

# **Vino y religión: estudio de los Monasterios Benedictinos en Europa.**

Autora: Yolanda Natalia Beltrán Peralta.

Tutora: Dra. Silvia Aulet

Curso Académico: 2017-2018. Septiembre 2018.

**Dedicatoria:**

A los Pilares de mi vida, **mi Familia;**

y a Girona,

por todo y por tanto.

## Índice

1.- Introducción.- .....	7
1.1.- Objetivos.....	9
2.-Marco Teórico.- .....	10
2.1.- Historia y cultura del Vino .....	10
2.1.1.- Mesopotamia: el origen de Vino.....	11
2.1.2.- Egipto y el Vino .- .....	12
2.1.3.- Influencia de los griegos y los romanos en el desarrollo y comercialización del vino. ....	14
2.2.-El vino en la Actualidad.- .....	15
2.3.- Relación entre el Vino, los cultos y las religiones.....	17
2.3.1.- Paralelismo entre los Dioses y el vino.-.....	17
2.4.- Religiones.-.....	18
2.4.1.-Los Benedictinos.- .....	21
2.5.- Turismo y Vino.- .....	23
3.- Metodología.- .....	24
3.1.-Actividades o funciones que realizan los Monasterios Benedictinos en Europa. ....	25
3.1.1.- Actividades: Artesanías y otros productos: .....	26
3.1.2.- <i>Actividades Turísticas:</i> .....	27
3.2.- <i>Detalle de los 68 Monasterios Benedictinos en Europa que realizan algún tipo de Artesanía u otros productos.</i> .....	28
4.- Análisis de los 11 Monasterios o Abadías Benedictinas en Europa que producen alguna bebida alcohólica. ....	39
4.1.- Italia.-.....	41
Clasificaciones y Denominaciones de Origen. ....	42
4.2.- Monasterios Benedictinos que producen Bebidas Alcohólicas en Italia. ....	43
4.2.1.- Abbazia Santa Maria di Montevergine (Santuario).-.....	43
4.2.2.-Abbazia di Praglia.- .....	46
4.2.3.-Abbazia di Vallombrosa.- .....	51
4.2.4.- Monastero di San Benedetto di Norcia.-.....	53
4.2.- Alemania.- .....	55
4.2.1.- Abtei Sankt Hildegard.-.....	60
4.2.2.- Abtei Königsmünster.-.....	67
4.3.- Francia.- .....	69
4.3.1.- Abbaye Sainte-Madeleine.- .....	72
4.4.1.-Ampleforth Abbey.-.....	75
4.4.2.- Buckfast Abbey .....	78

4.5.- Portugal.- .....	81
4.5.1.- Mosterio de Singeverga.- .....	83
4.6.- Austria.- .....	86
4.6.1.- Benediktinerabtei Seckau.- .....	87
5.- Presencia Turística de los Monasterios / Abadías .....	90
5.1.- Análisis de la presencia turística de los Monasterios o Abadías.- .....	94
6.- Conclusiones.- .....	95
7.-Anexos (Comentarios de Tripadvisor).....	97
8.- Bibliografía .....	102

