Piegh. 18. 03. 2018.qxp_Pieghevole 17-3-2002 08/03/18 12:00 Pagina 1

Confraternita della Vite e del Vino del Veneto Orientale e del Friuli Venezia Giulia
Sede storica: Mostra Nazionale Vini - PRAMAGGIORE (VE)
Sede capitolare e Cancelleria: Torre di Seconda Porta in SESTO AL REGHENA (PN) Tel. 0422 707017

Assemblea Generale

Sesto al Reghena
Domenica 18 marzo 2018

Confraternita della Vite e del Vino
del Veneto Orientale e del Friuli Venezia Giulia

Piegh. 18. 03. 2018.qxp_Pieghevole 17-3-2002 08/03/18 12:00 Pagina 2

Pranzo d'Onore

Menù proposto dal Titolare Sig. Massimo Zanon

★★★
ALLA BOTTE
Hotel Ristorante
Viale Pordenone 46
30026 Portogruaro
www.allabotte.it
allabotte@allabotte.it

Aperitivo con perle di parmigiano e crostini

Antipasto
Soufflé ai carciofi
Crostone con radicchio e casatella Trevigiana
Trionfo di:"polpettine, filettini di pollo, zucchine, melanzane, finocchi e olive dorati"

Primo
Gnocchetti verdi con spinaci e crema di formaggi

Secondi
Anatra nostrana con ripieno e purè di piselli
Tasca di tacchino guarnita al sugo d'arrosto
Patatine al forno

Dessert
Frutta scottata al liquore con gelato della casa

Caffè

Minerale

Vini selezionati dal Prof. Rosario Di Gaetano

Piegh. 18. 03. 2018.qxp_Pieghevole 17-3-2002 08/03/18 12:00 Pagina 3

verso il 1232, poi, tutto lo Steinberg era di loro proprietà ed essi avevano coperto quasi settantatré acri del prezioso Reisling. Kiedrich, Hallgarten, Hattenheim, Rüdesheim, Lorch, Ober e Niederingelheim, Nierstein erano altrettante vigne che godevano di analoga fama. Gran parte della produzione di ogni anno, che era di circa 60.000 "galloni", era venduta a Colonia, dove l'abbazia teneva aperta una casa e una cantina fin dal 1162. I carichi di vino erano trasportati su delle chiatte del monastero, che godevano di esenzione da tasse e obbligazioni varie; questi venivano venduti a dei rivenditori al minuto. Eberbach consegnava vino anche ad altre località importanti, tra le quali Mainz e Francoforte. Nel 1506 il totale della vendita comprendeva 359 Fuder circa 100.000 galloni), portando le entrate dei monaci a 6.000 monete d'oro (gulden). Il vino era depositato e conservato in un magazzino situato sotto il dormitorio dei fratelli conversi, in una sala a volte, che all'inizio misurava in lunghezza più di 300 piedi. Ancora oggi essa contiene sedici enormi torchi per il vino, fatti con tronchi di quercia, alcuni dei quali risalgono ai tempi dei Cistercensi. Gran parte della fama di quella cantina era legata ad una botte gigantesca, costruita alla fine del XV secolo. Era lunga ventotto piedi, alta nove e poteva contenere 82 Stück (corrispondenti a 26.000 galloni), eppure era tenuta insieme solo da quattordici cerchi. Un umanista bavarese del tempo, Vincent Obsopaeus, morto nel 1539, celebrava (le lodi) di questa "piscina di Bacco, da dove fluiva nettare, giorno e notte" in una composizione poetica latina, che paragonava tale meravigliosa botte alle "meraviglie" dell'antichità.

La Guerra dei Contadini del 1524-25 provocò un disastro economico per Eberbach e durante il resto del secolo i monaci furono coinvolti in una lunga contesa con la città di Colonia, i cui abitanti erano pieni di risentimento contro l'abbazia per le sue esenzioni fiscali.

La Guerra dei Trent'anni (1618-1648) segnò l'inizio di un nuovo periodo di distruzione e impoverimento, ma Eberbach recuperò l'antica prosperità nel secolo XVIII e la conservò fino alla secolarizzazione, avvenuta nel 1803.

L'abbazia e lo "Steinberg" sono attualmente di proprietà del governo e gli edifici, restaurati da esperti, costituiscono un'attrazione sia per i turisti che per i conoscitori di vino. Le vendite all'asta del vino di Eberbach sono eventi di fama mondiale, frequentati sia da venditori all'asta che da importatori, provenienti da tutte le regioni del mondo.

