

La Magnifica "Confitermita del Sagrautius - "

Presenta Montefalco ... terre d'arte e di nobili vini

Una stretta Torre merlata accoglie il visitatore che, un'ora dopo sul centro storico incontra la chiesa di S. Agostino, piena completamente intatta nella superavole struttura gotica originaria. Proseguendo si raggiunge l'ampia piazza circolare circondata dalle facciate di palazzi cinquecenteschi e dominata dall'imponente Palazzo Comunale edificato nel 1270. Ma la maggior gloria di Montefalco è la sua ricchezza pittorica conservata soprattutto nella chiesa museo di S. Francesco, rue e proprie feste delle città e dell'Umbria. Questa chiesa rappresenta uno dei sacrali dell'arte italiana e punto di riferimento insostituibile per lo studio della pittura Umbra. Benozzo Gozzoli (1450-52) affrescò tutta l'abside centrale con 12 scene della vita di S. Francesco, da ammorso fra le più depue creazioni del Rinascimento Italiano.

La chiesa accoglie molte opere del Perugino, di Antoniazzo Romano, di Melozzo da Forlì, di Niccolò Alunno e del montefalchese Francesco Melaurio. Ma chi sia interessato a gustare le produzioni artistico religiose di Montefalco, dovrà spingersi a scoprire come la fede si sia investita nel terreno sociale ed urbanistico.

Altri luoghi altrettanto suggestivi sono: il convento di S. Fortunato del sec XV - Chiesa di S. Ettore della Croce, Chiesa di S. Placido - Torre del Palazzo Comunale (1270) Quartiere con medioevale di Porta Carriano.

Oltre che meraviglie capolavori d'arte e visti panoramici Montefalco può offrire al visitatore anche i prodotti della sua terra: Vini e olio.

I Vini - Montefalco Rosso e Sagrautius ottennero la D.O.C. nel 1979, riconoscimento dovuto ad un prodotto

dalle nobili ed antichissime tradizioni
storiche

Accanto al rigoroso Rosso Montefalco produce un
vino enai Particolare: il Sagrautino

Questo è un vino dal sapore delicato e dal caratteristico
odore delle uve di rovo, ideale da consumarsi

in occasioni in qualche modo "speciali". Dal punto
di vista delle caratteristiche organolettiche il Sagrautino

di Montefalco si presenta in due tipi: secco e pinato

Quest'ultimo è quello che diede grande fama alle
vigne e al vitigno nei secoli trascorsi; nasce da uve

pinate sottoposte ad un tradizionale processo di af-
fermimento che si protrae sino a che il vino potrà

contenere su un grado alcolico minimo di 14° e con
una resa delle uve non superiore al 45 per cento

Da questo processo nasce un vino tipico e affascinante
un grande vino da fare festa e da conversare in

allo scopo di divulgare le conoscenze di questi
vini viene organizzata, ogni anno durante la settimana

di Pasquale, nell'antico complesso di S. Apollonio,
la Settimana Enologica = una mostra mercato

dei vini DOC e delle attrezzature enologiche. Anche
Presepe venduto in occasione che non è stato solo

temporale ma soprattutto qualitativo, la Settime-
na Enologica è giunta ormai alla sua IX edi-

zione che si preannuncia interessante.

La Confraternita del Sagrautino, giustamente
orgogliosa di tutelare e valorizzare tale prodotto

si associa con una forza di Ovidio con l'auspicio
che vuole essere anche l'auspicio delle città di Montefalco

e tutti coloro che gustano i suoi vini da soli o con
gli amici.

- Intanto il colore del Sale e quello del vino insieme
a farti sentire: ciascuno si augura di poter vivere tanti

anni parte senza le coffe che riesce a restare e
le conta via via che beve: (...) È un vero spettacolo