Mer 28 Mag, 2025

Dal 6 all’8 giugno torna Vini d’Abbazia

L’Abbazia di Fossanova si prepara ad accogliere la quarta edizione di Vini d’Abbazia, in programma dal 6 all’8 giugno 2025, associata quest’anno al progetto regionale “Le vie del Giubileo”. Una manifestazione unica in Italia, dove la tradizione enologica monastica dialoga con il presente attraverso degustazioni, masterclass, incontri culturali e territori da scoprire. Oltre 30 cantine da abbazie italiane e internazionali, produttori laici legati a luoghi monastici e consorzi animeranno i banchi d’assaggio all’interno del chiostro medievale, affiancati dal Villaggio Food&Wine. Il programma completo dell’evento, già disponibile online, propone un ricco calendario di incontri e dibattiti con i massimi rappresentanti delle istituzioni locali e regionali, insieme a un ciclo di sei masterclass guidate da giornalisti ed

esperti del panorama enologico e culturale.

Dal 6 all'8 giugno 2025, l'incantevole Abbazia di Fossanova, a Priverno (LT), accoglierà la quarta edizione di Vini d'Abbazia, l'evento che celebra la tradizione enologica monastica attraverso storia, cultura e degustazioni d'eccellenza. Parteciperanno prestigiose cantine italiane e internazionali, tra cui oltre 30 realtà provenienti da abbazie, che presenteranno vini rari e storici custoditi nei secoli da luoghi di culto e comunità monastiche. Tra gli espositori figurano le maggiori abbazie produttrici di vino italiane, produttori laici legati a monasteri, la rete francese Les Vins d'Abbayes e il Monastero di Alaverdi – Badagoni, simbolo della cristianità ortodossa in Georgia. Ogni giorno, dalle 16.30 alle 22.00, i banchi d'assaggio animeranno il suggestivo Chiostro dell'Abbazia, affiancati dal Villaggio Food&Wine con le eccellenze gastronomiche del territorio. Il programma completo, già disponibile online, affianca alle degustazioni un ricco calendario di incontri, conferenze e dibattiti aperti al pubblico, che si terranno nell'Infermeria del Borgo di Fossanova e vedranno il coinvolgimento dei massimi rappresentanti delle istituzioni locali e regionali, insieme a protagonisti del mondo agricolo, culturale ed enogastronomico. Le masterclass, ospitate nel Refettorio dell'Abbazia, offriranno momenti di approfondimento guidate da autorevoli voci del vino e della cultura. Un dialogo aperto tra tradizione e contemporaneità, pensato per chi desidera vivere il vino come esperienza culturale oltre che sensoriale. L'edizione 2025 di Vini d'Abbazia è associata al progetto regionale Le Vie del Giubileo, promosso da Regione Lazio e ARSIAL in occasione dell'Anno Santo 2025, con l'obiettivo di valorizzare i luoghi della spiritualità, dell'accoglienza e dell'enogastronomia del territorio attraverso eventi diffusi e reti virtuose tra istituzioni, imprese e comunità.

VINI D'ABBAZIA E LE VIE DEL GIUBILEO: IL LAZIO TRA SPIRITUALITÀ, IDENTITÀ E SAPORI

Il progetto **Le Vie del Giubileo** *(*www.arsial-giubileo.it) è nato per promuovere cultura, fede e sapori attraverso iniziative che coinvolgono l'intero territorio regionale per tutto il 2025. In questo scenario, l'Abbazia di Fossanova diventa tappa significativa di un percorso che mette in rete comunità monastiche, imprese, istituzioni e visitatori, con l'obiettivo di raccontare il Lazio come destinazione di eccellenza e luogo dell'anima. Il vino e le produzioni agroalimentari di qualità diventano quindi strumenti di promozione, coesione sociale e sviluppo sostenibile, in un percorso virtuoso sintetizzato dal claim: "*Coltiviamo qualità, camminiamo nella speranza*", che invita a riscoprire il valore dell'enogastronomia come espressione di

identità culturale, capace di nutrire il corpo, raccontare il territorio e rafforzare il senso di comunità.

LE PAROLE DELLE ISTITUZIONI A SOSTEGNO DI VINI D'ABBAZIA

A confermare il valore della manifestazione è anche il coinvolgimento attivo delle istituzioni, che ne riconoscono il potenziale in termini di promozione culturale, agricola e turistica. Un sostegno che si esprime con chiarezza nelle parole dei rappresentanti della Regione Lazio, di ARSIAL e della Camera di Commercio Frosinone-Latina.

