

b Monastero
di Bose

SAN MASSEO

ASSISI

RASSEGNA STAMPA

WEB

I vini dei Monaci di San Masseo ad Assisi: cura del creato, cura dell'umanità

Postato da: [Roberto Giuliani](#) il: Dicembre 06, 2023 In: [Assaggi dall'Italia e dall'Estero, Il vino nel bicchiere, Italia](#) Nessun commento
[Stampa](#) [Email](#)



San Masseo, le vigne e gli ulivi, foto Roberto Merlotti

Ho sempre visto le comunità monastiche come qualcosa di lontano, perché mi sono soffermato solo sul fatto di non essere un credente, ma in realtà una parte di me sente chiaramente che hanno molto da insegnarmi. Siamo da tempo abituati a parlare di fare vino nel rispetto per l'ambiente, di agricoltura "sostenibile" (purtroppo in alcuni casi ancora a sproposito), di biologico e biodinamico, ma nessuno riflette mai sulla cura dell'anima e quindi dell'umanità. La si cerca nel vino, l'anima, come

se fosse disgiunta da chi lo fa, quello che ci troviamo di fronte è un mondo che corre a velocità vertiginosa, sempre più nevrotico e bisognoso di cure. Ci si esalta a pensare quanto siano utili le tecnologie, l'intelligenza artificiale, si guarda alla salute più dal lato della cura medica che del vivere quotidiano, si insegue un mondo sempre più meccanicistico e lontano dal contatto umano.



In primavera con i papaveri, foto di Neil

Le farmacie sono diventate un emporio, ci sono le code più che nei supermercati, si invecchia più a lungo, ma per merito di una vita migliore? Più salutare? No, per merito dei medicinali. Del resto come fai a vivere in città tossiche come Roma, Milano, New York, Shanghai, Tokyo, Londra, dove respiri costantemente un'aria insalubre e vivi nel caos, nel rumore, dove è impossibile mangiare una mela appena colta e immune da trattamenti, dove incontrare un sorriso, una persona serena che semplicemente ti saluta è pura utopia? Molti sono anche consapevoli di vivere in uno stato di insofferenza continua, ma è come se si fosse ingabbiati in uno stile di vita al quale ci siamo adattati e del quale faticiamo a fare a meno, pur se questo non ci rende minimamente felici e in sintonia col creato.



Vendemmia con Santa Chiara sullo sfondo, foto di Renato Elisei

Mi sono sempre chiesto come si possa vivere in serenità facendo una vita ritirata, dedicata alle cose semplici (ma fondamentali), alla cura dell'anima, senza distrazione alcuna se non nell'ammirare la bellezza di ciò che ci circonda, lavorando non per guadagnare, arricchirsi, ingrandirsi, comprare oggetti, case, macchine, barche, smartphone ipertecnologici, ma con la disposizione a fare qualcosa di cui il resto del mondo possa beneficiare, alla ricerca di un contatto profondo con l'ambiente in cui si vive, in pace, spesso in un meraviglioso silenzio (che in nessuna città al mondo sentirete mai), alla ricerca di una ritrovata fusione con il creato.



Fratel Michele al lavoro in vigna

Dovrebbe essere l'obiettivo di tutti, invece ce ne allontaniamo sempre di più, basta vedere l'immondizia che si produce sui "social", ennesimo prodotto di un'umanità che ha perso il gusto dell'abbraccio, quello vero, in cui non metti muri ma li abbatti attraverso il calore umano, l'unico vero strumento per non perdere il contatto con se stessi e con gli altri.

Ma non siamo qui per filosofeggiare, piuttosto per parlare di vino, e non solo, ma prima due righe sulle origini di questa comunità monastica, fondata nel 1968 a Bose, frazione di Magnano (BI) da Enzo Bianchi, che ne fu Priore fino al 2017. Conta una settantina di membri tra fratelli e sorelle di cinque diverse nazionalità ed è presente, oltre che a Bose, anche a Ostuni (BR), Assisi (PG) e Civitella San Paolo (RM).



L'abside visto dalla vigna

Agribose è la società agricola costituita dalla Comunità monastica di Bose per lavorare la terra e poter vendere o prodotti poiché la Comunità monastica di Bose è una comunità religiosa e non un ente commerciale.

