



Vini d'Abbazia
2024

Programma

7 giugno 2024

Ore 16

Ingresso Chiostro

Apertura dei banchi di assaggio

Via dell'Abbazia

Apertura villaggio Slow Food

Sala Capitolare

Apertura della Mostra sulle Abbazie

Ore 17

Sala del Refettorio

MASTER CLASS - MONASTERO DI BOSE

Il Monastero ecumenico di Bose, nella stupenda cornice di Assisi, coltiva il Grechetto, vitigno proveniente dalla Grecia che trova la sua massima espressione nei terreni dove San Francesco diede il via a una delle storie più importanti della cristianità.





Vini d'Abbazia
2024

Ore 18

Infermeria dei Conversi

Presentazione della guida “**100 Emozioni**”,
da Latina a Frosinone, dal mare ai monti del Lazio.

Partecipano:

Giovanni Acampora, Presidente Camera di Commercio Frosinone Latina

Elena Palazzo, Assessore Regione Lazio Turismo, Ambiente, Sport, Cambiamenti climatici, Transizione energetica, Sostenibilità

Luigi Niccolini, Presidente Azienda Speciale Informare

Florindo Buffardi, Vice Presidente Azienda Speciale Informare

Modera: **Beppe Convertini**, conduttore televisivo Rai

Presenta la guida: **Luciano Rea**, coordinatore editoriale “100 Emozioni”

Ore 18

Sala del Refettorio

MASTER CLASS - MONASTERO DI MONTE OLIVETO MAGGIORE

Non lontano da Siena, dal 1313, l'Abbazia di Monte Oliveto Maggiore produce vino seguendo la regola benedettina. Immersa nelle Terre Senesi, qui il Sangiovese raggiunge espressioni di grande fascino in cuvée esclusive con Cabernet Sauvignon e Merlot.

Ore 19

Sala del Refettorio

MASTER CLASS - CHAMPAGNE E BOLLICINE FRANCESI

In degustazione la più famosa bollicina del mondo: lo Champagne. Nato dall'intuizione dell'abate Dom Pierre Pérignon alla fine del Seicento, oggi trova le sue espressioni massime nella produzione di alcune abbazie francesi presenti alla manifestazione.





Vini d'Abbazia

2024

Durante la master class avrete la possibilità di incontrare i produttori francesi di questa incantevole bollicina che verrà messa a confronto con altre bollicine francesi.

Ore 19.30

Infermeria dei Conversi

Visita guidata dell'Abbazia di Fossanova: "Quando i monaci creano il gusto"

Incluso nel biglietto d'ingresso una visita guidata, a cura di Slow Food Travel, all'Abbazia di Fossanova, un monumento unico per la purezza dello stile gotico-cistercense, e al Borgo Medievale, per apprezzare la straordinaria storia del vino e del cibo dei monaci.

Ore 20

Sala del Refettorio

MASTER CLASS - I VINI IN ANFORA DELLA GEORGIA a cura dell'enologo Donato Lanati

Il Monastero di Alaverdi fu per secoli un importante centro spirituale della Georgia. Custode della tradizione millenaria del vino in anfora, rappresenta l'eccellenza mondiale della vinificazione con questa antica tecnica. Oggi è modello di ispirazione per il vino italiano, apprezzata per il suo fascino arcaico che conserva la vera espressione dei vitigni.

Ore 22

Chiostro

Chiusura dei banchi di assaggio

Via dell'Abbazia

Chiusura villaggio Slow Food





Vini d'Abbazia
2024

Programma

8 giugno 2024

Ore 16

Apertura dei banchi di assaggio

Via dell'Abbazia

Apertura villaggio Slow Food

Infermeria dei Conversi

Apertura della Mostra sulle Abbazie

Ore 17

Sala del Refettorio

MASTER CLASS - I VINI DAI MONTI LEPINI ALL'AGRO PONTINO

Nero Buono, Bellone, Moscato di Terracina sono i protagonisti di una master class sui tesori nascosti di un territorio straordinario, tra terra e mare, come quello del territorio di Latina. Questi vitigni stanno conquistando l'attenzione nazionale e internazionale.

Scopriteli incontrando direttamente i produttori di questo rinascimento enologico del Lazio.





Vini d'Abbazia 2024

Ore 18

Infermeria dei Conversi

Convegno istituzionale

“Vino, Turismo, Cultura: le risorse di un territorio”.

