



UMBRIA TOP[®]
WINES FROM THE GREEN HEART OF ITALY

u**♥**bria

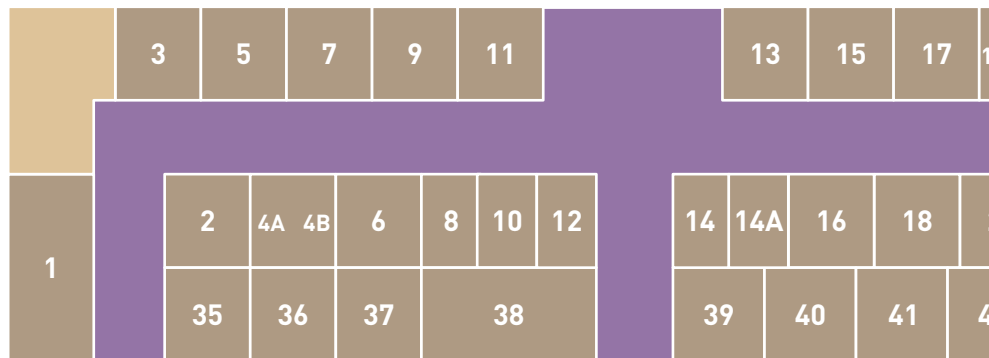
ra di ci

l'eco delle origini
echoes of origins

PROGRAMMA

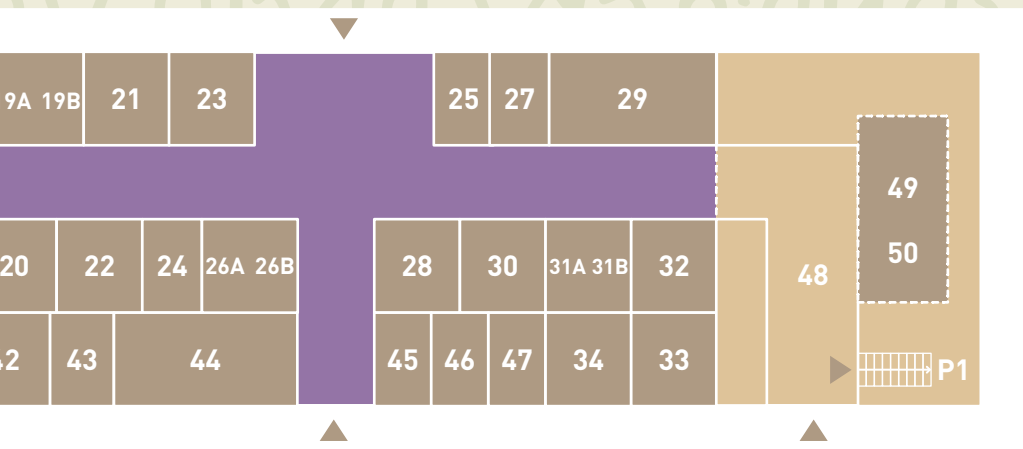
ESPOSITORI
ATTIVITÀ ISTITUZIONALI
E PRESENTAZIONI
PRESSO **AREA EVENTI**

Pad.2
Stand A9/F9



LE CANTINE

- | | |
|-----|---|
| 1 | SCACCIADIAVOLI |
| 2 | ROMANELLI |
| 3 | MILZIADE ANTANO FATTORIA COLLEALLODOLE |
| 4A | TERRE DE' TRINCI |
| 4B | AGRICOLA MEVANTE |
| 5 | DIONIGI AZIENDA AGRICOLA |
| 6 | LA VENERANDA |
| 7 | DI FILIPPO |
| 8 | TENUTE BALDO |
| 9 | CANTINE BRIZIARELLI |
| 10 | PERTICAIA |
| 11 | TUDERNUM |
| 12 | TENUTA BELLAFONTE |
| 13 | MORETTI OMEMO SINCE 1992 |
| 14 | COLLE UNCINANO |
| 14A | FONGOLI |
| 15 | BENEDETTI & GRIGI |
| 16 | VETUNNA VITICOLTORI UMBRI DAL 1960 |
| 17 | TERRE MARGARITELLI |
| 18 | CANTINE BATTISTI |
| 19A | SASSO DEI LUPI |
| 19B | MADREVITE |
| 20 | FEUDI SPADA AZIENDA AGRICOLA |
| 21 | PUCCIARELLA |
| 22 | TENUTA IL BOTTO |
| 23 | DUCA DELLA CORGNA - CANTINA DEL TRASIMENO |
| 24 | GUERRINI |
| 25 | ZANCHI |
| 26A | TODINI |
| 26B | TERRA SAPORI UMBRI |



