

Abbazia di Praglia, una storia nata dalla millenaria Regola Benedettina

scritto da Amanda Arena | 21/11/2019



Uno splendido viaggio nel cuore dei Colli Euganei alla scoperta della produzione vitivinicola della comunità monastica più grande d'Italia

L'**Abbazia di Praglia**, importante centro della spiritualità benedettina, è ubicata nel comune di Teolo (Pd), vicino alla stazione termale di Abano Terme e adagiata ai piedi del **Monte Lonzina**.

Inestimabile **gioiello dell'architettura rinascimentale**, incastonato nello splendido parco floro-faunistico dei Colli Euganei, ha lasciato la propria impronta sul territorio circostante contribuendo al disegno del paesaggio agrario euganeo attraverso la diffusione della coltura della vite e dell'olivo. La Regola Benedettina dell'«*Ora et labore*», da sempre considerata un progetto di vita e una guida per condurre il monaco verso la "santità", raccomanda sommo rispetto per le concrete esigenze dell'uomo, per le cose e gli strumenti del lavoro.

Gli spazi di superba bellezza dell'Abbazia si snodano all'interno di un **antico monastero, fondato nell'XI secolo dalla nobile famiglia vicentina dei Maltraversi**. Il complesso architettonico si articola armonicamente attorno a quattro chiostri: doppio o della clausura, botanico, pensile e rustico.

L'Abbazia di Praglia, oggi abitata dalla più grande comunità monastica d'Italia e meta di costante turismo religioso, ospita anche una **Biblioteca Nazionale con più di 130.000 volumi**. Il laboratorio di restauro dei libri e codici antichi è una delle attività fiore all'occhiello dell'abbazia, unitamente alla realizzazione di unguenti cosmetici, all'apicoltura e alla vitivinicoltura.

La tradizione vitivinicola dei monaci benedettini di Praglia

Preziosissimi documenti antichi di quasi mille anni celano al loro interno la memoria del vivo interesse dei monaci di Praglia per la coltivazione delle vigne e la produzione di vini, che pulsa ancora oggi di vita per raccontare un'affascinante storia oltreché un prodotto sinonimo di qualità.

La vite e il vino sono sempre stati una fonte di sostentamento economico e vocazione per l'Abbazia di Praglia. La più antica testimonianza documentale in cui la coltura della vite si lega al nome di questo antico monastero risale all'1 aprile 1130, giorno in cui il conte Maltraverso vendeva all'abate di Praglia una masseria e due appezzamenti di terra aratoria, una vitata e l'altra in parte incolta, entrambi situati a Teolo.

Probabilmente c'era un piccolo fabbricato attorno a uno sperone di roccia di trachite dei Colli Euganei, su cui sorge l'edificio principale dell'abbazia e si articolano le cantine, e da là i monaci si ampliarono. Nel 1904, dopo aver subito due soppressioni, l'abbazia ritorna definitivamente ai **Benedettini sublacensi**, i quali si sono sempre dedicati ai lavori manuali e alla realizzazione di un'economia sostenibile.

L'inizio del cammino di vinificazione pragliese

La **prima vendemmia** che ha sancito la ripresa del cammino di vinificazione pragliese risale al **22 agosto del 2011**. Da subito i monaci hanno puntato alla **valorizzazione dei vitigni autoctoni** e dei metodi di produzione tradizionale nonché sulla qualità dei vini.

Anticamente le cantine dell'abbazia erano diverse: in un inventario del Seicento sono riportate la **cantina dei tinazzi**, la **cantina longa**, la **cantina dell'aceto** e i **cantinoni** (i "canevini" o "canevoni" in dialetto veneto), ove oggi si vinifica lo spumante col metodo tradizionale.

Dopo la riapertura del 2008 la cantina ha ricevuto nuovo impulso grazie a un **restauro rispettoso delle parti** antiche dei meravigliosi spazi adibiti alla vinificazione e all'imbottigliamento, integrandole con elementi moderni come il vetro. Un suggestivo spazio voltato a botte, originaria cisterna di raccolta dell'acqua, è il locale adibito all'**affinamento dei vini in botti di rovere**.

La filosofia produttiva dell'Abbazia

La filosofia produttiva dell'**Abbazia di Praglia** nell'ambito della vitivinicoltura parte, innanzitutto, dall'attività vitivinicola intimamente legata sin dalle origini dell'abbazia alla vita quotidiana dei monaci. L'obiettivo non è il profitto, ma la sostenibilità dell'attività per mantenere la struttura costituita da un complesso architettonico di 14.000 mq, al cui interno vive la comunità dei 35 monaci benedettini.

Attorno a questa dinamica realtà vivono cinque famiglie. I monaci hanno una storia da raccontare, una tradizione vitivinicola, una metodologia e una filosofia di lavoro come stile di vita, elementi imprescindibili per un prodotto di qualità. L'intera comunità dei monaci si impegna con tutte le proprie forze per creare un'economia sostenibile al fine di garantire l'autonomia.

I vitigni autoctoni e gli internazionali

L'Abbazia di Praglia è abbracciata da collina e pianura, boschi e seminativo, per un **totale di 40 ettari**. La vite ne occupa circa 12, tutti entro le antiche mura di cinta o adiacenti ad esse. Un minuscolo vigneto accanto al [santuario del Monte della Madonna di Teolo](#) a 520 metri sul livello del mare, il più alto dei Colli Euganei, e il recente recupero del Colle a ovest del complesso monastico, con i secolari muretti a secco e le terrazze che ospitavano la vite maritata all'olivo, impreziosiscono l'odierno assetto viticolo dell'Abbazia.

Ad ovest sono state recuperate recentemente le varietà antiche come **Corvinona, Corbinella, Raboso Piave, Raboso Verona, Moscato Giallo, Merlot, Carménère, Cabernet** e **Chardonnay**.

I vini Abbazia di Praglia: intriganti, convincenti e sontuosi

Tra i vini bianchi, quelli di punta sono il **Sollemnis**, convincente declinazione secca di Fior D'Arancio DOCG, e il **Pratálea Bianco**, intrigante blend di Garganega e Chardonnay. A questi due si aggiunge il **Domus Abbas**, un superbo spumante metodo classico ottenuto da uve di Chardonnay, Garganega e Raboso in parti uguali proposto nella versione Extra Brut o Brut nature. Tra i rossi il vino portabandiera è il **Decanus**, uvaggio di Merlot e Cabernet Sauvignon.

Domnus Abbas, spumante dal carattere sontuoso

Il **Domnus Abbas Extra Brut**, spumante dell'Abbazia di Praglia, nasce da fermentazione in bottiglia secondo il metodo classico, detto anticamente anche "**metodo benedettino**", tecnica di produzione affinata da alcuni monaci benedettini tra i quali il più famoso è il francese **Dom Pierre Pérignon**.

È ottenuto da uve Chardonnay, Garganega e Raboso Piave in parti uguali e trascorre sui **lieviti 36 mesi**. È il primo spumante metodo classico dopo la ripresa della tradizione vitivinicola millenaria dell'Abbazia ed è stato presentato per la prima volta a Natale 2015.