Nella sede di Assisi, fondata nel 2011 nell'antico Monastero di San Masseo risalente all'XI secolo, i vigneti sono lavorati a mano dai monaci, secondo i dettami dell'agricoltura biologica certificata dall'ente Bioagricert. Ovviamente la confraternita non dispone di una propria cantina di lavorazione, pertanto le uve vengono conferite all'Azienda Agraria Carlo e Marco Carini sita a Colle Umberto (Perugia), azienda biologica autorizzata al conto lavorazione. Per il lavoro in campo e in cantina i monaci si avvalgono della consulenza dell'enologo dott. Fabrizio Fimiani oltre che del supporto logistico e tecnico fornito dalla Cantina Carini.

Le uve utilizzate sono il grechetto biotipo G5 di Todi, da cui nascono l'Assisi DOP Grechetto e l'Assisi DOP Masseo, e il merlot da cui nasce il Rubeum Umbria IGT, tutti rigorosamente biologici.



– **Assisi Grechetto 2021**: solo acciaio per questo grechetto dal colore paglierino intenso e luminoso, il bouquet regala piacevoli note di gelsomino, ginestra, fiordaliso bianco, poi pesca e leggero mandarino giallo.

Al palato ha spiccata freschezza, corpo snello e buona sapidità, una bevibilità notevole, la materia appare davvero digeribile, si sente il lavoro che c'è dietro e il risultato è davvero appagante. 13% vol. Prezzo 7 euro.



– **Assisi Grechetto Masseo 2021**: le uve sono state fermentate e affinate in barriques di rovere francese per un anno, poi 6 mesi in bottiglia. Probabilmente le barriques non sono nuove, poiché della loro presenza non vi è alcuna traccia olfattiva, emergono invece piacevoli note agrumate, mela golden, leggera mandorla, susina e cenni di erbe officinali.

All'assaggio mostra una notevole pienezza e una spiccata vena sapida, qui una leggera traccia del passaggio in legno c'è, ma è davvero sottile e sparirà velocemente, mentre l'acidità e una delicata tannicità ne fanno un vino coinvolgente, succoso, profondo, con tutte le carte per un buon invecchiamento.

14% vol. Prezzo 11 euro.



– **Rosso Rubeum 2022**: appena finito il periodo di imbottigliamento, quindi giovanissimo ma, trattandosi di un merlot, sicuramente già in grado di dare piacere a chi lo assaggerà. In effetti il colore rubino vivo e i profumi di viole e frutti di bosco sono già fortemente invitanti, affiorano il ribes, la mora e il mirtillo, poi sfumature di grafite e mentuccia. Prezzo 8 euro
Bocca fresca, davvero giovane, reattiva, lontana anni luce da quei timbri morbidi e setosi di tanti merlot, qui c'è energia, spinta, il sorso non stanca per nulla, un altro vino che convince per bevibilità e piacevolezza.
14% vol. Prezzo 8 euro.

Al di là delle impressioni sui vini, che ritengo perfetti per la buona tavola e la buona compagnia, mi preme dire che provo una grande ammirazione, e forse anche un po' di invidia, per come questi fratelli e sorelle abbiano saputo trovare una comunione d'intenti nel vivere quotidiano, dediti alla terra ma anche alla cultura dell'accoglienza, quella vera, che non fa differenze fra colore della pelle o religione, che ti propone un legame con il creato fatto di momenti di condivisione, di impegno quotidiano, di raccoglimento, di nutrimento dell'anima.

Roberto Giuliani

I monaci di San Masseo non fanno solo vino, ma anche olio, marmellate, miele, biscotti e tisane, che potete acquistare direttamente sul sito di **Agribose**.

https://www.lavinium.it/i-vini-dei-monaci-di-san-masseo-ad-assisi-cura-del-creato-cura-dellumanita/?fbclid=IwAR07tp3IZreKmVpSon4IjzMsXY4Snglxtw_9j53lhsdmWSVeghj7vWWMk53Y

The Internet Gourmet

Il sorprendente vermut dei monaci di Assisi



DI ANGELO PERETTI

13 SETTEMBRE 2023

CONDIVIDI

Conosco Maddalena Mazzeschi perché si occupa della comunicazione di alcune aziende vinicole. Qualche settimana fa **mi ha molto incuriosito e soprattutto ingolosito parlandomi non già di un suo cliente, bensì del vino e del vermouth prodotto dai monaci di Bose, che hanno una comunità ad Assisi, presso il monastero di San Masseo.** Ho voluto approfondire.