27	PIZZOGALLO
28	CANTINA BALDASSARRI CANTINE ETICHE
29	SANTO IOLO / TENUTA DEI MORI / VILLA BUCHER TENIMENTI COLLESPINO / RUFFO DELLA SCALETTA
30	BLASI CANTINA
31A	AZIENDA AGRICOLA MEAZZI
31B	LA MADELEINE
32	FATTORIA LE POGGETTE
33	CONSORZIO VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE
34	ASSOPROL UMBRIA
35	LE CIMATE
36	BOCALE
37	VALDANGIUS AZIENDA AGRICOLA CONSORZIO TUTELA VINI MONTEFALCO
38	DOCG MONTEFALCO SAGRANTINO DOC MONTEFALCO - DOC SPOLETO
39	ARGILLAE
40	CARDÈTO
41	CUSTODI
42	PALAZZONE
43	CASTELLO DI CORBARA
44	ROCCAFIGLIORE
45	CHIORRI
46	CANTINA SEMONTE
47	CONSORZIO TUTELA VINI TORGIANO
48	AREA EVENTI (PT) - UMBRIA WINE ACADEMY (P1)
49	DISTRETTO DI QUALITÀ DEL VINO UMBRO
50	ENOTECA REGIONALE DELL'UMBRIA

PROGRAMMA EVENTI

Domenica 6 aprile

Area eventi (piano terra)

- ore 12.15** **Inaugurazione dell'area Umbria a Vinitaly 2025**
Alla presenza di:
Stefania Proietti, *Presidente della Regione Umbria*
Simona Meloni, *Assessore alle Politiche agricole e agroalimentari, turismo e PNRR*
Massimo Sepiacci, *Presidente Umbria Top Wines*
Marcello Serafini, *Amm.re Unico 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria*
Albano Agabiti, *Presidente AssoGal Umbria*
Federico Sisti, *Direttore Camera Commercio Umbria*
Pietro Marchi, *Presidente AIS Umbria*
I Presidenti dei Consorzi di Tutela Vini dell'Umbria
- ore 15.00** **"RADICI: L'ECO DELLE ORIGINI": Presentazione del progetto.**
La trama della promozione dell'Umbria del vino 2025
Saluti della Regione Umbria
Stefania Proietti, Presidente della Regione Umbria - Simona Meloni, Assessore alle Politiche agricole e agroalimentari, turismo e PNRR - Adriano Bei, Direttore regionale Sviluppo Economico, agricoltura, istruzione, formazione e lavoro, turismo e sport
Il senso del progetto Radici per la promozione dell'Umbria del Vino
Massimo Sepiacci, Presidente Umbria Top Wines - Gioia Bacoccoli, coordinatrice Umbria Top Wines
Dalla linguistica alla paesaggistica, dall'architettura alla letteratura fino alla geografia. Il contributo del team dei docenti di Università per Stranieri di Perugia su Radici
Luigi Mundula, rettore corso "Scienze e tecnologie alimentari" - Mi.Co. Università per Stranieri di Perugia
Un fiume di vino dal cuore dell'Italia
Paolo Braconi, Direttore Scientifico del Museo Villa di Plinio il Giovane, S. Giustino (PG)
Vino e simposio: il MuVIT eccellenza del territorio
Teresa Severini, Vicedirettore Fondazione Lungarotti ONLUS - MuVIT
La biodiversità Viticola in Umbria in relazione alle attività di salvaguardia e valorizzazione
Mauro Gramaccia, 3A Parco Tecnologico Agroalimentare Dell'Umbria

L'Umbria biodiversa: ricchezze viticole che giungono dal passato

Alberto Palliotti, Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali (DSA3)
dell'Università degli Studi di Perugia

Conclusioni e prospettive

ore 16.30

Un Sorso un Morso

a cura di 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria

Le peculiarità dei vitigni iscritti al Registro regionale della biodiversità di interesse agrario, che alcune aziende pioniere stanno impiantando e vinificando in bottiglie che sono in alcuni casi un unicum del territorio, saranno raccontate in abbinamento ad interessanti assaggi di agrobiodiversità, pensati per consentire l'esaltazione del connubio fra cibo e vino. Appuntamento dedicato al Grero, vitigno del comprensorio del Tuderte. L'iniziativa è realizzata nell'ambito dell'intervento SRA16 "Conservazione agro-biodiversità-banche del germoplasma" del CSR per l'Umbria 2023-2027.