## Imágenes

Ilustración 1: Habitantes de Mesopotamia.....	11
Ilustración 2 : Zonas de producción de Vino en Mesopotamia.....	12
Ilustración 3: Tumba Najt, TT52, “el encargado de las viñas del rey”, época, reinado de Tutmosis IV, .....	13
Ilustración 4: Objetos de la Tumba de Tutankamón .....	14
Ilustración 5: Producción y consumo de vino 2017 .....	16
Ilustración 6: Dioniso, Mitología griega.....	18
Ilustración 7: Dios del Vino, Dioniso hijo de Zeus, de Caravaggio 1596.....	18
Ilustración 8: Proceso y bendición del vino Kosher.....	19
Ilustración 9:Noé probando el vino .....	20
Ilustración 10: Bodas de Caná y Última cena. ....	21
Ilustración 11: Homenaje a Dom Perignon. ....	22
Ilustración 12: San Benito sosteniendo la regla Benedictina. ....	22
Ilustración 13: Rutas del Vino en España .....	24
Ilustración 14: Mapa de los Monasterios Benedictinos alrededor del mundo. ....	25
Ilustración 15: Mapa de los 68 Monasterios Benedictinos que realizan actividades artesanales. ....	26
Ilustración 16: Producción y consumo de vino 2017 .....	41
Ilustración 17: Vinos, según las regiones de Italia.....	43
Ilustración 18: Licores de la Abbazia di Montevergine. ....	46
Ilustración 19: Vinos de Abazzia di Montevergine, San Guglielmo: Fiano di Avellino y Greco di Tufo.....	46
Ilustración 20: Abbazia di Praglia.....	47
Ilustración 21: Los viñedos y la Elaboración de los Vinos, Abbazia di Praglia. ....	48
Ilustración 22: Vinos de la Abbazia di Praglia.....	50
Ilustración 23: Afiches de Catas privada realizadas en la Abbazia di Praglia. ....	50
Ilustración 24: Abbazia di Vallombrosa. ....	51
Ilustración 25: Antica Farmacia de Vallambrosa.....	51
Ilustración 26: Gin Dry Vallombrosa.....	52
Ilustración 27: Birra Nursia. ....	54
Ilustración 28: denominación de los vinos Alemanes.....	57
Ilustración 29: Sub denominación de los vinos Alemanes.....	57
Ilustración 30: Vinos Alemanes ,según su calidad. ....	58
Ilustración 31: Clasificación VDP de los vinos Alemanes. ....	59
Ilustración 32: logotipo de los vinos VDP .....	59
Ilustración 33: Antes y ahora de las Bodegas de la Abadía Hildegard. ....	61
Ilustración 34: Viñedos y Bodega de la Abadía Hildegard.....	62
Ilustración 35: Viñedos de la Abadía. ....	66
Ilustración 36: " Klosteredition " - Edición Monástica.....	66
Ilustración 37: Tienda de la Abadía. ....	66
Ilustración 38: Trabajo de los monjes. ....	67
Ilustración 39: Licores de la Abadía Königsmünster .....	68
Ilustración 40: Vinos de Francia. ....	70
Ilustración 41: Clasificación de los vinos en Francia.....	71
Ilustración 42: Abbaye Sainte-Madeliene.....	72
Ilustración 43: Vinos y Licores Abbaye Sainte-Madeliene. ....	73

Ilustración 44: Domesday Book.....	74
Ilustración 45: Ampleforth Abbey en 1852 y Ampleforth Abbey en la actualidad. ....	76
Ilustración 46: Bebidas de la Ampleforth Abbey.....	78
Ilustración 47: Los inicios de la bodega del Tonic Wine.....	79
Ilustración 48: Recetas con el Buckfast Tonic Wine, en cooperación con el Chef Martin Blunos. ....	80
Ilustración 49: Denominaciones y regiones vitivinícolas de Portugal. ....	82
Ilustración 50: Mosterio de Singeverga .....	83
Ilustración 51: Licor de Singeverga. ....	84
Ilustración 52: Entrevista al Padre Albino Nogueira. ....	84
Ilustración 53: Parte del proceso de preparación Licor de Singeverga.....	85
Ilustración 54: Zonas Vitivinícolas de Austria. ....	86
Ilustración 55: Vida diaria d los monjes de Seckau. ....	88
Ilustración 56: Destilería de la Abadía de Seckau. ....	89
Ilustración 57: Licores de la Abadía de Seckau. ....	90