Intervengono:

Giovanni Acampora, Presidente Camera di Commercio Frosinone Latina

Luigi Niccolini, Presidente Azienda Speciale Informare

Massimiliano Giansanti, Presidente di Confagricoltura

Massimiliano Raffa, Commissario straordinario dell'Agenzia regionale per lo sviluppo e l'innovazione dell'agricoltura del Lazio (Arsial)

Giancarlo Righini, Assessore Regione Lazio Bilancio, Programmazione economica, Agricoltura e sovranità alimentare, Caccia e Pesca, Parchi e Foreste

Moderà: **Rocco Tolfa**, giornalista Rai

Porta i saluti **Annamaria Bilancia**, sindaco di Priverno

Ore 18

Sala del Refettorio

MASTER CLASS - I VINI ESTREMI DELLE ALPI

Ospitiamo un evento unico di grandi cantine che hanno saputo interpretare la magnificenza, la bellezza e la storia delle civiltà e delle tradizioni nate ai piedi delle Alpi. In questa master class degustiamo i profumi dell'Alto Adige, con il Monastero di Sabiona - Valle Isarco. Insieme ai vini dell'antico monastero benedettino in cui oggi è incastonata la Cantina Cella Grande, a pochi passi da Biella. Scopriamo i profumi e i sapori di Kerner, Sylvaner e Nebbiolo.





Vini d'Abbazia
2024

Ore 19

Sala del Refettorio

MASTER CLASS - I GRANDI ROSSI DELLA BORGOGNA

In questa masterclass, scopriremo i vini della Borgogna, la nobile regione francese, che appassionano i wine lovers di tutto il mondo. Il Pinot Nero qui si manifesta in tutta la sua eleganza e complessità. Un vero punto di riferimento per i produttori di tutto il mondo.

Ore 20

Sala del Refettorio

MASTER CLASS - IL FASCINO DEL SAGRANTINO CON MARCO CAPRAI

La master class è dedicata al Sagrantino, vino iconico dell'Umbria. Marco Caprai ha fatto conoscere al mondo le potenzialità di questo vitigno che intreccia la sua storia con quella dei frati francescani. In degustazione vini tra i più amati dai wine lover di tutto il mondo.

Ore 22

Chiostro

Chiusura dei banchi di assaggio

Via dell'Abbazia

Chiusura villaggio Slow Food





Vini d'Abbazia
2024

Programma

9 giugno 2023

Ore 16

Ingresso chiostro

Apertura banchi di assaggio

Via dell'Abbazia

Apertura Villaggio Slow Food

Infermeria dei Conversi

Apertura della Mostra sulle Abbazie

Ore 16

Sala del Refettorio

MASTER CLASS - IL CABERNET DI ATINA, GIOIELLO DELLA VALLE DEL COMINO

In questa master class andiamo in una zona mozzafiato, nel cuore del territorio di Frosinone, con il loro vitigno principe, il Cabernet di Atina.

Ore 17

Sala del Refettorio

MASTER CLASS - ALLA SCOPERTA DEL CESANESE, IL VINO DEI PAPI

In questa master class scopriamo il Cesanese del Piglio, il vino amato da imperatori e papi, incontrando i produttori della Strada del Vino Cesanese e il Consorzio di Tutela del Cesanese del Piglio DOCG. Un vino che rende il Lazio una terra sempre più da scoprire!





Vini d'Abbazia 2024

Ore 18

Sala del Refettorio

MASTER CLASS - I VINI IN ANFORA A CONFRONTO

L'anfora è al centro dell'attenzione del mondo del vino: consente una vinificazione di tipo naturale e amplifica il sapore autentico dell'uva e del terroir. Scopriamo i vini affinati in anfora nei vari territori che partecipano a Vini d'Abbazia. La master Class sarà a cura del degustatore Alessandro Marra, vice curatore della guida Slow Wine.

Ore 19

Sala del Refettorio

MASTER CLASS - SCOPRIAMO I VINI FRANCESI!

In questa masterclass, parliamo di Francia e dei terroir che esprimono magnifici vini d'abbazia: dalla Borgogna a Bordeaux, dalle Valle del Rodano alla Provenza. La degustazione sarà guidata da Umberto Trombelli, consigliere regionale Lazio Associazione Italiana Sommelier, delegato Ais di Latina.

19:30

Infermeria dei Conversi

Visita guidata dell'Abbazia di Fossanova: "Quando i monaci creano il gusto"

Incluso nel biglietto d'ingresso una visita guidata, a cura di Slow Food Travel, all'Abbazia di Fossanova, un monumento unico per la purezza dello stile gotico-cistercense, e al Borgo Medievale, per apprezzare la straordinaria storia del vino e del cibo dei monaci.





Vini d'Abbazia
2024

Ore 22

Chiostro

Chiusura dei banchi di assaggio

Via dell'Abbazia

Chiusura villaggio Slow Food