L'Assessore regionale Giancarlo Righini, sostiene: «*Con l'evento 'Vini d'Abbazia', che si inserisce nel progetto regionale 'Le Vie del Giubileo', il Lazio, attraverso Arsial, offre un'altra prestigiosa vetrina alle eccellenze vitivinicole del territorio. L'Abbazia di Fossanova, con la sua bellezza e spiritualità, è il luogo ideale per raccontare il valore profondo di questi vini, frutto di un sapere antico, custodito nei luoghi monastici e rilanciato oggi con passione e qualità. I vini del Lazio, e in particolare quelli di abbazia, rappresentano l'anima di una tradizione agricola che coniuga identità, cultura e sviluppo. Un patrimonio da tutelare e promuovere con determinazione e orgoglio.*»

Il Presidente della Camera di Commercio Frosinone-Latina, Giovanni Acampora, afferma: «*Vini d'Abbazia rappresenta un modello virtuoso di alleanza tra istituzioni, imprese e territorio, volto a valorizzare le eccellenze del basso Lazio. Dopo il successo delle precedenti edizioni, siamo pronti a rinnovare questo appuntamento che unisce storia, cultura e tradizione enologica. L'evento testimonia il nostro impegno nel promuovere un turismo esperienziale e sostenibile, per rafforzare l'identità e la competitività dei nostri territori a livello nazionale e internazionale.*»

Il Commissario Straordinario di ARSIAL, Massimiliano Raffa, dichiara: «*Essere partner di Vini d'Abbazia significa valorizzare un patrimonio che unisce storia, cultura e viticoltura. L'iniziativa rientra nel progetto Le Vie del Giubileo, nato per promuovere le produzioni d'eccellenza e i luoghi della spiritualità della nostra regione in occasione dell'Anno Santo*, creando nuove occasioni di crescita e visibilità. *In questo contesto, Arsial è il pivot che connette la Camera di Commercio di Frosinone Latina, Slow Food Lazio e il territorio, nel solco del Modello Lazio: un approccio concreto fondato su sinergie efficaci tra istituzioni, imprese e cittadini, per sostenere innovazione, qualità e coesione.*»

INCONTRI E DIBATTITI TRA COMUNITÀ MONASTICHE, FILIERA VITIVINICOLA, ENTI PROMOTORI E REALTÀ DEL TERRITORIO

La rassegna prenderà il via **venerdì 6 giugno** alle **ore 17:30** presso l'Infermeria del Borgo di Fossanova, con l'incontro "Custodi della Vite: i monaci e la cultura del vino", introdotto in video da S.E.R. Monsignor Mariano Crociata, Vescovo di Latina-Terracina-Sezze-Priverno. A seguire, interverranno Dom Stefano Visintin dell'Abbazia di Praglia, Dom Andrea Santus del Monastero di Monteoliveto Maggiore, Werner Waldboth dell'Abbazia di Novacella e Fratel Michele Badino del Monastero di San Masseo – Fraternità di Bose. Porta i saluti Padre Andrea David dell'Abbazia di Fossanova. A moderare sarà il giornalista RAI Marcello Masi.

Sabato 7 giugno, alle ore **11:00**, si terrà il Laboratorio dei giovani soci BCC e giovani imprenditori, un confronto formativo dal titolo "Cooperazione per il Turismo e l'Enoturismo Sostenibile", dedicato alla costruzione partecipata dell'offerta turistica rigenerativa. Dalle ore 16:30, tra le arcate del chiostro, prenderà il via il percorso di degustazione, accompagnato dalla cerimonia di inaugurazione ufficiale e dalla benedizione dell'evento, con la partecipazione degli Sbandieratori dei Rioni di Cori. Alle 17:30, l'Infermeria del Borgo ospiterà l'incontro "Giubileo, Turismo e Imprese: Strategie per una Crescita Integrata del Territorio", con la partecipazione di Padre Pablo Scaloni dell'Abbazia di Fossanova, Giovanni Acampora, Presidente CCIAA Frosinone-Latina, Luigi Niccolini, Presidente Azienda Speciale Informare, il professor Ernesto Di Renzo, Università di Tor Vergata, Marco Caprai, Confagricoltura, Carmine Daniele, Vice Direttore Generale BCC Gruppo ICCREA e Massimiliano Raffa, Commissario Straordinario ARSIAL. Concluderà Giancarlo Righini, Assessore della Regione Lazio. Porterà i saluti il Sindaco di Priverno, Anna Maria Bilancia. Il confronto sarà moderato dalla giornalista RAI Roberta Ammendola e offrirà uno spunto strategico sul ruolo del Giubileo 2025 come leva di sviluppo per l'agroalimentare di qualità e il turismo esperienziale.