## **Tablas**

Tabla 1: Información de los 68 Monasterios Benedictinos en Europa seleccionados.....	38
Tabla 2: Cerco de los Monasterios Benedictinos en Europa .....	39
Tabla 3: Licores Abbazia di Montevergine .....	44
Tabla 4: Vinos de la Abbazia di Praglia.....	48
Tabla 5: Gin dry Vallambrosa.....	51
Tabla 6: Regiones vitivinícolas de Alemania.....	54
Tabla 7 : tipos de Uva , viñedos de Alemania.....	55
Tabla 8 : Información de la Bodega de la Abadía Sankt Hildegard.....	60
Tabla 9: Licores de la Abadía Sankt Hidegard.....	64
Tabla 10: Licores de la Abadía Königsmünster.....	67
Tabla 11: Licores de la Abbaye Sainte-Madeleine.....	72
Tabla 12: Premios de los licores de la Ampleforth Abbey .....	76
Tabla 13: Licores de la Ampleforth Abbey.....	78
Tabla 14: Tonic Wine .....	80
Tabla 15 : Licor de Singeverga .....	85
Tabla 16: licores de Abadía de Seckau.....	90
Tabla 17: Presencia Turística de los Monasterios Benedictinos .....	93
Tabla 18: Comentarios sobre los Monasterios, presencia turística .....	98

## 1.- Introducción.-

En tiempos pasados los monjes Benedictinos realizaban diferentes tipos de tareas manuales, la historia los recuerda por ser grandes copistas, conservar los manuscritos e ilustradores, entre las actividades manuales que realizaban estaba la destilación de licores frutales que se utilizaban como remedios naturales.

Este trabajo de final de Master está enfocado en investigar si aún existen Monasterios Benedictinos que sigan elaborando diferentes tipos de bebidas alcohólicas.

Primero se utilizará la información detallada en la página web de la Confederación Benedictina que es el ente internacional que rigen a los monasterios, prioratos, o abadías Benedictinas en el mundo, se obtiene como resultado que hay alrededor de 1200, para este caso de estudio se escogerán los datos de aquellos que están en Europa. Dentro de las actividades que realizan utilizaremos el filtro “**Artesanía y otros productos**” nos quedaremos con 68 Monasterios, de los cuales solo 18 elaboran algún tipo de bebidas alcohólicas, y al final se analizarán 11 Monasterios o Abadías que son los más destacables.

Se procederá a investigar cada uno de los 11 Monasterios / Abadías, para conocer el procedimiento que tiene cada uno de estos lugares en cuanto a la elaboración de bebidas alcohólicas, que tipo de bebidas fabrican: vino, champagne, destilados, cerveza, cidra, entre otros, a su vez si también se desarrollan otras actividades involucradas en el ámbito turístico: enoturismo, gastronomía o turismo rural.

La presencia turística es un elemento fundamental para que los lugares se den a conocer, en este TFM se analizará si los Monasterios/ Abadías tienen algún tipo de fomento o impulso turístico por parte de las entidades locales o regionales. En este mismo contexto se estudiará si los Monasterios/ Abadías están presentes en los medios digitales, si tienen páginas webs, redes sociales o que medio utilizan para darse a conocer al público en general.

Los Monasterios/ Abadías tratan de llevar una vida regida por la regla benedictina, brindando diferentes tipos de servicios a sus visitantes, conservando sus tradiciones, actividades manuales y permitiendo que las futuras generaciones no se pierdan de

conocer y saborear todos los productos que elaboran, en este caso, de manera especial los diferentes tipos de bebidas alcohólicas, mediante procesos artesanales e industriales utilizando y conservando las recetas antiguas que pasan de generación en generación benedictina.

## 1.1.- Objetivos

**General.**- Exponer y demostrar si existen Monasterios Benedictinos en Europa que elaboran vinos o bebidas alcohólicas.

