Mer 03 Giu, 2026

Vini d’Abbazia 2026: a Fossanova incontri, masterclass e una mostra raccontano il vino attraverso la cultura, la spiritualità, la ricerca e l’arte contemporanea.

Dal dialogo tra le religioni in Terra Santa ai grandi rossi italiani, dalle degustazioni emozionali alla ricerca sul rapporto tra vino e percezione sensoriale, fino all’arte contemporanea ispirata all’universo invisibile del calice. La quinta edizione di Vini d’Abbazia, un evento di Regione Lazio, Arsial, Camera di Commercio di Frosinone-Latina, Azienda Speciale Informare, amplia il proprio racconto e trasforma l’Abbazia di Fossanova in uno spazio di incontro tra cultura, spiritualità, scienza e vino. Dal 12 al 14 giugno il Refettorio, il Chiostro medievale e gli spazi del Borgo ospiteranno masterclass, degustazioni, seminari e percorsi espositivi con alcune delle figure più autorevoli del panorama enologico italiano e internazionale. Accanto ai banchi d’assaggio e alle cantine

provenienti da abbazie e monasteri italiani e internazionali, il programma 2026 rafforza il focus sulle esperienze immersive e sui contenuti culturali, consolidando il ruolo di Vini d'Abbazia come uno dei format più originali del panorama enogastronomico italiano.

Le masterclass: il vino come strumento di dialogo e linguaggio del territorio

Ad aprire il calendario delle masterclass, venerdì 12 giugno alle 18:30 nel Refettorio del Chiostro, sarà "Il vino della pace del Monastero di Cremisan. Un dialogo tra le tre religioni in Terra Santa", incontro guidato da Riccardo Cotarella, enologo di fama mondiale e presidente di Assoenologi, e moderato dal conduttore televisivo Marcello Masi. Più che una semplice degustazione, la masterclass sarà un racconto di convivenza possibile attraverso il vino. Protagonista sarà infatti *Cremisan Wine Estate*, storica realtà vitivinicola fondata dai Salesiani nel 1885 sulle colline di Beit Jala, nell'area di Betlemme, dove il lavoro della vigna coinvolge ogni giorno comunità cristiane, musulmane ed ebraiche in un'esperienza concreta di cooperazione, formazione e dialogo. In un territorio segnato da tensioni storiche e culturali, la viticoltura diventa così linguaggio comune, occasione di incontro e strumento di pace. Attraverso la valorizzazione delle antiche uve autoctone palestinesi – come Dabouki, Hamdani, Jandali e Baladi Asmar – Cremisan custodisce non soltanto una tradizione agricola millenaria, ma anche un'idea di territorio fondata sulla collaborazione tra identità diverse.
Alle 20:00 sarà invece Roberto Cipresso a condurre "I Grandi Rossi", un viaggio attraverso alcune delle più affascinanti espressioni del vino rosso italiano e internazionale. Dai territori del Brunello di Montalcino alle Langhe, dall'Umbria al Lazio fino alla Borgogna, la masterclass proporrà un itinerario tra Sangiovese, Pinot Noir, Nebbiolo, Sagrantino, Nero Buono, Cesanese e Cabernet, raccontando il vino come memoria, cultura e interpretazione del paesaggio.
Sabato 13 giugno alle 18:30 sarà protagonista Vincenzo Mercurio con "Il vino dei monasteri", degustazione dedicata ad alcune tra le più prestigiose realtà monastiche italiane, tra cui *Abbazia di Novacella, Abbazia di Praglia, Monastero di Monte Oliveto Maggiore, Monastero delle Suore Trappiste di Vitorchiano* e *Fraternità Monastica di Bose-Assisi*. Un percorso che invita a scoprire il valore culturale, spirituale e territoriale dei vini di abbazia attraverso etichette capaci di raccontare comunità, tradizioni e identità produttive.
Chiuderà il programma della giornata, alle 20:00, la "Masterclass emozionale: il vino tra sensazioni, memoria e consapevolezza", promossa e curata da Francesca Venturi e Giuseppe Ferroni dell'Università di Pisa. L'incontro propone un'esperienza multisensoriale che, a partire dalle più recenti ricerche sul rapporto tra emozioni, percezione e degustazione, accompagna il pubblico oltre la tradizionale analisi organolettica del vino. Nel calice non confluiscono soltanto colore, profumi, struttura e persistenza, ma anche percezioni, ricordi, suggestioni e stati d'animo, trasformando la degustazione in un'esperienza di ascolto e consapevolezza, attraverso etichette selezionate da abbazie, monasteri e cantine del territorio, in un intreccio tra ricerca scientifica, spiritualità dei luoghi e sensibilità individuale.
Domenica 14 giugno alle 18:00, sempre nel Refettorio del Chiostro, sarà infine Chiara Giovoni a

