Mar 16 Giu, 2026

Vini d’Abbazia 2026, la quinta edizione ha registrato oltre 5.000 presenze all’Abbazia di Fossanova

Oltre 5.000 presenze per la quinta edizione di Vini d’Abbazia, l’evento di Regione Lazio, Arsial, Camera di Commercio Frosinone Latina e Azienda Speciale Informare che si è svolto dal 12 al 14 giugno 2026, trasformando l’Abbazia di Fossanova in uno spazio di incontro tra cultura, spiritualità, scienza e vino.

Masterclass: tutto esaurito con Cipresso, Mercurio e Giovoni

Grande interesse per le quattro masterclass, dirette da alcune tra le voci più autorevoli del mondo del vino, e che hanno registrato il tutto esaurito in ogni

serata. Nella prima, quella di venerdì 12 giugno, dedicata a I Grandi Rossi, il winemaker e scrittore internazionale Roberto Cipresso ha accompagnato i partecipanti in un viaggio attraverso le principali espressioni del vino rosso, italiano e internazionale.
Sabato 13 giugno, Vincenzo Mercurio – miglior enologo 2025 per Vinoway – ha dialogato con il pubblico sulla filosofia alla base de Il vino dei monasteri e il patrimonio storico e culturale che tramandano, grazie anche al toccante intervento di fratel Michele Badino della comunità di Bose, che ha raccontato con passione e devozione tutte le attività che insieme ai confratelli segue quotidianamente, in vigna e in cantina. Dai bianchi di *Abbazia di Novacella*, *Abbazia di Praglia e Fraternità Monastica di Bose - Monastero di San Masseo di Assisi* ai rossi di *Abbazia di Monte Oliveto Maggiore, Monastero delle Suore Trappiste di Vitorchiano e Cantina Convento Muri-Gries,* sono state assaggiate le etichette più rappresentative di alcune tra le più prestigiose realtà monastiche italiane.
Domenica 14 giugno è stata la volta di Chiara Giovoni, wine expert e Ambasciatrice italiana dello Champagne, che ha guidato i partecipanti in un percorso tra grandi bianchi, vitigni rari e bollicine d'autore nella masterclass Tra Bianchi e Perlage: alla scoperta della luce. La selezione in degustazione ha spaziato dalle cantine laziali a quelle internazionali come quelle di *Abbaye de Fontfroide* e *Zlati Gri?*, passando per *Abbazia di Propezzano*, *Convento Santissima Annunciata Wine Retreat - Bellavista, Feudi di San Gregorio - Tenute Capaldo* e *Livio Felluga,* lasciando scoprire al pubblico di esperti e appassionati sfumature e particolarità di etichette provenienti da territori identitari e produzioni d'eccellenza.

Masterclass emozionale tra sensazioni, memoria e consapevolezza

Ha incuriosito anche la Masterclass emozionale: il vino tra sensazioni, memoria e consapevolezza, tenuta sabato sera da Francesca Venturi e Giuseppe Ferroni dell'Università di Pisa, che hanno accompagnato quasi per mano gli appassionati in sala alla scoperta dei principali parametri degustativi – dal colore al profumo e al gusto – e mettendoli in relazione con le emozioni suscitate al momento dell'assaggio – sorpresa positiva o negativa, gioia, serenità e affidabilità, piuttosto che fastidio, nostalgia e cedevolezza – misurate su una scala da 1 a 10 attraverso un questionario online compilato in tempo reale. I dati emersi dalla degustazione di etichette di *Marco Carpineti, Fraternità Monastica di Bose - Monastero di San Masseo di Assisi, Cantina Valle Isarco, Abbazia di Monte Oliveto Maggiore, L'Avventura, Tenute Filippi* e *Casa Esposito* saranno poi oggetto di ulteriori studi della ricerca di neuroscienze applicate al settore vitivinicolo, che i due docenti stanno portando avanti.