San Masseo è un **monastero benedettino quasi millenario.** È ai piedi di Assisi, tra la piana e le mura cittadine. Caduto in oblio, è stato gradualmente ripristinato dalla comunità monastica di Bose, che l'ha fatto tornare un luogo che unisce la preghiera e il lavoro, la meditazione e la cura della campagna. Un avamposto dell'accoglienza, che apre le porte a chi cerchi la pace, qualunque sia la sua fede e la sua chiesa. **Il vino unisce, affratella, favorisce l'armonia della vita comune.** È al centro del convivio, del vivere assieme. Il ruolo del vino dovrebbe sempre essere questo, esattamente questo. **La condivisione è il fondamento stesso del fare vino e del berlo.**

Le vigne di San Masseo sono piantate a grechetto e uve rosse, coltivate secondo i canoni dell'**agricoltura biologica**, e i vini ne hanno la certificazione. Ho assaggiato il Grechetto che esce sotto la doc Assisi e il vermouth – anzi, il vermut, come si legge in etichetta – che viene realizzato a partire da quello stesso Grechetto.

L'**Assisi Grechetto** che ho bevuto è figlio della vendemmia del 2022. È un bianco semplice, leggermente indorato nella tonalità, con toni di mele farinose di varietà antiche e di fiori gialli essiccati. **Sta con il cibo, è compagno non pretenzioso della tavola.** Servito alla temperatura ambiente, anziché freddo, mi vien da dire che sta quasi con tutto. Io l'ho messo su una pasta con il pomodoro fresco tagliato a cubetti e poi su un pezzo di pane col formaggio, e andava bene.

Il vermut che se ne ricava – oh, il vermut! – è tra i migliori che ho mai bevuto. La componente amaricante proviene, come da prescrizione, dall'artemisia, nelle varietà pontica e dell'assenzio, e dal ginepro comune. Vi si sommano le fragranze delle botaniche mediterranee, la maggiorana, il timo, la melissa, la salvia. **A me ha colpito soprattutto il suo richiamarsi aromaticamente alla buccia dell'arancia sanguinella e all'afrore officinale della macchia mediterranea e perfino a un cenno di essenza che sprizza dalla pelle del limone.** La parte amara e quella dolce si mantengono in reciproco, solidale equilibrio. L'alcol è al diciotto per cento, ma non prevarica il sorso. Lo vedo perfetto

sia come aperitivo, sia come dopo cena. Nella miscelazione è certamente a proprio agio, ma per parte mia **continuerò a berlo liscio, senza nemmeno raffrescarlo.**

Sono andato a vedere [sul sito di Agribose](#), la società agricola del monastero di Bose, che ha un ecommerce dal quale in passato avevo acquistato varie confetture di ottima qualità. Il Grechetto viene 7 euro, il vermut 15.

Di questa insperata, inattesa scoperta sono molto grato a Maddalena. Anche ai monaci, ovviamente.

Grechetto Assisi San Masseo 2022 Agribose

(82/100)

Vermut San Masseo Agribose

(95/100)

<https://internetgourmet.it/sorprendente-vermut-dei-monaci-assisi/>

SAN MASSEO E I VINI DEL MONASTERO DI BOSE



Il **Monastero di San Masseo**, situato alle pendici del colle che porta ad **Assisi**, fa parte della comunità monastica di **Bose**.

La **comunità di Bose** è formata sia da uomini che da donne appartenenti a diverse confessioni cristiane, fondata nel 1965 nel giorno di chiusura del Concilio Vaticano II da **Enzo Bianchi** attualmente ha tre sedi, ad **Ostuni**, a **Civitella San Paolo** e ad **Assisi**.

La costruzione del Monastero di San Masseo è databile dal 1059 al 1081 e sin da subito si è iniziata la coltivazione della vite e dell'ulivo ed ancor'oggi la struttura è circondata da un vigneto ed un'oliveto.

