Lun 18 Mag, 2026

Dal 12 al 14 giugno la quinta edizione di Vini d’Abbazia riunisce a Fossanova grandi protagonisti dell’enologia internazionale.

Dopo il successo dell’edizione 2025 con oltre 4.000 visitatori, Vini d’Abbazia torna dal 12 al 14 giugno 2026 nell’Abbazia di Fossanova, per la sua quinta edizione. Un evento di Regione Lazio, Arsial, Camera di Commercio Frosinone Latina e Azienda Speciale Informare. Per tre giorni il complesso monastico, tra i più significativi esempi di architettura gotico-cistercense in Italia, edificato tra il XII e il XIII secolo sui resti di un antico monastero benedettino, ospiterà oltre 30 cantine di abbazie italiane e internazionali, nonché di produttori laici legati a luoghi monastici e consorzi, in un percorso che intreccia spiritualità, cultura e vino. I banchi d’assaggio

animeranno il Chiostro medievale insieme al Villaggio Food & Wine dedicato alle eccellenze enogastronomiche del territorio, mentre il Refettorio dell'Abbazia accoglierà masterclass e degustazioni guidate da alcune delle più autorevoli voci del panorama enologico. L'Infermeria del Borgo di Fossanova sarà invece il cuore dei seminari dedicati a vitigni autoctoni, enoturismo e ricerca scientifica sui benefici dell'olio extra-vergine di oliva.

Vini d'Abbazia: un format che cresce e si consolida

Nata per valorizzare il patrimonio vitivinicolo custodito nei secoli da abbazie e comunità monastiche, Vini d'Abbazia si è affermata negli anni come uno dei format più originali del panorama enogastronomico italiano, ampliando progressivamente il proprio raggio d'azione attraverso eventi, convegni e nuove collaborazioni territoriali. Nel 2025 il convegno "La cultura del vino e l'identità dei territori: l'opera delle abbazie", ospitato dalla Fondazione Vittorio e Mariella Moretti presso il Convento della Santissima Annunciata in Franciacorta. E il 2 e 3 maggio 2026 in Calabria è andata in scena l'anteprima di Vini d'Abbazia presso l'Abbazia Cistercense di Santa Maria della Matina a San Marco Argentano (CS). Ora torna nel Borgo di Fossanova l'edizione nazionale, confermando il ruolo centrale dell'evento laziale all'interno di un percorso sempre più strutturato e riconoscibile.

Protagoniste dell'evento saranno alcune tra le più importanti realtà vitivinicole legate a monasteri e abbazie italiane e internazionali, affiancate da produttori laici, consorzi e territori accomunati da una forte identità culturale e agricola. L'edizione 2026 conferma inoltre la volontà della manifestazione di ampliare il dialogo tra vino, ricerca, turismo e sostenibilità, rafforzando il ruolo di Vini d'Abbazia come piattaforma di confronto sui temi che stanno ridefinendo il panorama enologico contemporaneo.

Il programma: venerdì 12 giugno

Ad aprire il programma, venerdì 12 giugno alle 15.00 nell'Infermeria del Borgo di Fossanova, sarà il seminario formativo dal titolo: "Il valore dell'autoctono: tra qualità e territorio" organizzato in collaborazione con ARSIAL e rivolto ai produttori del Lazio sul valore dei vitigni autoctoni, con un focus dedicato al marketing e all'enoturismo. Tra gli interventi in programma Enrico Chiavacci, responsabile marketing Marchesi Antinori;

Violante Cinelli Colombini, Presidente Nazionale del Movimento Turismo del Vino; il winemaker e scrittore internazionale Roberto Cipresso; Giovanni Acampora, Presidente Camera di Commercio Frosinone Latina e Assonautica Italiana; Massimiliano Raffa, Presidente ARSIAL e Giancarlo Righini, Assessore all'Agricoltura e Bilancio della Regione Lazio.

Alle 16.30 l'apertura dei banchi d'assaggio all'interno del Chiostro e del villaggio Food & Wine situato in via dell'Abbazia, che saranno aperti anche sabato e domenica fino alle 24.00.

Inaugurazione ufficiale alla presenza delle istituzioni e benedizione dell'evento a cura di Padre Andrea David alle 18.00.

