Vini d'Abbazia

In partnership con

Programma

Venerdì 6 giugno 2025

ore 16.30

Ingresso Chiostro

Apertura dei banchi di assaggio

Via dell'Abbazia

Apertura villaggio Food & Wine

ore 17.30

Infermeria del Borgo di Fossanova

"Custodi della Vite: i monaci e la cultura del vino"

Apre i lavori:

S.E.R. Monsignor Mariano Crociata, Vescovo di Latina-Terracina-Sezze-Priverno (partecipazione in video)

Intervengono:

Dom Stefano Visintin, Abbazia di Praglia

Dom Andrea Santus, Monastero di Monteoliveto Maggiore
Werner Waldboth, Abbazia di Novacella

Fratel Michele Badino, Monastero di San Masseo - Fraternità di Bose

Porta i saluti:

Vittorio Sambucci, vicepresidente commissione agricoltura e ambiente,

Consigliere della Regione Lazio

Padre Andrea David, Abbazia di Fossanova

Modera:

Marcello Masi, giornalista RAI

ore 18.00

Refettorio del Chiostro
Masterclass “Il Cesanese: vino dei papi”

A cura di:

Andrea Amadei
Decanter RAI Radio 2

Un viaggio sensoriale ed emozionale alla scoperta del Cesanese, il vitigno autoctono laziale che ha conquistato papi e imperatori. Un’opportunità unica per approfondire la conoscenza di una varietà dalla storia millenaria e dalle potenzialità ancora tutte da esplorare.

ore 20.00

Refettorio del Chiostro
Masterclass “La gioia delle bollicine”

A cura di:

Chiara Giovoni
Ambassadeur du Champagne - Wine Expert
Champagne Editor per il magazine “Spirito di Vino”

Un'immersione nel mondo affascinante degli spumanti, condotta da una delle voci più autorevoli nel mondo del vino. Un’esperienza esclusiva che celebra la varietà, la storia e la personalità delle bollicine, da nobili Champagne francesi fino a sorprendenti Metodo Classico italiani.

ore 22

Piazza dell'Abbazia

After Vini d'Abbazia - Momento musicale

Sabato 7 giugno 2025

ore 11.00

Infermeria del borgo di Fossanova

Laboratorio dei giovani soci BCC e giovani imprenditori "Cooperazione per il Turismo e l'Enoturismo Sostenibile"

Confronto e formazione dedicata alla costruzione collaborativa dell'offerta turistica rigenerativa, tra teoria, buone pratiche e sperimentazione sul campo.

ore 16.30

Ingresso Chiostro

Inaugurazione Ufficiale e Benedizione dell'Evento con la partecipazione degli Sbandieratori dei Rioni di Cori

Apertura dei banchi di assaggio

Via dell'Abbazia

Apertura villaggio Food & Wine

ore 17.30

Infermeria del borgo di Fossanova

"Le vie del Giubileo, Turismo e Imprese: Strategie per una Crescita Integrata del Territorio"

Un confronto tra istituzioni, imprese e territori sulle opportunità offerte dal Giubileo 2025 per il turismo esperienziale, l'agroalimentare di qualità e lo sviluppo rurale sostenibile.

Apre i lavori:

Padre Pablo Scaloni, Abbazia di Fossanova

Intervengono:

Giovanni Acampora, Presidente CCIAA Frosinone-Latina

Luigi Niccolini, Presidente Azienda Speciale Informare

Prof. Ernesto Di Renzo, Università di Tor Vergata

Marco Caprai, Confagricoltura - Confederazione Generale dell'Agricoltura Italiana

Carmine Daniele, vicedirettore generale di BCC Roma

Conclude:

Massimiliano Raffa, Presidente ARSIAL

Porta i saluti:

Anna Maria Bilancia, Sindaco del Comune di Priverno

Modera:

Roberta Ammendola, giornalista RAI

ore 18.00

Refettorio del Chiostro

Masterclass "Il vino dei Romani, il nettare della storia"

A cura di:

Cristina Mercuri
DipWSET, Wine Educator, Wine Editor Forbes e Candidata, candidata Master of Wine
Federica Colaiacomo