Recentemente abbiamo avuto l'opportunità d'assaggiare due vini prodotti nel monastero, entrambi biologici, da uve **Grechetto** della varietà di **Todi** provenienti da un vigneto di 1,5 ettari con densità d'impianto di 2.000 ceppi/ettaro, il suolo, di natura alluvionale è mediamente calcareo.

Ecco il nostro pensiero:



– Assisi Grechetto Dop 2022

Fermentazione ed affinamento in vasche d'acciaio.

Color giallo dorato luminoso di buona intensità. Mediamente intenso al naso, pulito, frutta a polpa gialla, note tropicali, mela fresca, erbe officinali, accenni di mandorle. Dotato di buona struttura, sapido, netti sentori d'agrumi, pompelmo maturo, accenni piccanti, buona vena acida, frutta a polpa gialla, pesca, mela, mandorle, legger note fumé, lunga la sua persistenza. Un vino molto interessante.



– Assisi Grechetto Dop “Masseo” 2021

Fermentazione in barriques di rovere francese dove il vino d'affina per sei mesi con periodici batonnages.

Alla vista è piuttosto simile al precedente vino, forse un poco più intenso (non abbiamo assaggiato i due vini in contemporanea). Discretamente intenso al naso dove l'uso del legno si fa sentire tramite una nota vanigliata ed un poco boisée, cogliamo inoltre frutta a polpa gialla, note tropicali, frutta secca ed accenni agrumati e d'erbe aromatiche. Strutturato ed alcolico al palato, presenta note piccanti, frutta a polpa gialla, mela matura, sentori nocciolati e note boisée, chiude leggermente amaricante con buona persistenza.

In conclusione: siamo di fronte a due vini assai diversi tra loro, anche per quanto riguarda il possibile abbinamento col cibo, molto più fresco e di piacevole beva seppur di buona complessità il primo, più ampio ed eterogeneo il secondo. Personalmente abbiamo preferito la freschezza e la piacevolezza del primo alla complessità del secondo.

Lorenzo Colombo



10 vini estivi con cui brindare al Ferragosto 2023

Che vino bere in estate? Scopri in questo articolo i rossi da bere freschi, gli immancabili bianchi per il pesce ed i rosati per gli aperitivi e antipasti.



di [Alessandra Basile](#)

14 Agosto 2023

in [Food&DrinkStyle](#)

Tempo di lettura: 9 mins read

[Home](#) » [Food&DrinkStyle](#) » 10 vini estivi con cui brindare al Ferragosto 2023

Ormai dovrebbe essere abbastanza noto a tutti che la convinzione che i **vini rossi non si possano bere d'estate**, sia più una **leggenda metropolitana** che altro. Il **vino più giusto** da bere non viene dettato dalla stagione, ma dall'**abbinamento** che intendiamo portare in tavola. Ecco perché non esistono veramente vini estivi e vini invernali, almeno a livello di macrocategorie (rossi, bianchi, ecc...). Semmai, **sono le singole proprietà del vino in questione, i suoi sentori, la sua gradazione, la sua bevibilità che lo rendono un vino per l'estate**. E se ami i rossi, non ti preoccupare, non c'è bisogno che cerchi **come bere il vino rosso d'estate**: in questo articolo ti presento **10 vini estivi (anche rossi) con cui brindare al Ferragosto 2023**. E ricordati per i rossi che

la **temperatura di servizio perfetta** in questo periodo si aggira intorno ai 14 – 18 gradi. Che si tratti di bianchi per accompagnare un crudo di mare, dei rosati da abbinare a dei crostacei o a degli aperitivi, o dei rossi per la grigliata di ferragosto, in questo articolo troverai l'etichetta che fa per te.