Domenica 8 giugno, a partire dalle 16:30, aprirà il Villaggio Food & Wine con la partecipazione del progetto "Borghi d'Italia", mentre alle 17:30 si terrà il talk "Radici antiche e idee innovative: il vino secondo le donne", dedicato alla visione femminile nel mondo vitivinicolo. Protagoniste dell'incontro saranno Manuela Zennaro, giornalista e Delegata Donne del Vino Lazio; Floriana Risuglia, avvocata e Vice Delegata Donne del Vino

Lazio; Pina Terenzi, Presidente Donne in Campo CIA; e Nina Farrel, azienda Carafa Jacobini, Presidente rete VIP. A moderare sarà il giornalista RAI Rocco Tolfa. Un momento di confronto tra professioniste che stanno ridisegnando il settore, tra sostenibilità, identità e innovazione.

SEI MASTERCLASS D'AUTORE CON GRANDI VOCI DEL VINO E LA CULTURA

Nel Refettorio dell'Abbazia di Fossanova, si alterneranno sei masterclass guidate da autorevoli voci del giornalismo, Master of Wine e wine critic in dialogo sui temi chiave del settore e dell'enoturismo. Il ciclo si apre venerdì 6 giugno alle 18.00 con "Il Cesanese: vino dei papi", condotto da Andrea Amadei, voce di *Decanter* su Rai Radio 2, che guiderà una degustazione emozionale di sei etichette d'eccellenza dedicate al vitigno simbolo del Lazio. Alle 20.00 sarà la volta di "La Gioia delle bollicine", un viaggio tra Champagne, Alta Langa e Metodo Classico italiano curato da Chiara Giovoni, giornalista e Ambassadeur du Champagne per l'Italia. Sabato 7 giugno, alle 18.00, la masterclass "Il vino dei Romani, il nettare della storia" porterà il pubblico indietro di 2000 anni, grazie al dialogo tra Cristina Mercuri - DipWSET, Wine Educator, Wine Editor Forbes e Candidata Master of Wine - e Federica Colaiacomo, archeologa e direttrice scientifica del Museo Lavinium. Una narrazione che intreccia storia antica e viticoltura moderna, alla scoperta di vitigni già noti in epoca romana con la degustazione di otto vini. Alle 20.00 si prosegue con "Amphora", masterclass realizzata in collaborazione con Amphora Revolution di Merano WineFestival e Vinitaly, introdotta da Helmuth Köcher, fondatore del Merano WineFestival, e condotta da Simona Geri, amministratore unico di The Winesetter e WineHunter Scout, dedicata alla riscoperta della vinificazione in anfora attraverso otto etichette. Domenica 8 giugno, alle 18.00, "Il Viaggio" offrirà un racconto dell'enoturismo e la bellezza dei paesaggi vitati italiani. A guidarla Chiara Giorleo – critica enogastronomica e capo panel per l'Italia del concorso World's Best Vineyards – insieme a Fabio Sironi, caporedattore della rivista DOVE ed esperto narratore di luoghi. Un itinerario tra vigne, architetture e spiritualità, raccontato attraverso otto vini e i luoghi che li esprimono. Chiuderà la rassegna, alle 20.00, "Emozioni di donne, emozioni di vino", masterclass dedicata al talento e alla visione femminile nel panorama enologico italiano guidata da Manuela Zennaro, giornalista e Delegata Donne del Vino Lazio.

VINI D'ABBAZIA: STORIE DI VINO DAL CUORE DEL LAZIO

Vini d’Abbazia è un viaggio alla scoperta del legame millenario tra vino, spiritualità e territorio. Protagoniste dell’evento sono alcune tra le più importanti abbazie vitivinicole italiane, produttori laici legati a luoghi monastici e la rete francese Les Vins d’Abbayes. Ideato dal giornalista Rocco Tolfa, l’evento è realizzato in partnership con Regione Lazio, ARSIAL, Camera di Commercio Frosinone Latina e il Comune di Priverno. L’organizzazione è curata dalla Strada del Vino, dell’Olio e dei Sapori della provincia di Latina, dalla cooperativa Taste Roots, da UpWell Development Consulting e dall’Associazione Polygonal. Riceve il supporto di BCC Roma, Giovani Soci BCC Roma, Polsinelli e Confagricoltura, e si svolge in collaborazione con l’Azienda Speciale Informare, Oltre Roma Wine Tour, la Direzione Regionale Musei Lazio, Slow Food Lazio e l’Associazione Nazionale Le Donne del Vino. I partner tecnici sono il Vivaio Aumenta, Acqua Filette, Sabaudia Hotel & Spa 4*, Il San Francesco Charming Hotel Sabaudia 4*, l’Associazione Italiana Sommelier, Bodema, Ponza & Dintorni e Osteria Persei. Media partner ufficiali dell’evento sono Rai Radio 2 e Vinum. Vini d’Abbazia si svolge a Fossanova, frazione di Priverno, a pochi chilometri dal Parco Nazionale del Circeo, dei laghi salmastri costieri e dalle spiagge di Sabaudia. Un territorio ricco di biodiversità che custodisce antichi borghi e testimonianze millenarie. Frutto della sinergia tra istituzioni, aziende e consorzi, l’iniziativa punta a promuovere il territorio, rafforzando l’identità del Lazio come destinazione enoturistica di eccellenza. Tre giorni in cui l’Abbazia di Fossanova diventa un luogo di incontro e racconto, dove il vino si fa portavoce, simbolo di identità e motore di sviluppo culturale e turistico per il Lazio.

