



Un itinerario pasquale fra vini, abbazie e spiritualità

Tra storia monastica, viticoltura e simbologia religiosa, un viaggio tra abbazie europee che custodiscono saperi antichi e interpretano il vino come espressione del territorio

I vini dei monasteri, all'interno di quella immutata regola di vita monastica ben rappresentata dal motto "ora et labora", sono portatori di una storia lunga secoli: non semplice frutto della vite, ma frammenti di memoria coltivati nei chiostri, nelle vigne adagate su terreni spesso impervi e custoditi con cura certosina dalle comunità monastiche.

Nel momento in cui il rovinoso disfacimento dell'Impero Romano aveva segnato il declino di molte pratiche agricole, furono proprio le comunità monastiche a rimettere in piedi la viticoltura europea, salvando varietà autoctone, sperimentando innesti e filari e sviluppando metodi di cantina che ancora oggi influenzano la produzione moderna.

Il valore di questi vini è duplice: tecnico e simbolico. Da un lato raccontano l'evoluzione delle tecniche vitivinicole, dalla sperimentazione dei porta-innesti all'accurata gestione del vigneto all'attenzione alla qualità che ha portato alcune abbazie a diventare autentici punti di riferimento enologici del territorio in cui sono incastonate.

Dall'altro incarnano una **dimensione spirituale**: il vino come elemento rituale e allegoria del sacrificio e della rinascita, che conferisce ai vini una profonda carica emotiva.

Oggi le cantine monastiche coniugano tradizione e innovazione: molte praticano agricoltura sostenibile, cura meticolosa dei terreni e vinificazioni calibrate per preservare identità varietale e *terroir*.

Il risultato sono vini capaci di raccontare il territorio con precisione e nitidezza gustativa, etichette apprezzate ben oltre i confini dei chiostrì e dei vigneti, tanto dagli appassionati quanto dalle guide di settore.

Un micro viaggio fra i monasteri, italiani ed europei, dove poter degustare calici che coniugano storia, qualità e senso del luogo, trasformando ogni etichetta in una piccola mappa di memorie e saperi e valorizzando l'instancabile e paziente lavoro delle comunità monastiche.

Sette vini d'abbazia da scoprire a Pasqua, e non solo

In occasione della Pasqua, festa di rinascita e d'incontro, questi vini si configurano come compagni di tavola perfetti per il pasto festivo, ma anche dotati di quel "quid" che eleva il gesto della condivisione.

Ne abbiamo scelti sette, numero altrettanto simbolico, provenienti da diversi territori, per rappresentare la varietà stilistica e la profondità storica della viticoltura monastica ma anche come liquidi vettori della raffigurazione del sacrificio e della redenzione cristiana, sintetizzati nel gesto liturgico di un calice levato verso il cielo.



Abbazia di Monte Oliveto Maggiore (Asciano – SI)

Coenobium 2020 – Grance Senesi Rosso Doc

Oasi di bellezza naturale, di pace e spiritualità, l'**Abbazia di Monte Oliveto Maggiore** si trova lungo il crinale di una collina nel cuore delle "crete senesi" e, nei suoi 8 ettari vitati, è una delle poche cantine a produrre la denominazione Le Grance.

Il **Grance Senesi Coenobium** è un blend di Sangiovese e Merlot, affinato in botti di rovere da 27 hl per circa 6 mesi. Di colore rosso rubino intenso, si caratterizza per sentori di frutta matura, per la sua struttura e il suo equilibrio, risultando un vino armonico ed elegante con un lungo finale. Una struttura che lo rende perfetto abbinamento per il classico agnello pasquale, sia arrosto che scottadito.

Prezzo medio: 15 €



Abbazia di Monte Oliveto Maggiore.

Abbazia di Praglia (Teolo – PD)

Extra Brut Te Deum

Fondata sul finire dell'undicesimo secolo nelle pendici settentrionali dei Colli Euganei per volontà della potente famiglia vicentina dei conti Maltraversi di Montebello, l'Abbazia di Praglia vanta una storia millenaria di viticoltura, grazie anche al fertile territorio di origine vulcanica, tipico dell'areale euganeo. Oggi all'antica cantina si affiancano l'utilizzo di tecnologie avanzate e il massimo rispetto per l'ambiente con un approccio che dà luogo a vini di grande qualità ed espressione territoriale. Come l'Extra Brut Te Deum M.C., spumante metodo classico a base di Raboso Piave, che permane sui lieviti per 45 mesi. Di colore giallo ambrato, si caratterizza per bollicine fini e persistenti e una leggiadra spuma. Al naso è intenso, con sentori di arancia candita, in bocca morbido e particolarmente sapido. Ottimo come aperitivo pasquale oppure in abbinamento a antipasti a base di pesce. *Prezzo medio: 23 €*



Abbazia di Praglia.

Abbazia di Muri-Gries (Bolzano – BZ)

Lagrein 2024 Alto Adige Doc

Alquanto insolito trovare un monastero con cantina situato nel pieno centro di una città, come è il caso della tenuta/convento di Muri-Gries. Fra le vie del centro storico di Bolzano appare questa tenuta convento fondata nel 1845 a Gries, alle porte di Bolzano, da un gruppo di monaci benedettini proveniente da Muri in Svizzera.

