Villaggio dei Bambini. Nel corso della giornata si

alterneranno degustazioni e show cooking, tra cui **“La focaccia dolce incontra il Sagrantino Passito”** e **“Le erbe spontanee incontrano il vino”**, mentre nel pomeriggio è in programma anche lo **Yoga solidale in vigna**, il cui ricavato sarà destinato alla Fondazione Lene Thun. Dalle 20 la serata **“Sorsi e Sapori Sonori”** unirà street food e vini Montefalco Sagrantino DOCG, Montefalco DOC e Spoleto DOC, accompagnati da **DJ SET BY MAURI**.

Domenica 20 settembre torneranno il trekking, le attività per le famiglie e i banchi d'assaggio dei produttori. Gli abbinamenti tra vino e cucina saranno protagonisti attraverso gli appuntamenti **“Le conserve incontrano il vino”**, **“I formaggi incontrano il vino”**, **“Il Potato Roll incontra il vino”** e **“I salumi incontrano il vino”**. Alle 15 Piazza del Comune ospiterà la tradizionale **Festa della Vendemmia**, con la sfilata dei carri dell'uva per le vie del centro storico. Nel pomeriggio il racconto si sposterà direttamente nei luoghi di produzione con **“Aperitivo in Cantina al Tramonto”**, dalle 17.30 alle 19.30: un appuntamento diffuso per degustare i vini nello scenario delle cantine del territorio al calar del sole.

Arte e cultura completeranno l'esperienza di Enologica. Il **Complesso Museale di San Francesco** proporrà il focus **“Occhio a Benozzo!”**, dedicato al ciclo pittorico di Benozzo Gozzoli sulla vita di San Francesco d'Assisi. All'Infopoint della Strada del Sagrantino sarà inoltre esposta la collezione di litografie delle etichette celebrative del Montefalco Sagrantino DOCG, mentre il Chiostro di Sant'Agostino ospiterà la mostra fotografica **“Impronte Blu del Vino – La Cianotipia”**, un percorso tra memoria storica, identità territoriale e sperimentazione artistica.

Enologica Montefalco sarà anche un evento da **vivere in famiglia**, con iniziative dedicate a grandi e piccoli pensate per scoprire il borgo in modo divertente e coinvolgente. Tra queste, una **Caccia al Tesoro per famiglie** che, attraverso quiz, prove e sfide, accompagnerà i partecipanti alla scoperta di alcuni dei luoghi più suggestivi di Montefalco. Per i più piccoli ci sarà inoltre il **Villaggio dei Bambini** con animazione, giochi, truccabimbi e attività di intrattenimento.

Enologica Montefalco – Abbinamenti diventa così la rappresentazione concreta di un modello che contribuisce alla forza del territorio: un vino che non vive isolato dal proprio luogo di origine, ma diventa parte di un'esperienza fatta di paesaggio, cucina, cultura, incontro e accoglienza. Una relazione tra bottiglia e territorio che, proprio mentre il mercato del vino

attraversa una fase complessa, può rappresentare **uno degli elementi su cui costruire valore e futuro.**



Cofinanziato
dall'Unione europea



BEVI VINO RESPONSABILMENTE



Regione Umbria



COMPLEMENTO DI
SVILUPPO RURALE
PER L'UMBRIA
2023 | 2027

UFFICIO STAMPA

Consorzio Tutela Vini Montefalco

Miriade & Partners

Tel. 329.9606793 - 392.0059528

e-mail: ufficiostampa@miriadeweb.it