Ad arricchire ulteriormente il suggestivo luogo, la mostra ViCro – Il vino al microscopio. Forme e colori del gusto, allestita nel Refettorio dell'Abbazia. L'esposizione – realizzata da Silvia Iorio con il coordinamento di Maurizio Condoluci di *Westway Architects* – esalta l'universo invisibile del vino attraverso immagini microscopiche rielaborate artisticamente.

Il tempo del vino: una tradizione millenaria che arriva fino ai giovani

La chiave del successo della quinta edizione della ormai consolidata kermesse sta nell'aver saputo coinvolgere un segmento di mercato solitamente non considerato dal mondo del vino, quello dei giovani. «*In tantissimi hanno raggiunto l'Abbazia di Fossanova, sia venerdì che sabato sera, e chiacchierato ai banchi d'assaggio di oltre 30 espositori, tra abbazie italiane e internazionali e cantine del territorio» s*piega Rocco Tolfa, ideatore di Vini d'Abbazia. «*I produttori hanno potuto così tramandare ai tanti ragazzi interessati, in un contesto informale, la storia custodita in ogni bottiglia. Un segnale importante che indica che le nuove generazioni non soltanto nutrono grande interesse verso la cultura vitivinicola ed enologica, ma si mostrano pronti a quel consumo consapevole che fa bene a loro, al turismo e all'economia collegata al settore»*.

Fossanova: un borgo vivo per tutto il fine settimana

Oltre alle masterclass e ai banchi d'assaggio, allestiti nella iconica cornice del Chiostro, la tre giorni ha risvegliato tutto il Borgo di Fossanova per l'intero fine settimana con proposte formative e ricreative, sempre in un'ottica di promozione territoriale.
Ad aprire il programma della manifestazione, venerdì, è stato infatti il seminario Il valore dell'autoctono: tra qualità e territorio, organizzato in collaborazione con ARSIAL, sull'importanza dei vitigni autoctoni e la potenzialità di una loro valorizzazione, che ha visto la partecipazione di oltre 50 produttori laziali. Tra gli intervenuti, l'Assessore all'Agricoltura della Regione Lazio, Giancarlo Righini: «*Come Regione Lazio continuiamo a investire nella valorizzazione delle produzioni vitivinicole e a credere nell'enoturismo»*. A seguire, il Presidente dell'Arsial, Massimiliano Raffa, ha ricordato che il valore dei vitigni autoctoni va ben oltre la dimensione produttiva: «*In ogni varietà custodita e valorizzata c'è una parte della storia del Lazio»*. Sabato, nei locali dell'Infermeria – proprio adiacenti allo spettacolare Giardino degli Ulivi – si è tenuto il convegno Olio extra-vergine: la cultura del benessere, organizzato in collaborazione con la Camera di

Commercio Frosinone Latina, in cui è stato presentato lo studio dell'Università La Sapienza di Roma dedicato alle proprietà benefiche dell'olio extra-vergine di oliva, rafforzando il dialogo tra ricerca scientifica e produzioni agroalimentari di qualità. I lavori sono stati aperti dal Presidente della Camera di Commercio Frosinone Latina, Giovanni Acampora, che ha lanciato la proposta di istituire un tavolo di coordinamento per la promozione dell'olivicoltura del Basso Lazio: «*L'obiettivo è quello di favorire una maggiore sinergia tra associazioni di categoria, produttori e istituzioni*». Bel movimento anche all'esterno dell'Abbazia, dove è stato allestito il Villaggio Food & Wine: tanti i visitatori allietati dall'accompagnamento musicale di Officine Meridionali Orchestra.

Si chiude così l'edizione 2026, consolidando il ruolo di Vini d'Abbazia come un format unico in Italia.

Galleria immagini

Stampa in PDF

PDF

Ultima modifica

Mar 16 Giu, 2026

Condividi

Reti Sociali

Quanto ti è stata utile questa pagina?

Select rating
Average: 4 (1 vote)

Rate