Le vigne di Himmerod, lungo la vallata della Mosella, erano inferiori, quanto a produzione soltanto a quelle dell'arcivescovo-elettore di Treviri. La vendita del vino costituì sempre per i monaci la miglior fonte di reddito. Treviri e Colonia assorbivano gran parte di quanto avanzava della produzione, del consumo interno; alcune imbarcazioni, tuttavia, si spingevano fino in Olanda. L'abbazia di Otterberg, nel Palatinato, possedeva un certo numero di ottimi vigneti e godeva anch'essa dei benefici di un fiorente commercio di vini. In Alsazia, la viticoltura risaliva fino ai primi abitanti romani e tutte le fondazioni cistercensi della provincia erano note per la produzione di vino: soprattutto Lützel e Pairis nell'Alta Alsazia, Baumgarten e Neuburg nella Bassa Alsazia.

Anche se non vi sono grandi testimonianze di attività vitivinicole all'interno delle mura dell'abbazia di Sesto al Reghena, i monaci sicuramente svolgevano attività agricole e producevano derrate alimentari per se' e certamente per i numerosi pellegrini che si recavano all'interno dell'abbazia stessa. Le persone anziane ricordano comunque la presenza di viti all'interno delle mura, purtroppo rimosse per effettuare lavori di ristrutturazione.

Domenica 18 MARZO 2018

Salone dei Cavalieri - Sesto al Reghena

ASSEMBLEA GENERALE

ore 07.00 Prima convocazione.
Per essere valida (in virtù dell'art.15 dello Statuto)
devono essere presenti i due terzi dei Confratelli Effettivi;

ore 09.00 Seconda Convocazione:
Assemblea validamente costituita con qualunque
numero dei Confratelli presenti:

ORDINE DEL GIORNO
A) Nomina di 4 Nuovi Confratelli
B) Nomina di 1 Confratello Novizio
C) Nomina di 1 Confratello ad Honorem

ore 10.30 ABBAZIA DI SANTA MARIA IN SILVIS
Santa Messa Celebrata dall'ABATE
MONSIGNOR GIANCARLO STIVAL

ore 11.30 Sala dei Cavalieri per
A) Relazione Morale del Gran Maestro Francesco Rebuf
B) Relazione del Camerlengo Agostino Manzato
sul Rendiconto Consuntivo 2017

Previsionale 2018
A) Relazione del Priore Revisore dei Conti Gilberto Meneghel
B) Interventi

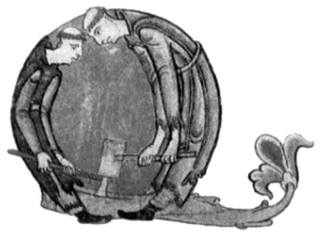
ore 13.00 Partenza da Sesto Al Reghena per Portogruaro
Pranzo d'Onore Hotel Ristorante ALLA BOTTE Viale Pordenone 46

Piegh. 18. 03. 2018.qxp_Pieghevole 17-3-2002 08/03/18 12:00 Pagina 4

L'AGRICOLTURA TRA I BENEDETTINI

Dell'antica Abbazia Benedettina Santa Maria in Silvis di Sesto al Reghena che risale alla prima metà dell'VIII secolo è stato detto già molto in precedenti Acta della nostra Confraternita. Si conosce anche che fu fondata nel 735 da tre nobili longobardi, che avevano deciso di lasciare la vita laica a favore di quella claustrale. Poco è stato invece detto sulle attività agricole svolte nelle abbazie dai monaci ed in particolare dalle loro attività nel settore della vitivinicoltura nei secoli.
La Confraternita della vite e del vino del Veneto orientale e del Friuli Venezia Giulia non a caso ha posto la sua sede presso la seconda torre dell'abbazia di Sesto al Reghena.

Con la caduta dell'impero romano una profonda crisi economica provocò una profonda crisi nel modello agricolo che la pax romana aveva garantito nei secoli precedenti causando lo spopolamento delle zone rurali e un restringimento della cerchia delle città. Nei primi secoli DC il paesaggio era dominato dalle foreste, che ricoprivano gran parte del continente europeo. Un'enorme foresta copriva la pianura padano-veneta. L'agricoltura divenne presto la sola fonte di sostentamento, trasformando i produttori di olio, vino, grano, farina in braccianti al servizio dell'aristocrazia che possedeva grandi appezzamenti di terreno.
I monasteri divennero floridi centri agricoli avanzatissimi. Ovunque andassero, i monaci portavano raccolti, industrie o metodi di produzione che nessuno aveva mai visto prima. Introducevano qui l'allevamento del bestiame e dei cavalli, lì la fabbricazione della birra, o l'apicoltura, o la frutticoltura. Dovettero ai monaci la propria esistenza il commercio del grano in Svezia, la fabbricazione del formaggio a Parma, i vivai di salmone in Irlanda e, in moltissimi luoghi, le vigne più amene. Fu una vera rivoluzione agricola.



