



## **Agroalimentare - Priverno (Lt): Vini d'Abbazia, un viaggio alla scoperta del legame tra vino, spiritualità e territorio**

**Latina - 09 giu 2025 (Prima Notizia 24)** L'evento, associato al progetto regionale "Le vie del Giubileo", si è svolto all'interno dell'Abbazia di Fossanova.

Di Alfredo Salomone Si è svolta da venerdì 6 a domenica 8 giugno la quarta edizione di Vini d'Abbazia, associata quest'anno al progetto regionale "Le vie del Giubileo", ospitata ancora una volta in una suggestiva location dell'Abbazia di Fossanova, a pochi chilometri dal Parco Nazionale del Circeo, dei laghi salmastri costieri e dalle spiagge di Sabaudia. Un territorio ricco di biodiversità che custodisce antichi borghi e testimonianze millenarie. a pochi chilometri dal Parco Nazionale del Circeo, dei laghi salmastri costieri e dalle spiagge di Sabaudia. Un territorio ricco di biodiversità che custodisce antichi borghi e testimonianze millenarie. Vini d'Abbazia è un viaggio alla scoperta del legame millenario tra vino, spiritualità e territorio. Protagoniste dell'evento sono alcune tra le più importanti abbazie vitivinicole italiane, produttori laici legati a luoghi monastici e la rete francese Les Vins d'Abbayes. 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, con il contributo della Regione Lazio e di Arsial. La manifestazione si svolge in collaborazione con la Camera di Commercio Frosinone Latina, l'Azienda Speciale Informare, il Comune di Priverno, la Direzione Regionale Musei Lazio, Oltre Roma Wine Tour, Slow Food Lazio e Associazione Nazionale Le Donne del Vino. Riceve il supporto di BCC Roma, Confagricoltura e Polsinelli, mentre i partner tecnici sono l'Associazione Italiana Sommelier, Vivaio Aumenta, Acqua Filette, Sabaudia Hotel & Spa 4\*, Il San Francesco Charming Hotel Sabaudia 4\*, Osteria Persei, Bodema e Ponza & Dintorni. Media partner ufficiali dell'evento sono Rai Radio 2 e Vinum. Vini d'Abbazia si svolge a Fossanova, frazione di Priverno, 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. Tre giorni in cui l'Abbazia di Fossanova diventa un luogo di incontro e racconto, dove il vino si fa portavoce, simbolo di identità e motore di sviluppo culturale e turistico per il Lazio. Gli oltre 30 espositori provenienti dalle maggiori abbazie italiane produttrici di vino, produttori laici legati a monasteri, la rete francese Les Vins d'Abbayes e il Monastero di Alaverdi – Badagoni, simbolo della cristianità ortodossa in Georgia. Domenica 8 giugno, alle 18.00, "Il Viaggio" si è tenuta una Masterclass che ha offerto un racconto dell'enoturismo e la bellezza dei paesaggi vitati italiani. A guidarla Chiara Giorleo – critica enogastronomica e capo panel per l'Italia del concorso World's Best Vineyards – insieme a Fabio Sironi, caporedattore della rivista Dove ed esperto narratore di luoghi. Un itinerario tra vigne, architetture e spiritualità, raccontato attraverso otto vini e i luoghi che li esprimono. Senza nessuna vena polemica, specialmente in

tema delle degustazioni offerte, è sembrato strano che questo Viaggio non sia abbia toccato mete poste più a sud di Assisi, a dispetto dei numerosi espositori provenienti dalla Campania, dalla Calabria, oltre alla vasta rappresentanza del Lazio. Il giro delle degustazioni ha offerto l'occasione per conoscere alcune realtà come, per rimanere sempre nella nostra regione, le originali confezioni dell'azienda Cincinnato di Cori, in provincia di Latina, che sono la manifestazione di una crescente attenzione, di questa cooperativa nata nel 1947, prima all'innovazione tecnologica e poi all'ambiente. I vini in produzione provengono da rari vitigni autoctoni quali Nero Buono, Bellone, Cesanese e Greco, con un buon rapporto qualità – prezzo. Altra bella realtà è quella costruita da Stefania Vallone ad Esperia. Nel 2010 Stefania e il fratello Roberto, pur impegnati negli studi di Biologia e di famacia, decidono di far fare un salto di qualità al vino prodotto nei due ettari e mezzo di vigne familiari. Con il supporto dell'Arsial scoprono che l'Olivello di Esperia e il Reale di Esperia sono due vitigni autentici, iscritti nel Registro Nazionale delle Varietà di Vite. Vigne Toniche ha visto il primo imbottigliamento nel 2019, con una filosofia di massimo rispetto della terra; la fermentazione è una conseguenza della ferrea selezione, operata dal padre, per cui in cantina entrano solo i grappoli migliori. Arrivederci alla prossima edizione.

*(Prima Notizia 24) Lunedì 09 Giugno 2025*