Area Umbria Wine Academy (soppalco)

ore 13.15

Animazioni di Gusto: le tartare di Vitellone Bianco dell'Appennino

Centrale IGT a cura di Regione Umbria

Preparazione live e degustazione guidata di eccellenze della gastronomia regionale. L'iniziativa è realizzata nell'ambito delle attività di comunicazione del CSR per l'Umbria 2023-2027.

ore 13.30

Menù degustazione: prodotti d'Umbria

a cura di Regione Umbria

L'Umbria del vino incontra l'Umbria dei sapori, materie prime che raccontano l'amore per la propria terra e la passione per la qualità. La norcineria, i formaggi, l'olio, il tartufo, le patate, il pane, la carne, i dolci, compongono un paniere di eccellenze che raccontano l'identità dei nostri territori, e la vitalità di tante piccole aziende tutte da scoprire, che questo appuntamento vuole promuovere e far conoscere. L'iniziativa è realizzata nell'ambito delle attività di comunicazione del CSR per l'Umbria 2023-2027.

ore 15.45

Radici del gusto: viaggio nei vitigni storici dell'Umbria

a cura di Ais Umbria

In degustazione una selezione di vini a cura di Ais Umbria per assaporare le autentiche varietà regionali: Grechetto, Trebbiano Spoletino, Procanico, Sangiovese, Sagrantino, Ciliegiole e Trasimeno Gamay.

ore 17.00

Quando un vitigno internazionale affonda le sue radici nei terroir dell'Umbria: gli Chardonnay

Uno dei tratti distintivi dello Chardonnay è la sua capacità di adattarsi a una varietà di climi e terreni, che ha portato a diverse espressioni del vitigno. In Umbria, dato il panorama orografico della regione con terreni sedimentari,

alluvionali, colluvi e terreni vulcanici, il viaggio sensoriale è di grande levatura tecnica e di interesse. Guidano la degustazione Davide Gangi, Direttore Vino-Way e Alessandro Leoni, Miglior Giovane Enologo Italiano 2024.

Lunedì 7 aprile

Area eventi (piano terra)

- ore 10.15** **Evento "DALLE RADICI ALL'INNOVAZIONE: Il Distretto di Filiera del Vino umbro di Qualità presenta i suoi primi passi" a cura di Umbria Top Wines**
Il Distretto di Filiera del Vino umbro di Qualità dalla valorizzazione delle origini vitivinicole alla gestione della produttività e promozione del domani grazie alle nuove tecnologie. Il Distretto nasce nell'intento di favorire l'integrazione di filiera del sistema agricolo e agroalimentare; in questa ottica sono coinvolti nella cordata progettuale di Umbria Top Wines soggetti facenti parte del comparto nelle sue diverse articolazioni produttive, scientifiche e di ricerca. Fanno da pilastri del progetto gli investimenti aziendali previsti dalle cantine partecipanti.
- ore 11.30** **Animazioni di Gusto: il Caciottone Umbria IGP a cura di Regione Umbria**
Preparazione live e degustazione guidata di eccellenze della gastronomia regionale. L'iniziativa è realizzata nell'ambito delle attività di comunicazione del CSR per l'Umbria 2023-2027.
- ore 12.00** **Turismo delle radici - Storie di viaggiatori italo-discendenti. Il progetto PNRR "Italea" e prospettive future a cura di Regione Umbria / Ministero degli Affari Esteri e della cooperazione internazionale**
Il progetto "Italea" si rivolge sia a coloro che già conoscono le proprie origini italiane e desiderano organizzare un viaggio per esplorare i luoghi, tradizioni e la cultura dei propri antenati, sia a chi desidera scoprire la propria discendenza italiana, e che potrà avvalersi di una rete di genealogisti esperti pronti a guidare in questo affascinante percorso di ricerca delle proprie radici.
- ore 14.15** **Presentazione dei vini vincitori "Concorso Enologico Regionale Umbria del Vino" - Edizione 2025 e libero banco d'assaggio in area Enoteca a cura di Promocamera - Azienda Speciale della Camera di Commercio dell'Umbria**
Presentazione del Concorso Enologico Regionale "L'Umbria del Vino" edizione 2025, con Riccardo Cotarella. Banco d'assaggi dei vini vincitori.

