



Vini d'Abbazia

In partnership con



REGIONE
LAZIO

ARSIAL



Coltiviamo
QUALITÀ
camminiamo
nella **SPERANZA**



CAMERA DI COMMERCIO
FROSINONE LATINA



Priverno
Fossanova
1971 - 2021
Comune di Priverno
San Giovanni d'Agone

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"

Apri 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:

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

“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.

Apri i lavori:

Padre Pablo Scalonì, 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, Vice Direttore generale di BCC Roma

Massimiliano Raffa, Commissario straordinario ARSIAL

Conclude:

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

Porta i saluti:

Anna Maria Bilancia, Sindaco del Comune di Priverno

Moderà:

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 Colaiacono
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
World's Best Vineyards 2024

Fabio Sironi
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

