



*Un viaggio tra i vini prodotti in abbazie e monasteri*

*DI ALESSANDRA PIUBELLO*

*A JOURNEY AMONG ABBEYS AND CONVENTS TO DISCOVER THE WINE PRODUCED WITHIN THEIR WALLS. WINE AND GRAPES HOLD A POWERFUL SYMBOLIC AND RELIGIOUS SIGNIFICANCE IN THE BIBLE. WINE PRODUCTION HAS ALWAYS BEEN A BOTH SPIRITUAL AND PRACTICAL MATTER FOR MONKS, ACCORDING TO THE BENEDICTINE RULES OF ORA ET LABORA. THANKS TO THE MONKS' CENTURY-LONG EFFORTS, MANY VARIETIES – AND THE RESPECTIVE KNOWLEDGE OF GROUNDS AND TECHNIQUES – COULD BE SAVED AND HANDED DOWN. SOME MONASTIC COMMUNITIES RELY ON HELP FROM EXTERNAL PROFESSIONALS WHILE OTHERS ARE SELF-SUFFICIENT.*

“*Allegria del cuore e gioia dell’anima è il vino bevuto a tempo e a misura*”.

Siracide 31, 28

**S**

in dal medioevo, le abbazie hanno avuto un ruolo importante non solo nella produzione del vino ma anche nella salvaguardia di vitigni che altrimenti sarebbero andati perduti. Monasteri e conventi spesso erano in luoghi distanti dalla civiltà e *l'ora et labora* dei benedettini (che vengono considerati “padri della vigna”) prevedeva l'autosostentamento per la vita della comunità monastica. Il vino serve per celebrare la messa, simbolo del sangue di Cristo, è un elemento sacro e pure di nutrimento, dosato con moderazione. Il loro lavoro in tempi antichi ha portato anche alla selezione di cloni e ad approfondire le tecniche di vinificazione.

Cominciamo il nostro pellegrinaggio dal Veneto con l'Abbazia di Praglia, monastero benedettino di Teolo (PD), abitato dalla più grande comunità monastica d'Italia. Le origini della vigna pare risalgano al 1130, la cantina è del XV secolo, rinnovata nel 2011. I vigneti si estendono su 11 ettari, condotti in lotta integrata (SQNPI) con 10 varietà coltivate e 17 etichette prodotte. Dom Perignon fu un benedettino e i monaci hanno voluto cimentarsi anche con il metodo classico Domnus Abbas ed Emeritus, i loro fiori all'occhiello. Le 22 monache cistercensi di clausura del Monastero dei santi Gervasio e Protasio di San Giacomo di Veglia (TV) hanno tremila metri quadrati di vigna, che risale al 1912, condotta in biologico, dalla quale da quest'anno producono un Conegliano Valdobbiadene Superiore Docg.

80

In Alto Adige, l'abbazia di Novacella, una delle più antiche cantine attive nel mondo, fu fondata nel 1142. Attorno a questo gioiello dei monaci agostiniani si estendono 6 ettari di vigna, ad altitudine compresa fra i 600 e i 900 metri, fondamentalmente destinati a uve a bacca bianca di 8 varietà diverse. L'abbazia benedettina di Muri-Gries di Bolzano ha gettato le basi per la simbiosi tra monastero, cantina e tenuta vinicola nel 1845 scegliendo come vitigno principe il lagrein. Una vera gemma nascosta è la vigna Klosteranger, di 2,7 ettari, protetta dalle mura del XII secolo, dalla quale nasce la riserva di lagrein dedicata.

In Liguria i padri carmelitani scalzi del convento Montecarmelo a Loano (SV), risalente al XVII secolo, producono un Vermentino da una vigna terrazzata di 2 ettari piantata circa 16 anni fa. In Toscana ecco l'abbazia di Monte Oliveto Maggiore di Asciano (SI), grandioso complesso monastico fondato nel 1317 dal beato Bernardo Tolomei e casa madre degli olivetani, congregazione obbediente alla regola di san Benedetto.



Qui ogni operazione in vigna e in cantina, dall'inizio della vendemmia all'imbottigliamento, fa sempre riferimento a precise ricorrenze liturgiche. Le varietà coltivate sono Vermentino, Sangiovese, Merlot, Cabernet sauvignon su poco più di 5 ettari in regime biologico. Il Monastero dell'Incarnazione a Poggi del Sasso (GR), sede della comunità monastica di Siloe, che vive secondo la regola di San Benedetto, produce un Ciliegiole in purezza da circa dieci anni.

Nel Lazio, a Vitorchiano (VT) nel Monastero Trappiste le monache dell'ordine trappista (ordine cistercense della stretta osservanza) coltivano da più o meno trent'anni una vigna di 5 ettari che ospita principalmente malvasia, trebbiano e verdicchio, oltre a piccole quantità di sangiovese, ciliegiole e merlot. L'abbazia di Valvisciolo a Sermoneta (LT) fu fondata nel VII secolo ed è tra i monumenti italiani che conservano le tracce più evidenti del passaggio dei templari. Da fine Ottocento sono i monaci cistercensi ad abitarla. Oggi sono in 7 e continuano a occuparsi della vigna degli anni cinquanta di circa quattro ettari. All'inizio producevano solo merlot, poi hanno aggiunto malvasia bianca, chardonnay e moscato.

Le abbazie brillano di bellezza artistica, architettonica e paesaggistica, e sono testimoni di un messaggio spirituale, culturale ed enoico. Visitarle rasserena l'anima.

81