Vini estivi – Assisi Grechetto DOP biologico

Ho deciso di chiudere questa mia rassegna dedicata ai **vini per festeggiare Ferragosto 2023** con una realtà che trovo molto interessante. Si tratta dei **vini prodotti dai Monaci di Bose ad Assisi presso il Monastero di San Masseo**, un monastero benedettino che ha quasi mille anni. Dal 1059, i monaci anno dopo anno hanno bonificato e dissodato le terre, costruito sistemi di raccolta delle acque intorno al monastero, coltivato l'ulivo e impiantato la vite. Alcuni anni fa la Comunità monastica di Bose ha iniziato a restaurare questo luogo riportando la vita monastica. Dal 2011 alcuni fratelli vivono, pregano, lavorano la terra e accolgono chiunque credente o no, di una fede o di un'altra, di una chiesa o di un'altra, desidera sostare per un tempo di pace. Per i **vini estivi 2023** ti propongo **Assisi Grechetto DOP Biologico**, un vino ottenuto con uve raccolte a mano da **vigneto storico di Grechetto biologico**, di colore giallo paglierino con riflessi dorati; all'olfatto presenta sentori minerali, agrumati, di **frutta fresca a polpa bianca e floreali**, al gusto si presenta morbido e dolce con un finale lungo e fresco caratterizzato da una acidità e sapidità. **Perfetto con primi piatti e soprattutto carni bianche, pesce alla griglia, frutti di mare crudi, pietanze di pesce e verdura, formaggi a pasta morbida o piccanti.**

The logo for 'Vendemie' is centered in a black square. The word 'Vendemie' is written in a white, serif font, with the letters stacked vertically: 'Ven' on top, 'dem' in the middle, and 'mie' at the bottom. The 'V' is significantly larger than the other letters, and the 'm' in 'dem' has a small dot above it.

Vini d'autunno, dieci proposte da abbinare a tartufo, zucca, castagne

- Selezionati per voi
- 06 Novembre 2023

Tempo di lettura: 5 minuti

di Giovanna Romeo

È finalmente giunto il tempo del foliage, di un caldo tiepido che lascia spazio a temperature autunnali, a cieli che si tingono di nuovi colori. Castagne, uva, zuppe, funghi, zucca, tartufi, sono i nuovi protagonisti delle nostre tavole, sapori intensi da condividere in famiglia e con amici davanti a un camino o attorno a una tavola. Al vino ci abbiamo pensato noi: rosso o bianco, fermo, frizzante o metodo classico, la nostra selezione da tutta Italia con qualche punta di mondo.

Assisi Grechetto DOP Bio 2021, San Masseo

San Masseo è un monastero benedettino ai piedi di Assisi che ha quasi mille anni, risale infatti alla seconda metà dell'XI. Dal 1059, i monaci, anno dopo anno hanno bonificato e dissodato le terre, costruito sistemi di raccolta delle acque intorno al monastero, coltivato l'ulivo e impiantato la vite. Dal 2011 alcuni fratelli vivono, pregano, lavorano la terra e accolgono chiunque credente o no, di una fede o di un'altra, desidera sostare per un tempo di pace. Assisi Grechetto DOP Biologico (Bio-Agri-Cert ente certificatore) è il frutto del loro lavoro che è fatica sulla terra e alleanza con il creato. Un bicchiere di vino buono dai profumi agrumati, di frutta fresca a polpa bianca, fresco, floreale, minerale, elegante, ottenuto con uve raccolte a mano dal vigneto storico di Grechetto biologico.

Il Vermut di San Masseo

Postato da: [Roberto Giuliani](#)il: Dicembre 07, 2023In: [Garantito IGP](#)



Pare che da qualche anno il Vermut stia tornando in auge. In effetti ho conosciuto produttori di vino di regioni diverse che si stanno cimentando con questo vino speciale aromatizzato e liquoroso, prodotto per la prima volta dalla ditta Carpano di Torino. Per prepararlo si utilizzava un vino bianco di gusto neutro, al quale venivano aggiunti zucchero, alcol, erbe e droghe varie. L'aromatizzazione avveniva per aggiunta di un'infusione o di un estratto di erbe e droghe miste. Per dare una colorazione scura si aggiungeva caramello.

Il Vermut di oggi però sta subendo diverse interpretazioni, intanto c'è chi lo produce da uve rosse, poi ogni azienda ha una propria ricetta segreta, sceglie la composizione di erbe, le quantità, la durata delle infusioni e molto altro.