I monaci costruivano canali di irrigazione e laghi artificiali

I Vini delle Abbazie Benedettine

Ai monaci benedettini va il merito di aver contribuito alla riqualificazione delle terre e della pratica agraria e all'individuazione di tecniche di coltura e lavorazione dei prodotti agricoli che ancora oggi restano associati al loro ordine e alle loro abbazie. I benedettini sono conosciuti come validi produttori di vino nonché e raffinati consumatori. Nel Medioevo il vino era sinonimo di ricchezza e prestigio e l'eccellere nella produzione di qualità divenne per alcuni ordini ecclesiastici quasi una ragione di vita. Se in molte abbazie benedettine la vinificazione assunse i requisiti di qualità, la Borgogna, la celebre regione francese regno indiscusso dello Chardonnay e del Pinot Nero, è la terra che ancor oggi testimonia, più di altre, il meticoloso e preziosissimo lavoro dei monaci benedettini e cistercense nella produzione di vini di alta qualità. I monaci studiarono le caratteristiche dei vini prodotti nei vari vigneti e luoghi, stabilendo i confini di quelli che ancora oggi sono considerati i tipici climat della Borgogna, piccoli vigneti le cui caratteristiche sono fortemente influenzate dalle condizioni microclimatiche e del suolo.

Distillerie S.Andrea a Collepardo, antica rivendita dei celebri liquori dell'Abbazia

Il vino costituiva un prodotto quasi indispensabile per i monaci. In ogni abbazia cistercense venivano piantate delle vigne che poi si mantenevano con cura. La vendita del vino che eccedeva il consumo della comunità, venne sottoposta a delle norme fin dalle prime sessioni del Capitolo generale. Benché i monaci non fossero autorizzati a vendere vino al minuto, nel Capitolo del 1182 se ne permise la vendita se effettuata tramite intermediari laici, i quali tuttavia dovevano gestire un negozio collocato fuori dai recinti del monastero. Nel XIII secolo la maggior parte di queste restrizioni venne abrogata. Fino al 1270, le donne erano bandite dal botteghino di vendita del vino del monastero ed era proibito aprire taverne, nelle proprietà delle abbazie cistercensi, nelle città. I monaci potevano vendere soltanto il vino di loro produzione, ma in caso di necessità, molte abbazie acquistavano e rivendevano anche il vino prodotto da altri.

In Francia Cîteaux divenne e restò fino alla Rivoluzione Francese la più famosa produttrice di vini di qualità. Le vigne, situate nei terreni migliori della Borgogna, arricchirono l'abbazia fin dagli inizi del XII secolo, e tra di esse si conta quella di Clos-Vougeot, nelle immediate vicinanze di Nuits-Saint-Georges, che ebbe fama mondiale. Questa distesa di vigneti si era sviluppata da inizi ben modesti fino a raggiungere cinquanta ettari (125 acri), tutti circondati da mura, e forniti di torchi e di cantine, molte delle quali esistono ancora oggi. I contemporanei invidiosi erano convinti che la maggior parte dei favori riversati su Cîteaux dai Papi e dai Re erano frutto di regali effettuati al momento più propizio, consistenti nell'impareggiabile qualità del vino di Clos-Vougeot. È certo evidente e anche ben documentato che nel XIV secolo Cîteaux riforniva regolarmente di vino la corte papale di Avignone, perché nel 1364 Urbano V esonerò, con un gesto di benignità, la consegna della quantità abituale di vino, in considerazione delle gravi difficoltà finanziarie dell'abbazia. Nel 1372, tuttavia, il suo successore Gregorio XI scriveva, pieno di gratitudine, una nota per attestare di aver ricevuto trenta barili di vino cistercense da Beaune e da Gevrey-Chambertin. Fu senz'altro il libero scorrere del vino di Borgogna a rendere estremamente popolari i banchetti annuali, che Cîteaux teneva in onore dei vescovi e del clero del vicinato. Quando nel 1364, per i motivi già esposti, non fu possibile fare gli inviti, gli ecclesiastici, delusi, si rivolsero al Papa per esporgli le loro lamentele. Urbano V sottolineò nella sua risposta che quei "pranzi di carità" erano divenuti "troppo sontuosi": perciò l'abbazia di Cîteaux venne giustificata (e autorizzata) a tenerli solo ogni quattro anni.

Le abbazie della regione del Reno e della Mosella divennero i centri più importanti del commercio dei vini, grazie alla facilità di trasporto per via fiume. La più famosa fu senz'altro Eberbach, sul Reno, a poca distanza da Mainz. Nel 1135 vennero donati ai monaci meno di dieci acri di quel famoso terreno di Steinberg, che era una delle più antiche vigne della Germania; la maggior parte del terreno sui ripidi fianchi della collina non era ancora coltivato. I fratelli disposero a terrazza quel terreno difficile;