



Agroalimentare - A Priverno (Lt) torna la rassegna "Vini d'Abbazia"

Latina - 16 mag 2024 (Prima Notizia 24) La terza edizione si terrà al Chiostro dell'Abbazia di Fossanova dal 7 al 9 giugno.

Torna, nello straordinario scenario del Borgo di Fossanova e nella sua Abbazia del 1200, la terza 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 scomparsi. Dopo il grande successo delle due edizioni precedenti l'Abbazia di Fossanova ospiterà, dal 7 al 9 giugno 2024, oltre 30 cantine tra cui alcune importanti Abbazie francesi legate all'Associazione Les Vins D'Abbayes, che svolge un'analoga manifestazione a Parigi. La novità di questa edizione sarà la Georgia, presente con il Monastero Alaverdi risalente al VI secolo d.C. Sepolte nelle cantine del monastero le Qvevri (anfore di terracotta), ospitano il vino che fermenta e poi si affina in questi storici contenitori. Si andrà quindi alla scoperta del vino in anfora, che anche in Italia trova sempre più appassionati. Tante le etichette che conquisteranno i palati più esigenti, in un viaggio tra lo spirito e i territori con le produzioni curate da religiosi ed enologi accorti ci saranno: per la prima volta il Prosecco Superiore DOCG del Monastero Cistercense dei Santi Gervasio e Protasio di Vittorio Veneto, il cui vigneto si trova all'interno delle mura del Monastero; nuova entrata anche l'Abbazia di Santa Maria de La Matina, di San Marco Argentano in provincia di Cosenza, luogo di sosta dei crociati in partenza per la Guerra Santa e tappa di un itinerario obbligato per i Cavalieri di Malta. Qui, la produzione vinicola dà vita a un rosso corposo, "Muntu", e a un rosato Dop Terre di Cosenza, il "Mádam", che rappresentano il vitigno principe della Dop Cosentina, il Magliocco. Tornano, tra gli altri, le note Abbazia di Novacella, Abbazia di Monte Oliveto Maggiore, Abbazia di Busco, il Monastero di Santo Stefano Belbo, il Monastero di Sabiona – Valle Isarco, il Convento di Muri-Gries. Anche i vini locali prodotti sul territorio del Lazio avranno il loro spazio, con le Cantine della Strada del Vino di Latina, della Strada del Cesanese del Piglio, del Consorzio del Cesanese del Piglio, Consorzio Cabernet DOP di Atina e Consorzio Cori DOC. Sempre all'interno del Borgo, per l'occasione sarà allestito un villaggio di gastronomia curato da Slow Food Latina, con numerosi stand di produttori e presidi del grande movimento internazionale, ad ingresso gratuito. A "Vini d'Abbazia" tra i banchi degustazione dell'evento - organizzato da Taste Roots Soc. Coop., dall'Ass.ne Polygonal e dall'Ass.ne Cult. Passione di Vino, con la partecipazione del Comune di Priverno, Regione Lazio, ARSIAL, in collaborazione con la Strada del Vino di Latina, Camera di Commercio Frosinone Latina, Azienda Speciale Informare, Oltre Roma Wine Tour, Slow Food Lazio, Slow Wine e AIS in qualità di partner tecnico - il pubblico potrà vivere un'esperienza unica in Italia, degustando i vini prodotti da millenarie abbazie, monasteri e conventi in un luogo incantevole per la sua bellezza. Media partner: Radio Immagine, Radio Latina e Radio Luna. Programma I banchi di assaggio delle Cantine, distribuiti intorno al suggestivo Chiostro dell'Abbazia, saranno aperti dalle ore 16 alle 22. Ogni giorno, dalle ore 17, nel Refettorio si svolgeranno le Master Class

rivolte alle produzioni delle diverse Abbazie. Si parte venerdì 7 giugno con il “Monastero di Bose” e il suo grechetto, alle ore 18 “Abbazia di Monte Oliveto Maggiore” che produce vino seguendo la regola benedettina, alle ore 19 “Champagne e bollicine francesi” con alcune espressioni delle produzioni delle abbazie francesi e, infine alle ore 20, “I vini in anfora della Georgia” con i vini del Monastero di Alverdi. Sabato 8, alle ore 17, “I vini dai Monti Lepini all’Agro Pontino” con i produttori protagonisti del rinascimento enologico laziale; alle ore 18 “I vini estremi delle Alpi” con i vini del Monastero di Sabiona – Valle Isarco e dell’antico Monastero benedettino Cella Grande di Viverone (BI); alle ore 19 sarà il momento dei “Grandi Rossi della Borgogna”, punto di riferimento per i produttori di tutto il mondo; infine, alle ore 20, masterclass dedicata al “Sagrantino con Marco Caprai”. Domenica 9 giugno, ore 16, si parte con la masterclass dedicata a “I vini di Atina”, alle ore 17 “Alla scoperta del Cesanese, il Vino dei Papi” e a seguire “I vini in anfora a confronto” con le vinificazioni naturali e gli autentici sapori dell’uva e del terroir; infine, alle ore 19 “Scopriamo i vini francesi” con i vini di abbazia dalla Borgogna a Bordeaux, dalle Valle del Rodano alla Provenza. Sabato 8 giugno, alle ore 18, nell’Ex Infermeria dei Conversi dell’Abbazia, si terrà un incontro dedicato a “Vino, turismo e cultura – Le risorse di un territorio” a cui interverranno il Presidente della Camera di Commercio Frosinone Latina Giovanni Acampora, il Presidente Azienda Speciale Informare Luigi Niccolini, il Presidente di Confagricoltura Massimiliano Giansanti, il Commissario straordinario Arsial Massimiliano Raffa, l’Assessore Regione Lazio Bilancio, Programmazione economica, Agricoltura e sovranità alimentare Giancarlo Righini. Modera l’incontro il giornalista Rai Rocco Tolfa. Inoltre, nella Sala Capitolare all’interno del Chiostro, sarà visitabile una mostra che illustra le storie e le produzioni delle Cantine delle Abbazie che partecipano all’evento: un affascinante racconto di territori, vitigni, luoghi storici, tradizioni e saperi antichi che trasporteranno i visitatori nei luoghi da cui provengono i vini in degustazione. Uno spazio della mostra sarà dedicato alla grande Abbazia di Montecassino, una delle più note al mondo, di cui quest’anno ricorre l’ottantesimo anniversario della distruzione in seguito al bombardamento degli Alleati.

(Prima Notizia 24) Giovedì 16 Maggio 2024