ore 17.00

Un Sorso un Morso

a cura di 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria

Le peculiarità dei vitigni iscritti al Registro regionale della biodiversità di interesse agrario, che alcune aziende pioniere stanno impiantando e vinificando in bottiglie che sono in alcuni casi un unicum del territorio, saranno raccontate in abbinamento ad interessanti assaggi di agrobiodiversità, pensati per consentire l'esaltazione del connubio fra cibo e vino. In questo appuntamento l'anteprima della prima vinificazione di un antico vitigno recuperato, il Tostolello. L'iniziativa è realizzata nell'ambito dell'intervento SRA16 "Conservazione agro-biodiversità-banche del germoplasma" del CSR per l'Umbria 2023-2027.

Area Umbria Wine Academy (soppalco)

ore 10.00

Le opportunità per il vino umbro nel mondo

a cura della Camera di Commercio dell'Umbria

La Camera di Commercio Umbria e i produttori incontrano le Camere di Commercio Italiane all'estero e buyers internazionali.

Le Camere di Commercio italiane nel mondo a supporto dell'export umbro

Federico Sisti, Direttore CCIAA dell'Umbria

Opportunità e criticità del mercato vitivinicolo USA e trend di mercato. Presentazione dell'evento Vinitaly USA 2025

Salvatore Romeo, Camera di Commercio di Chicago Midwest

Taste of Italy e le opportunità annuali per entrare nel mercato texano. Il Texas e le sue peculiarità

Maurizio Gamberucci e Francesca Bacci, Camera di Commercio del Texas

Gli interventi delle Camere di commercio italiane saranno accompagnati da buyer americani.

ore 11.15

Vinosanto da uve affumicate: un territorio e le sue radici, la riscoperta di una eccellenza, un'opportunità di sviluppo

a cura di Consorzio Vinosanto affumicato dell'Alta Valle del Tevere

Modera e coordina: Alberto Palliotti

Introduzione: Terroir Pedoclimatico e varietà Ampelografiche

Cenni storici sul territorio e la sua vocazione: Analisi storica: Il Libro di Thomas Adolphus Trollope 1866 – Lettera ai Familiari - Plinio il Giovane.

La scoperta del prodotto e della sua eccellenza: Come è stato riscoperto e rivalorizzato il prodotto - il censimento - il consorzio di tutela.

Metodo e disciplinare di produzione: La raccolta, l'appassimento e l'invecchiamento in botticelle

Opportunità per il territorio: Da prodotto volano a turismo dedicato - Un movimento di giovani produttori con la nascita dell'Associazione Viticoltori in Alta Umbria, la modifica del disciplinare DOC.

La degustazione: Vengono spiegati da Chiara Filippi "Osteria Slow Food" e produttrice tre abbinamenti con tre piatti del Territorio "in versione finger Food".

ore 13.00 **Menù degustazione: prodotti d'Umbria**
Sorsi e Sapori del Trasimeno: degustazione guidata dei prodotti dell'agro-biodiversità autoctona dell'Umbria
a cura di 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria
Un itinerario gastronomico dedicato al Lago Trasimeno, ecosistema ambientale e culturale ricco di suggestioni, complesso quanto delicato, custode di biodiversità unica. Come il pesce del lago, al centro dei piatti, e la Fagiolina e l'Aglione, simboli di una tradizione colturale che da secoli animano le sponde del lago. L'iniziativa è realizzata nell'ambito dell'intervento SRA16 "Conservazione agro-biodiversità-banche del germoplasma" del CSR per l'Umbria 2023-2027.