Direttore Scientifico Museo Civico Archeologico Lavinium

Un viaggio sensoriale tra archeologia e vino, guidato da due voci d'eccezione. Un'esperienza esclusiva che riscopre vitigni antichi e sapori dimenticati, dal cuore dell'Impero Romano fino ai giorni nostri, tra storia, mito e territorio.

ore 20.00

Refettorio del Chiostro

Masterclass "Amphora Revolution" in collaborazione con Merano Wine Festival

A cura di:

Simona Geri
Wine expert - Wine digital communicator; Commissario giuria "Wine Hunter Awards"; Commissario "Concours Grands Vins de France"
Helmuth Köcher
The WineHunter e patron Merano WineFestival (intervento in video)

Un’esperienza unica nel cuore dell’Abbazia di Fossanova, per riscoprire il fascino millenario della vinificazione in anfora. Una masterclass esclusiva tra storia, tecnica e degustazione, in collaborazione con il Merano Wine Festival e i protagonisti di Amphora Revolution.

ore 22

Piazza dell’Abbazia

After Vini d’Abbazia - Momento musicale

Domenica 8 giugno 2025

ore 16.30

Ingresso Chiostro

Apertura dei banchi di assaggio

Via dell’Abbazia

Apertura villaggio Food & Wine con la partecipazione dell’Associazione “I Borghi più belli d’Italia”

ore 16.30

Refettorio del Chiostro

Masterclass “La cultura dell’olio extra vergine d’oliva”

A cura di:

Associazione “I Borghi più Belli d’Italia” in collaborazione con CAPOL

Una masterclass dedicata alla cultura dell’olio extra vergine di oliva, tra storia e territori del Lazio. Un percorso sensoriale tra varietà autoctone e tradizioni millenarie.
L’olio, elemento sacro e quotidiano, ha avuto un ruolo centrale nella vita e nell’economia delle abbazie. Un appuntamento imperdibile all’interno della manifestazione Vini d’Abbazia.

ore 17.30

Infermeria del borgo di Fossanova

“Radici antiche e idee innovative: il vino secondo le donne”

Manuela Zennaro, Delegata Donne del Vino Lazio; Giornalista de Il Gusto – Gruppo Gedi; direttrice responsabile Excellence Magazine
Floriana Risuglia, Vice Delegata Donne del Vino Lazio; Avvocato; Vice Presidente UGIVI
Pina Terenzi, azienda Giovanni Terenzi, Presidente Donne in campo CIA, Presidente del Consorzio del Cesanese del Piglio DOCG
Nina Farrel, azienda Carafa Jacobini, Presidente rete VIP

Modera:

Rocco Tolfa Giornalista
RAI

Un incontro dedicato al ruolo delle donne che stanno rivoluzionando il mondo del vino, tra innovazione, sostenibilità e visioni future.

ore 18.00

Refettorio del Chiostro

Masterclass “Il viaggio”

A cura di:

Chiara Giorleo Fabio Sironi
World's Best Vineyards 2024
Caporedattore della rivista di viaggi DOVE

Un viaggio tra territori e storie delle Abbazie, dove il vino diventa mappa e memoria. Una masterclass che attraversa paesaggi iconici e culture antiche, tra degustazioni e racconti che trasformano ogni calice in un’esperienza di scoperta e spiritualità.

ore 20.00

Refettorio del Chiostro

Masterclass “Emozioni di donne, emozioni di vino”

A cura di:

Manuela Zennaro
Giornalista de Il Gusto – Gruppo Gedi; direttore responsabile Excellence Magazine; Delegata Lazio presso Associazione Nazionale Le Donne del Vino

Umberto Trombelli
Delegato Latina AIS (Associazione Italiana Sommelier)
Miglior Sommelier del Lazio 2024 AIS

Una masterclass che intreccia il racconto del vino con quello di donne che, con visione e coraggio, stanno ridefinendo le regole della leadership nel mondo enologico e non solo.

ore 22

Piazza dell'Abbazia

After Vini d'Abbazia - Momento musicale

ORGANIZZATO DA

SPONSOR

IN COLLABORAZIONE CON

MEDIA PARTNER

PARTNER TECNICI