

L'appuntamento

Vini d'Abbazia tra gusto e fede

A Fossanova dal 12 al 14 giugno tre giorni tra degustazioni, cultura, spiritualità e ricerca
Masterclass e seminari con le figure più autorevoli del panorama enologico italiano e internazionale

L'EVENTO

■ Vino, cultura, spiritualità e ricerca scientifica si incontrano nell'abbazia di Fossanova per la quinta edizione di Vini d'Abbazia, la manifestazione promossa da Regione Lazio, Arsial, Camera di Commercio Frosinone Latina e Azienda Speciale Informare, in programma dal 12 al 14 giugno a Priverno.

L'antico complesso cistercense diventerà per tre giorni un luogo di confronto tra tradizioni monastiche, eccellenze enologiche e riflessioni culturali. Accanto ai banchi d'assaggio e alle numerose cantine provenienti da abbazie e monasteri italiani e stranieri, il programma propone masterclass, incontri e percorsi esperienziali pensati per approfondire il rapporto tra vino,

**A PRIVERNO
RIFLETTORI
SUL LEGAME
TRA IDENTITÀ LOCALI
E PRODUZIONI VINICOLE**



Nel borgo di Fossanova tre giornate dedicate alle molteplici dimensioni della cultura del vino

territorio, memoria e percezione.

Ad aprire il ciclo delle masterclass, venerdì 12 giugno alle 18.30 nel Refettorio del Chiostro, sarà l'incontro "Il vino della pace del Monastero di Cremisan. Un dialogo tra le tre religioni in Terra Santa". A guidare il pubblico saranno **Riccardo Cotarella**, presidente di Assoenologi, e il giornalista e conduttore televisivo **Marcello Masi**. Al centro dell'appuntamento la storia della Cremisan Wine Estate, fondata dai Salesiani nel 1885 nei pressi di Bettleme, dove la coltivazione della vite coinvolge comunità cristiane, musulmane ed ebraiche in un pro-

getto di cooperazione e convivenza. Un esempio concreto di come il vino possa diventare strumento di dialogo in un territorio segnato da profonde tensioni storiche.

La serata proseguirà alle 20 con la masterclass "I Grandi Rossi", condotta dall'enologo **Roberto Cioppo**. Un viaggio tra alcune delle più prestigiose denominazioni italiane e internazionali, dalle colline del Brunello di Montalcino alle Langhe, passando per Umbria, Lazio e Borgogna.

Sabato 13 giugno alle 18.30 sarà la volta di "Il vino dei monasteri", incontro guidato da **Vincenzo Mer-**

curio e dedicato alle principali realtà monastiche italiane. Dai vini dell'Abbazia di Novacella a quelli dell'Abbazia di Praglia, passando per Monte Oliveto Maggiore, il monastero delle Trappiste di Vitorchiano e la Fraternità di Bose-Assisi, la degustazione offrirà una lettura del vino come patrimonio spirituale, produttivo e identitario.

Alle 20 spazio invece alla ricerca con la "Masterclass emozionale: il vino tra sensazioni, memoria e consapevolezza", curata da **Francesca Venturi** e **Giuseppe Ferroni** dell'Università di Pisa. L'incontro approfondirà il legame tra degustazio-

ne, emozioni e percezione sensoriale, mostrando come il giudizio sul vino sia influenzato non soltanto da caratteristiche tecniche e organolettiche, ma anche da ricordi, suggestioni e stati d'animo. La chiusura del programma è affidata a **Chiara Giovoni**, che domenica 14 giugno alle 18 guiderà la masterclass "Tra Bianchi e Perlage: alla scoperta della luce". Un itinerario dedicato a grandi vini bianchi, vitigni rari e bollicine d'autore provenienti da importanti realtà produttive legate al mondo monastico e ad alcuni dei territori più vocati d'Europa. ●

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La mostra

Il vino diventa arte nelle opere di Silvia Iorio

IL PROGETTO

■ Spazio anche all'arte. Nel chiostro e nel refettorio sarà inoltre allestita in anteprima la mostra "ViCro - Il vino al microscopio. Forme e colori del gusto", progetto espositivo dedicato all'universo invisibile del vino e al dialogo tra ricerca scientifica, percezione e arte contemporanea.

La mostra nasce dai contenuti visivi ideati e realizzati dall'artista multimediale Silvia Iorio, con il coordinamento tecnico-progettuale dell'architetto Maurizio Condoluci di Westway Architects. Attraverso immagini microscopiche rielaborate, elementi come tannini, polifenoli, zuccheri, lieviti, sostanze aromatiche e bucce d'acino diventano paesaggi visivi immersivi, trasformando la comunicazione scientifica del vino in esperienza culturale ed estetica. Microcosmi, macrocosmi e luce costituiscono il nucleo della ricerca artistica di Silvia Iorio, che intreccia arte, biologia molecolare e visione poetica. ●

© RIPRODUZIONE RISERVATA