Alle 18.30, nel Refettorio del Chiostro, Riccardo Cottarella – Presidente di Assoenologi e figura di riferimento mondiale del settore – guiderà la masterclass "Il vino della pace del Monastero di Cremisan: un dialogo tra le tre religioni in Terra Santa". Al centro dell'incontro i vini della cantina Cremisan, fondata nel 1891 a Betlemme, nella frontiera tra Palestina e Israele, dove il lavoro nei vigneti coinvolge comunità cristiane, musulmane ed ebraiche in un'esperienza di cooperazione, formazione e convivenza. Coordinerà la master Class Marcello Masi, giornalista e conduttore televisivo.

Alle 20.00, sarà uno degli enologi italiani più conosciuti a livello internazionale, Roberto Cipresso, a guidare la masterclass "I Grandi Rossi", un viaggio sensoriale e spirituale tra le diverse espressioni dei vini rossi provenienti da abbazie e territori di grande vocazione vitivinicola.

sabato 13 giugno

Alle 18.00 all'Infermeria del Borgo la Camera di Commercio Frosinone Latina presenterà lo studio dell'Università "La Sapienza" di Roma dedicato alle proprietà benefiche dell'olio evo, rafforzando il dialogo tra ricerca scientifica e produzioni agroalimentari di qualità. Intervengono: Giovanni Acampora, Presidente Camera di Commercio Frosinone Latina e Assonautica Italiana; Alessandro Rossi, professore di Biologia Cellulare presso l' Università "La Sapienza" di Roma e Eugenio Lendaro, professore di Chimica e Propedeutica Biochimica presso l'Università "La Sapienza" di Roma.

Alle 18.30 sarà protagonista Vincenzo Mercurio, miglior enologo italiano 2025 secondo Vinoway Selection, con la masterclass "Il vino dei

monasteri”. Un percorso tra alcune delle più prestigiose realtà monastiche italiane, tra cui Abbazia di Novacella, Abbazia di Praglia, Monastero di Monte Oliveto Maggiore e Monastero delle Suore Trappiste di Vitorchiano, accompagnato da una riflessione sul valore culturale e territoriale dei vini di abbazia.

Chiuderà il programma della giornata, alle 20.00, la “Masterclass emozionale” promossa e curata da Francesca Venturi e Giuseppe Ferroni dell’Università di Pisa, dedicata all’approccio multisensoriale alla degustazione e al rapporto tra percezione, emozione e vino.

domenica 14 giugno

A chiudere la quinta edizione, domenica 14 giugno alle 19.00 sempre nel Refettorio del Chiostro, sarà la masterclass “Tra Bianchi e Perlage: alla scoperta della luce”. A guidare questo itinerario tra grandi bianchi, perlage d’eccellenza e vitigni rari, dalle vigne segrete nei chiostri di Venezia ai riflessi dorati dello Chablis, sarà Chiara Giovoni, Ambassador du Champagne e Champagne Editor per Spirito di Vino.

Istituzioni e partner della manifestazione

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. Ideato dal giornalista Rocco Tolfa, l’evento è promosso dalla Strada del Vino della provincia di Latina, dalla cooperativa Taste Roots e dall’Associazione Polygonal, in collaborazione con Regione Lazio e Arsial, Camera di Commercio Frosinone Latina e l’Azienda Speciale Informare, il Comune di Priverno. La manifestazione si svolge in collaborazione anche con Ministero della Cultura – Direzione Regionale Musei Nazionali Lazio – Abbazia di Fossanova, Priverno (Lt). Sono partner dell’evento anche Slow Food Lazio, l’Associazione Italiana Sommelier, Oltre Roma Wine Tour, Acqua Filette, Vivaio Aumenta, Federcamp. Main Sponsor Banca di Credito Cooperativo di Roma. Media partner ufficiale della manifestazione sarà Rai Radio 2 e la rivista Camp.

Galleria immagini

Stampa in PDF

PDF

Ultima modifica

Mer 20 Mag, 2026

Condividi

Reti Sociali

Quanto ti è stata utile questa pagina?

Select rating
Average: 4 (1 vote)

Rate