guidare “Tra Bianchi e Perlage: alla scoperta della luce”, itinerario tra grandi bianchi, vitigni rari e bollicine d’autore. Il percorso mette in evidenza il silenzio delle abbazie e la forza espressiva dei vitigni, attraverso una selezione di etichette provenienti da territori identitari e produzioni d’eccellenza: dallo Chardonnay della *Santissima Annunciata* all’*Abbazia di Rosazzo*, da Santa Margherita con il *Monastero di San Francesco della Vigna* a Feudi di San Gregorio con l’*Abbazia del Goleto*, fino al Montée de Tonnerre 2023, al Bellone Pas Dosé di *Cincinnato* e al Maturano di Atina, in un racconto che attraversa chiostri veneziani e vigne dello Chablis tra purezza, eleganza e luminosità del vino.

Vicro: il vino tra scienza e arte

Nel Chiostro e nel Refettorio sarà inoltre allestita in anteprima la mostra “ViCro – Il vino al microscopio. Forme e colori del gusto”, progetto espositivo dedicato all’universo invisibile del vino e al dialogo tra ricerca scientifica, percezione e arte contemporanea.
La mostra nasce dai contenuti visivi ideati e realizzati dall’artista multimediale Silvia Iorio, con il coordinamento tecnico-progettuale dell’architetto Maurizio Condoluci di *Westway Architects.* Attraverso immagini microscopiche rielaborate artisticamente, elementi come tannini, polifenoli, zuccheri, lieviti, sostanze aromatiche e bucce d’acino diventano paesaggi visivi immersivi, trasformando la comunicazione scientifica del vino in esperienza culturale ed estetica. Microcosmi, macrocosmi e luce costituiscono il nucleo della ricerca artistica di Silvia Iorio, che intreccia arte, biologia molecolare e visione poetica in un percorso dedicato alla materia viva del vino, nonché alla sua dimensione più profonda e invisibile.

Istituzioni e partner della manifestazione

Frutto della sinergia tra istituzioni, aziende e consorzi, avviata da Regione Lazio e Camera di Commercio Frosinone Latina, attraverso Arsial e Informare, 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 organizzato dalla Strada del Vino della provincia di Latina, dalla cooperativa Taste Roots e dall’Associazione Polygonal. La manifestazione si svolge in collaborazione con Regione Lazio, Arsial, Camera di Commercio Frosinone Latina, Azienda Speciale Informare, Ministero della Cultura – Direzione Regionale Musei Nazionali Lazio – Abbazia di Fossanova, Priverno (LT) e con la partnership del Comune di Priverno. Sono partner tecnici dell’evento anche Slow Food Lazio, l’Associazione Italiana Sommelier, Oltre Roma Wine Tour, Acqua Filette, Vivaio Aumenta e Federcampeggio. Main sponsor Banca di Credito Cooperativo di Roma. Media partner ufficiali della manifestazione saranno Rai Radio 2 e la rivista Camp.

Stampa in PDF

PDF

Ultima modifica

Mer 03 Giu, 2026

Condividi

Reti Sociali

Quanto ti è stata utile questa pagina?

Select rating
Average: 4 (1 vote)

Rate