



Vini d'Abbazia

“VINI D'ABBAZIA”

A giugno la seconda edizione dell'evento che racconta le tradizioni vitivinicole e i riti contadini delle Abbazie d'Italia

CHIOSTRO DELL'ABBAZIA DI FOSSANOVA

Venerdì 2 – Sabato 3 – Domenica 4 giugno 2023

Dalle ore 16 alle 22

Prenderà vita nello straordinario scenario del Borgo di Fossanova, nel Comune di Priverno (LT), la seconda edizione di “Vini d'Abbazia”, la manifestazione ideata per ricordare il ruolo che, sin dal Medioevo, le abbazie hanno avuto non solo nella produzione del vino ma anche nella preservazione di vitigni che altrimenti sarebbero andati perduti.

Dopo il grande successo della prima edizione, nell'atmosfera unica, rimasta inalterata dal XII secolo, dell'Abbazia cistercense di Fossanova, tornano dal 2 al 4 giugno 2023 oltre 30 cantine e, per la prima volta, alcune importanti Abbazie francesi legate all'Associazione Les Vins D'Abbayes, che svolge una analoga manifestazione a Parigi. Tante etichette che conquisteranno i palati più esigenti con le produzioni dei terreni agricoli curati da religiosi e da enologi accorti. Ci sarà la possibilità di degustare anche i vini locali prodotti dalle cantine della Strada del Vino di Latina, della Strada del Cesanese del Piglio, dal Consorzio del Cesanese del Piglio, Consorzio Cabernet DOP di Atina e del Consorzio Cori DOC. Sempre all'interno del Borgo, per l'occasione sarà allestita una speciale sezione gastronomia curata da Slow Food Latina con numerosi stand di produttori e presidi del grande movimento internazionale, ad ingresso gratuito.

La manifestazione, i banchi di assaggio, gli incontri

A “Vini d'Abbazia” tra i banchi degustazione dell'evento - organizzato dall'associazione culturale Passione di Vino, dal Comune di Priverno, da Taste Roots Soc. Coop. e dalla Strada del Vino di Latina, con la collaborazione di Slow Food Lazio e Direzione Regionale Musei Lazio, con il patrocinio di Regione Lazio, ARSIAL, Camera di Commercio di Frosinone Latina, Informare, Confagricoltura – il pubblico oltre ad assaporare numerose produzioni, potrà incontrare wine maker e frati “maestri di vigna” al servizio dei monasteri del vino.

Dalle ore 16 alle 22 saranno aperti i banchi di assaggio delle Cantine, distribuiti intorno al suggestivo Chiostro dell'Abbazia, mentre dalle ore 17 nel Refettorio si svolgeranno Master Class rivolte alle produzioni delle diverse Abbazie.

Sabato 3 giugno alle ore 18, all'Infermeria dei Conversi, si terrà il Convegno “Il vino motore di un territorio: progetti di sviluppo” con gli interventi dell'Assessore all'Agricoltura della Regione Lazio On. Giancarlo Righini, del Presidente di Confagricoltura Massimiliano Giansanti e della Camera di Commercio Frosinone Latina, anticipati dal saluto del Sindaco di Priverno Annamaria Bilancia. Modera l'incontro il giornalista Rai Rocco Tolfa.

In chiusura di manifestazione, domenica 4 giugno alle ore 19, la grande sala dell'Infermeria del Borgo di Fossanova ospiterà l'incontro con Carlo Petrini, fondatore di Slow Food, dedicato al contributo delle Abbazie alla salvaguardia del vino. L'incontro sarà introdotto dal conduttore di Linea Verde Marcello Masi.

Con l'occasione sarà anche presentato il nuovo libro di Carlo Petrini e del gesuita ed economista di fama mondiale Gaël Giraud “Il gusto di cambiare. La transizione ecologica come via per la felicità”.



Vini d'Abbazia

Le Master Class

Ampio spazio in quest'edizione agli incontri con i produttori in numerose Master Class: venerdì 2 giugno si parte con “I vini autoctoni della provincia di Latina”, alla scoperta di Nero Buono, Bellone, Malvasia Puntinata e Moscato Terracina; a seguire “Abbazia di Novacella”, che produce vino dal XII secolo nel cuore dell'Alto Adige, in compagnia di Werner Waldboth che ci racconterà una storia millenaria attraverso la degustazione di vini straordinari. Infine, dalle ore 19, Marco Caprai, della Cantina Arnaldo Caprai, e Antonio Capaldo, di Feudi di San Gregorio, per la prima volta insieme per raccontare i loro vini, esempio di eccellenza italiana nel mondo. Guida il confronto Isabella Perugini, autrice Rai.

Sabato 3 giugno, le Master Class avranno inizio con “Strada del Cesanese”, il vino dei Papi, nella degustazione di alcuni dei produttori più importanti della zona; a seguire “Cantina Valle Isarco” con Armin Gratl – direttore generale della Cantina – che guiderà la degustazione dei vini prodotti nell'Abbazia di Sabiona, culla spirituale del Tirolo. In chiusura di giornata, un'occasione unica per scoprire i “Vini d'Abbazia francesi” con l'Associazione Les Vins D'Abbayes.

Domenica 4 giugno ad aprire le degustazioni il “Consorzio Atina Cabernet DOP” che racconta la rinascita di un territorio nel cuore della Ciociaria dove il cabernet sauvignon ha trovato il suo habitat ideale già da fine Ottocento; a seguire un'opportunità rara di degustare i vini del “Monastero Trappiste di Vitorchiano” raccontati da Giampiero Bea, tra i più influenti interpreti del vino secondo natura.

L'Abbazia di Fossanova

E' il più antico esempio d'arte gotico-cistercense in Italia, situato nel Comune di Priverno in provincia di Latina. I monaci cistercensi che la fondarono nel 1208 provenivano dal monastero di Citeaux in Francia: un monastero che è stato fondamentale per la produzione dei blasonati vini della Borgogna. Da questo legame nasce l'idea di ospitare a Fossanova una manifestazione che racconti il contributo dei religiosi alla storia del vino. Il complesso monumentale è straordinario: circondato da un borgo che non ha quasi bisogno di presentazioni, né per il turista che vi si reca e che viene immediatamente circondato dalla rara bellezza delle stradine, dei ciottoli, dei piccoli negozietti artigianali che regalano una vita speciale agli abitanti del posto, né per questi ultimi che, ogni giorno, godono della bellissima pace di un luogo senza tempo.

INFO e PREVENDITA <https://vinidabbazia.com/wine-tasting/vini-dabbazia-2023/>

Ingresso giornaliero in prevendita online: 25 € (con Master Class da 30 a 45 €)

Abbazia di Fossanova – Via San Tommaso d'Aquino, 1 – Priverno (LT)

Da venerdì 2 a domenica 4 giugno 2023 - Dalle ore 16.00 alle 22.00

Ufficio Stampa

Fiorella Palmieri – fiorella.palmieri@gmail.com / 392 7687302

Barbara Ghinfanti – barbaraghinfanti@hotmail.com / 333 9812852

Tiziana Briguglio – tizianabriguglio@gmail.com / 333 5245430