I PROTAGONISTI DELLA QUARTA EDIZIONE

Trai partecipanti alla quarta edizione di Vini d’Abbazia figurano Abbazia di Novacella, Abbazia di Praglia, Abbazia di Santa Maria di Propezzano, Abbazia di Busco – Liasora, Arnaldo Caprai – Viticoltore in Montefalco, Badia a Passignano – Marchesi Antinori, Cantina dei Monaci, Cascina del Monastero – Opera Pia Barolo, Castello di Magione, Abbazia del Goleto – Feudi di San Gregorio, Monastero dei Frati Bianchi di Fivizzano, Monastero di Bose Fraternità di Assisi San Masseo, Monastero dei Santi Gervasio e Protasio, Abbazia di Monte Oliveto Maggiore, Cantina Convento Muri-Gries, Abbazia di Rosazzo – Livio Felluga, San Francesco della Vigna, Abbazia di Santa Maria della Matina, Convento dell'Annunciata di Rovato – Bellavista, Monastero di Santo Stefano Belbo – Beppe Marino, Tenuta Santa Cecilia Croara, Monastero delle Suore Trappiste di Vitorchiano e Monastero di Sabiona – Cantina Valle Isarco. A questi si aggiunge il Monastero di Alaverdi – Badagoni, cuore della cristianità ortodossa in Georgia, custode di

una delle più antiche tradizioni vitivinicole del mondo.

A rappresentare la Rete delle Abbazie Francesi Les Vins d'Abbayes: Abbaye de Cîteaux – Borgogna, Abbaye de Fontfroide – Linguadoca-Rossiglione, Abbaye de Lérins – Provenza-Alpi-Costa Azzurra, Abbaye de Morgeot – Borgogna, Abbaye de Valmagne – Linguadoca-Rossiglione, Abbaye des Monges – Linguadoca-Rossiglione, Abbaye du Barroux – Provenza-Alpi-Costa Azzurra, Abbaye Notre-Dame de Fidélité de Jouques – Provenza-Alpi-Costa Azzurra, Abbaye de Vallières – Valle della Loira, Abbaye de Villers – Vallonia, Belgio, Cellier aux Moines – Champagne-Ardenne, Château de la Tour – Clos de Vougeot – Borgogna, Château des Antonins – Bordeaux, Chartreuse de Valbonne – Rodano-Alpi, Domaine de l'Abbaye du Petit Quincy – Borgogna, Domaine de Bon Augure – Abbaye de Joncels – Linguadoca-Rossiglione e Domaine des Palais – Alvernia-Rodano-Alpi.

Completano il quadro i consorzi e le realtà territoriali del Lazio: la Strada del Vino della provincia di Latina, la Strada del Vino del Cesanese, il Consorzio Cori DOC, il Consorzio Cesanese del Piglio DOCG e il Consorzio del Cabernet di Atina DOC.

UNA CORNICE MILLENARIA: L'ABBAZIA DI FOSSANOVA

La manifestazione si svolge all'interno del complesso monumentale dell'Abbazia di Fossanova, tra i più significativi esempi di architettura gotico-cistercense in Italia. Edificata tra il XII e il XIII secolo sui resti di un antico monastero benedettino, l'abbazia fu affidata ai monaci cistercensi nel 1135 divenendo in pochi decenni un centro spirituale e culturale di grande rilievo. Luogo di straordinaria suggestione, Fossanova è conosciuta anche per aver accolto, nel 1274, gli ultimi giorni di vita di San Tommaso d'Aquino, uno dei massimi filosofi e teologi del Medioevo. Oggi, il chiostro medievale è il cuore pulsante dell'evento, accogliendo i banchi d'assaggio, mentre il refettorio e gli spazi del borgo restaurato ospitano masterclass, conferenze e momenti di confronto. In questo contesto dove il tempo sembra essersi fermato, l'esperienza del vino si intreccia con la bellezza e la profondità del luogo.

Galleria immagini

Stampa in PDF

PDF

Ultima modifica

Mer 28 Mag, 2025

Condividi

Reti Sociali

Quanto ti è stata utile questa pagina?

Select rating
Average: 4 (1 vote)

Rate