Di recente mi è capitato di imbartermi in una piccola bottiglia di un Vermut la cui base arriva da una comunità religiosa di Assisi, i monaci di San Masseo, legati al Monastero di Bose. La cosa mi ha messo grande curiosità, poiché chi meglio di loro può conoscere le erbe e le spezie, i loro profumi, il loro gusto, le diverse miscele che si possono ottenere.

Questo Vermut (quello in mio possesso è un piccolo campione) è ottenuto partendo dal loro vino Assisi Grechetto DOP, in cui hanno riposato per il tempo necessario aromatiche tipiche come l'assenzio, l'artemisia e il ginepro e altre botaniche tratte dalla vegetazione mediterranea: maggiorana, timo, melissa e salvia.

Ne è scaturito un prodotto non potente e concentrato, ma piuttosto fine e gradevole, dove le erbe aromatiche emergono con chiarezza in un contesto aereo di notevole fascino; l'assaggio rivela una componente dolce che inizialmente nasconde quella naturale predisposizione all'amaro, che arriva

però in un secondo momento rimettendo in linea le sensazioni gustative, che chiudono con percezioni minerali e ferrose. Un Vermut molto diverso da quello a cui ci hanno abituato a Torino, può essere bevuto in totale solitudine ma io lo vedo bene anche con una biscotteria secca e qualche quadratino di cioccolato non troppo fondente.

Potete acquistarlo qui: **Vini e liquori (monasterodibose.it)**

<https://www.lavinium.it/il-vermut-di-san-masseo/?fbclid=IwAR3jL4Op12InazHZXnDknFD0I8dudrzUSYKLS0Jr3DOtorNnakAQI6owYg>

Roberto Giuliani

b Monastero
di Bose

SAN MASSEO
ASSISI

RASSEGNA STAMPA
SOCIAL



Angelo Peretti



32 m · 🌐

Il vermut che i monaci di Bose ricavano dal Grechetto del loro monastero di San Masseo ad Assisi è tra i migliori che abbia mai bevuto. Una bella scoperta, di cui sono debitore a [Maddalena Mazzeschi](#).



internetgourmet.it

Il sorprendente vermut dei monaci di Assisi



Roberto Giuliani è con
Maddalena Mazzeschi.



1 h · 🌐

[#garantitoigp](#)

IL VERMUT DI SAN MASSEO

Pare che da qualche anno il Vermut stia tornando in auge. In effetti ho conosciuto produttori di vino di regioni diverse che si stanno cimentando con questo vino speciale aromatizzato e liquoroso...



lavinium.it

Il Vermut di San Masseo - Lavinium



Roberto Giuliani è con
Monica Coluccia e altri 83.



1 h · 🌐

[#AssaggidallItaliaedallEstero](#)

**I VINI DEI MONACI DI SAN MASSEO
AD ASSISI: CURA DEL CREATO,
CURA DELL'UMANITÀ**

Ho sempre visto le comunità
monastiche come qualcosa di
lontano, perché mi sono soffermato
solo sul fatto di non essere un
credente, ma in realtà...



lavinium.it

**I vini dei Monaci di San Masseo ad
Assisi: cura del creato, cura dell'uma...**



lavinium.rivista



lavinium.rivista [#garantitoigp](#)

IL VERMUT DI SAN MASSEO

Pare che da qualche anno il Vermut stia tornando in auge. In effetti ho conosciuto produttori di vino di regioni diverse che si stanno cimentando con questo vino speciale aromatizzato e liquoroso...

Su www.lavinium.it

link in bio

[#vermut](#) [#vermouth](#) [#vermouthtime](#)



lavinium.rivista



lavinium.rivista

#assaggidallitaliaedallestero

**I VINI DEI MONACI DI SAN MASSEO AD
ASSISI: CURA DEL CREATO, CURA
DELL'UMANITÀ**

Ho sempre visto le comunità monastiche
come qualcosa di lontano, perché mi
sono soffermato solo sul fatto di non
essere un credente, ma in realtà...

Su www.lavinium.it

link in bio

#sanmasseo #sanmasseoassisi

#monasterodibose #assisi #umbria

#vinoumbro #vinoitaliano #italianwine

#italywine #winetasting #winelovers

#degustazione #degustazionevini

#degustazioni