ore 15.00 **Tavola Rotonda ASSOGAL Umbria**
Turismo delle radici: un viaggio tra storia e identità
a cura di Assogal Umbria
*Il GAL Valle Umbra e Sibillini, nella cornice di ASSOGAL e insieme a Rete Rurale Nazionale, parteciperà a Vinitaly 2025 dove presenterà l'evento di lancio del living lab sul tema enoturismo e turismo esperienziale. L'iniziativa prevede tre momenti di approfondimento:
Il caso Umbria: con esperti che approfondiranno il tema delle radici del turismo toccando varie sfaccettature del tema enoturismo e turismo esperienziale.
Best practices dall'Italia: con 5 GAL provenienti da tutta Italia, che porteranno delle testimonianze sul turismo rurale (in corso di selezione, tramite una call della Rete Rurale).
Analisi politica e prospettive: con interventi delle Rete Rurale azionale, Assogal e Assessorato all'Agricoltura.
L'iniziativa è realizzata nell'ambito della Misura 19 "Sostegno allo sviluppo locale LEADER" – Sottomisura 19.3 "Preparazione e realizzazione delle attività di cooperazione del gruppo di azione locale" del PSR per l'Umbria 2014-2022.*

Martedì 8 aprile

Area eventi (piano terra)

ore 10.00 **Eventi radicati nei territori - bellezze e vini dell'Umbria 2025**
a cura di Umbria Top Wines
L'Umbria, terra di eventi e di vino si esprime in una presentazione di un calendario ricco di momenti che si ambientano i borghi e locations carichi di fascino e di interesse. Durante l'evento verranno presentate le edizioni 2025 dei principali eventi dedicati al mondo del cuore verde e numerose saranno le proposte enoturistiche dedicate.

- ore 11.30 Animazioni di Gusto: il prosciutto di Norcia IGP a cura di Regione Umbria**
Preparazione live e degustazione guidata di eccellenze della gastronomia regionale. L'iniziativa è realizzata nell'ambito delle attività di comunicazione del CSR per l'Umbria 2023-2027.
- ore 12.00 "Oro Verde dell'Umbria 2025" - Degustazione guidata degli oli vincitori a cura di Promocamera - Azienda Speciale della Camera di Commercio dell'Umbria**
Concorso regionale per i migliori oli umbri – selezione Umbria Ercole Olivario - anno 2025.
- ore 16.00 Un Sorso un Morso a cura di 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria**
Le peculiarità dei vitigni iscritti al Registro regionale della biodiversità di interesse agrario, che alcune aziende pioniere stanno impiantando e vinificando in bottiglie che sono in alcuni casi un unicum del territorio, saranno raccontate in abbinamento ad interessanti assaggi di agrobiodiversità, pensati per consentire l'esaltazione del connubio fra cibo e vino. Protagonista di questo appuntamento un vitigno storico della Valnerina, il Pecorino. L'iniziativa è realizzata nell'ambito dell'intervento SRA16 "Conservazione agrobiodiversità-banche del germoplasma" del CSR per l'Umbria 2023-2027.

Area Umbria Wine Academy (soppalco)

- ore 10.00 Masterclass Vinality 25**
Incontro BtoB con i produttori a cura di Umbria Top Wines e Vinality
- ore 11.15 L'innovazione in viticoltura nello sviluppo rurale – la tradizione diventa futuro: progetto SPUM.E**
a cura di Regione Umbria / 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria
Report sui progetti di innovazione finanziati dal PSR per l'Umbria 2014-2022 sottomisure 16.1 e 16.2 che hanno interessato il settore vitivinicolo. Il caso del progetto SPUM.E che nasce nel contesto degli effetti che il cambiamento climatico sta determinando sui sistemi agricoli tradizionali per investigare la vocazione di nuovi areali di produzione in ambiente appenninico valutando la sostenibilità ambientale, economica, e sociale della coltivazione della vite sulla fascia appenninica Eugubino-Gualdese per la produzione di basi spumante.