Da oltre 180 anni produce vini di eccellenza prodotti dai vigneti più pregiati della tenuta come il Lagrein, perfetta simbiosi tra tradizione e modernità. Dal colore rosso rubino intenso presenta note di violetta, cioccolato, prugna matura e spezie. La sua struttura vellutata e avvolgente lo rende perfetto abbinamento per piatti di cacciagione o carne grigliata. Da provare con l'agnello al forno alle erbe, grande classico pasquale italiano. *Prezzo medio: 15 €*



Abbazia di Muri-Gries.

Abbazia di Novacella (Novacella – BZ)

Silvaner Praepositus 2023 Alto Adige Doc

L'**Abbazia di Novacella**, in alta Valle Isarco, è fra le cantine attive più antiche al mondo con i suoi oltre nove secoli ininterrotti di attività vinicola. Il complesso monastico altoatesino è una destinazione enoturistica d'eccellenza dove patrimonio storico-artistico, produzione vitivinicola di montagna e vocazione per l'accoglienza sono un vero marchio distintivo. La linea Praepositus è sinonimo di eccellenza, sintesi dei vigneti cru e dei vitigni più rappresentativi della Valle Isarco, come questo Silvaner, ormai autoctono nei vigneti dell'abbazia.

Il suo luminoso giallo paglierino con riflessi verdolini esprime profumi di mela verde, pera matura, fiori di sambuco, coriandolo e richiami minerali. In bocca è vibrante, elegante e diretto con bella acidità e retrogusto fruttato e lievemente ammandorlato. Ideale come aperitivo e per antipasti di pesce si trova a suo agio anche con branzino al cartoccio, pollo alle erbe o caprini freschi.

Prezzo medio: 21 €



Abbazia di Novacella (Foto © Werner Waldböth).

Abbaye Notre Dame de Fidélité – Jouques (Francia)

Exsulta Rosé 2025 – Coteaux D'Aix-en-Provence AOP

I 7 ettari di questa abbazia francese si trovano sull'altopiano che domina la Valle della Durance, vicino ad Aix-en-Provence e sono coltivati da una comunità di monache benedettine insediate a Jouques nel 1967. Coteaux D'Aix Rosé Exsulta è un vino rosato provenzale prodotto a partire dalla vendemmia 2020 a base di Granache, Caladoc e Clairette. Dal colore rosa tenue si caratterizza per le sue note agrumate, di frutta rossa e di spezie leggere e per un gusto rotondo e setoso. Perfetto in abbinamento con piatti leggeri e aromatici, come la torta pasqualina o torte salate a base di verdure o erbe aromatiche.

Prezzo medio: 20 €



Abbaye Notre Dame de Fidélité.

Abbazia di Admont (Austria-Slovenia)

Dveri-Pax Furmint Brut Metodo Classico 2019

L'Abbazia di Admont venne fondata dai Benedettini in Stiria nel 1071 e svolse un ruolo importante per la diffusione della cultura nel sud dell'Austria anche tramite la sua scuola di scrittura. Nel 1130 divenne proprietaria del Maso Jarenina, che si trova in Slovenia, a 5 chilometri dal confine con l'Austria. I monaci estesero la loro attività anche ad altre zone della Slovenia quali Zelezne, Dveri, Kapela, Jeruzalem e Maribor.

Attualmente gestiscono 73 ettari di vigneti e hanno riscoperto il vitigno **Furmint**, chiamato Sipon in sloveno, qui presente da oltre mille anni. Questo brut millesimato di Furmint in purezza proviene proprio dai vigneti di Jarenina e rappresenta una espressione elegante e precisa del vitigno. Giallo dorato chiaro ha un perlage fine e persistente. Olfattivo di mela verde, fiori bianchi, cenni di lievito e un lieve speziato che in bocca lascia spazio a note agrumarie con finale pulito e rinfrescante. Ideale come aperitivo pasquale abbinato a uova e verdure o alla torta pasqualina.

Prezzo medio: 35 €



Biblioteca Stift Admont (Foto © Thomas-Sattler).

Abbazia di Pannonhalma (Ungheria)

Hemina Cuvée Bianco 2024

Fondata nel 996 dai Benedettini, l'abbazia è uno dei più antichi monumenti storici dell'Ungheria. Anche se la viticoltura venne introdotta in zona fin dall'epoca romana i monaci furono i primi a produrlo. Per dimensione è il secondo monastero del mondo, preceduto solo dall'Abbazia di Montecassino. Dal 2001 i monaci hanno riattivato circa 50 ettari dei vigneti storici e la monumentale cantina abbaziale. Il loro **Hemina Cuvée Bianco** è un blend di Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier e Pinot Bianco che si dispiega nel calice con un luminoso oro chiaro e un fragrante bouquet di mela, melissa e note mentolate. Sorso rinfrescante e avvolgente, di bella struttura con acidità vivace ed integrata per un bianco dallo stile contemporaneo da associare ad antipasti di terra, risotto agli asparagi o arista di maiale. *Prezzo medio: 25*



Abbazia di Pannonhalma.

Data di creazione

02/04/2026

Autore

giuseppe-debiasi