- ore 12.00** **Radici del Gusto con Le Donne del Vino
a cura di Donne del Vino Umbria**
Dialogo tra passato e futuro con le DDV Umbria, come le donne stanno reinterpretando il concetto di radici attraverso pratiche sostenibili, nuove tecnologie, ricerche e cambiamenti nel consumo e nella comunicazione del vino.
- ore 13.00** **Menù degustazione: prodotti d'Umbria
Di terra e pascoli: degustazione guidata dei prodotti dell'agro-biodiversità autoctona dell'Umbria
a cura di 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria**
*Non solo una degustazione di prodotti locali ma un viaggio narrato alla scoperta di varietà antiche e razze locali, l'irripetibile patrimonio genetico e culturale dell'Umbria. In questa giornata i sapori della montagna, dei pascoli rocciosi della Valnerina e delle sue valli fluviali, incontrano quelli della Valle Tiberina Sud, con i profumi delle erbe spontanee, e i sentori degli oli delle cultivar autoctone.
L'iniziativa è realizzata nell'ambito dell'intervento SRA16 "Conservazione agro-biodiversità-banche del germoplasma" del CSR per l'Umbria 2023-2027.*
- ore 15.00** **Umbria del Vino –Degustazione guidata dei primi classificati del concorso edizione 2025
a cura di Promocamera - Azienda Speciale della Camera di Commercio dell'Umbria**
Presentazione e degustazione dei primi classificati al Concorso Regionale l'Umbria del Vino edizione 2025, organizzato da Promocamera, Azienda speciale della Camera di Commercio dell'Umbria, con Federico Sisti, Direttore Camera di Commercio dell'Umbria e curata da Jacopo Cossater.
- ore 16.30** **Le origini del vino umbro: le radici della dolcezza
a cura di Ais Umbria**
In degustazione una selezione di vini dolci rappresentativi della regione: sa-grantino passito, muffa nobile di Orvieto, vin Santo di Amelia (Palazzola), Vernaccia di Cannara, vini liquorosi.

Mercoledì 9 aprile

Area eventi (piano terra)

- ore 12.00** **Un Sorso un Morso
a cura di 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria**
Le peculiarità dei vitigni iscritti al Registro regionale della biodiversità di interesse agrario, che alcune aziende pioniere stanno impiantando e vinificando in bottiglie che sono in alcuni casi un unicum del territorio, saranno raccontate in abbinamento ad interessanti assaggi di agrobiodiversità, pensati per con-

sentire l'esaltazione del connubio fra cibo e vino. In degustazione il Dolciame, un vitigno autoctono tipico del Trasimeno e dell'alta Valle Tiberina. L'iniziativa è realizzata nell'ambito dell'intervento SRA16 "Conservazione agro-biodiversità-banche del germoplasma" del CSR per l'Umbria 2023-2027.

dalle 13.00 **Proiezione di video e documentari dell'Umbria**

Area Umbria Wine Academy (soppalco)

ore 10.30 Tutti a lezione

a cura di Umbria Top Wines - Università per Stranieri di Perugia

Lezione in esterno di "Scienze e tecnologie alimentari" corso di laurea Made in Italy, Cibo e Ospitalità - MICO Università per Stranieri di Perugia.

ore 13.00 Menù degustazione: prodotti d'Umbria

Pasta In Asciutta e sapori resilienti: degustazione guidata dei prodotti dell'agro-biodiversità autoctona dell'Umbria

a cura di 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria

Attraverso l'assaggio di paste artigianali realizzate con frumenti locali e condimenti provenienti da specie autoctone, un appuntamento dedicato alla scoperta della biodiversità come opportunità nello sviluppo locale: al centro del racconto dei piatti le caratteristiche di resilienza e rusticità delle varietà locali e il loro essere eredità di una memoria collettiva integrale.

L'iniziativa è realizzata nell'ambito dell'intervento SRA16 "Conservazione agro-biodiversità-banche del germoplasma" del CSR per l'Umbria 2023-2027.

Organizzazione: **Umbria Top Wines**

Conducono gli eventi: **Andrea Luccioli e Jacopo Cossater**

Animano la biodiversità: **Valentina Dugo e Antonio Boco**

In cucina: **Si Eventi di Lucio Tabarrini**

ENOTECA REGIONALE DELL'UMBRIA A VINITALY 2025

L'Enoteca è una "libreria" dell'enologia umbra, con una selezione di etichette della regione che rappresentano tradizioni vinicole più classiche e nuove tendenze dell'enologia regionale, un punto di approdo per il visitatore desideroso di approcciarsi o approfondire la conoscenza del mondo del vino umbro. In degustazione una selezione di vini dei partecipanti al progetto Distretto di Filiera del Vino umbro di Qualità.

"Tutti gli eventi sono liberi e se ne suggerisce la prenotazione presso il corner INFO POINT DELLA ENOTECA REGIONALE DELL'UMBRIA PAD 2 - STAND 48"

DRINK RESPONSIBLY

La parola "vino" nell'antica lingua umbra (Tavole Eugubine, 200 - 120 A.C.)

photo: Pier Paolo Metelli

www.umbriatopwines.it | info@umbriatopwines.it

umbriatopwines



graphic: kolorado.it