### **Específicos.**

- **Investigar los diferentes tipos de actividades que realicen los Monasterios Benedictinos.**- al investigar qué actividades desarrollan los Monasterios se podrá obtener información sobre las distintas áreas en las que laboran los monjes(as).
- **Identificar si hay Monasterios Benedictinos que elaboren bebidas alcohólicas.**- después de tener conocimiento sobre las tareas que realizan los monjes(as) se podrá identificar si estos actualmente elaboran vinos o algún tipo de bebidas alcohólicas.
- **Seleccionar y analizar los Monasterios Benedictinos destacables en la producción de vino o bebidas alcohólicas.**- después de identificar los Monasterios, se procederá a seleccionarlos, de esta manera se podrá saber cuáles deberían ser parte de este caso de estudio, posteriormente se los analizará y se expondrá los diferentes tipos de bebidas que elaboran en cada uno de los monasterios o abadías.

## 2.-Marco Teórico.-

### 2.1.- Historia y cultura del Vino

El vino es una de las bebidas más antiguas que existe, se podría decir que su historia está unida paralelamente a los inicios de la humanidad, Hugh Johnson en su libro Historia del Vino describe que, “ *las pepitas más antigua de vides cultivadas que se han descubierto hasta el momento, y que se han fechado con la prueba del carbono 14, se hallaron en Georgia y pertenecen al periodo comprendido entre los años 7000 y 5000 a.C* “ (Johnson, 2005)”, por medio de estas pepitas se pueden descubrir distintas características de las vides desde su antigüedad hasta la calidad de las uvas.

La *Vitis Vinifera* o también conocida como vid cultivada, es una planta trepadora, y es la que da origen a la uva. Existen 3 variedades de Vitis: Vitis occidentalis, las corintias y las sultanas, ambas sin semillas.

El origen de la palabra vino es muy discutida por los expertos, esta palabra tiene dos variantes: ( *woi-* o *wei-*), de aquí se desprende la mayoría de los términos utilizados en los diferentes idiomas para referirse a la palabra vino: *oinos* (griego), *oini* (armenio), *ywino* (georgiano), *vinum* (latín), *wien* (bajo alemán), *wine* (inglés), *vere* (albanés), *wns* (egipcio), *yayin* (hebreo), *\*wajnu* (protosemítico), *yn* (ugarítico), *inu* (akadio), *wijana* (hitita) o *windu* (hatti), (McGovern, 2003: 33-34).

El vino se lo obtiene por medio de la fermentación de la uva, está compuesto por etanol, (tipo de alcohol derivado de los azúcares de la uva) y otras sustancias que se dan por el proceso de la fermentación, el efecto del etanol en las bebidas alcohólicas puede variar, dado que es uno de los componentes principales en la mayoría de estas bebidas, como el vino, licores o cervezas, las consecuencias de sus efectos son diferentes porque cada una de estas bebidas están compuestas de diversas formas , así es como también lo describe; “*el alcohol ha ido acumulando a lo largo de milenios un dilatado y variadísimo conjunto de contextos simbólicos en los que*

puede ser ingerido, ya sean de carácter festivo, consolador, medicinal, académico, sacramental o gastronómico, (Walton, 2003: 21).

Aparte de ser una bebida, el vino fue utilizado antiguamente por los médicos como un antiséptico, se lo utilizaba en las heridas y también para realizar intervenciones quirúrgicas. En la actualidad los médicos recomiendan beber el vino con moderación, ya que este permite asimilar mejor los nutrientes de los alimentos, se dice que por esta razón solo los nobles bebían vino, mientras que sus sirvientes solo podían tomar cerveza.

### 2.1.1.- Mesopotamia: el origen de Vino.

La palabra Mesopotamia es de origen griego, significa la tierra entre dos ríos, estos son los ríos Tigris y el Éufrates, pasando por las montañas al sur del Cáucaso y van cruzando al sur hasta el golfo pérsico. Mesopotamia fue la cuna de la civilización, se asentaron varios pueblos, como Ur, Uruk, Kish, Lagash entre otros. Los primeros habitantes de Mesopotamia fueron los sumerios, seguido de los acadios, babilonios, asirios, neobabilónicos y persas.

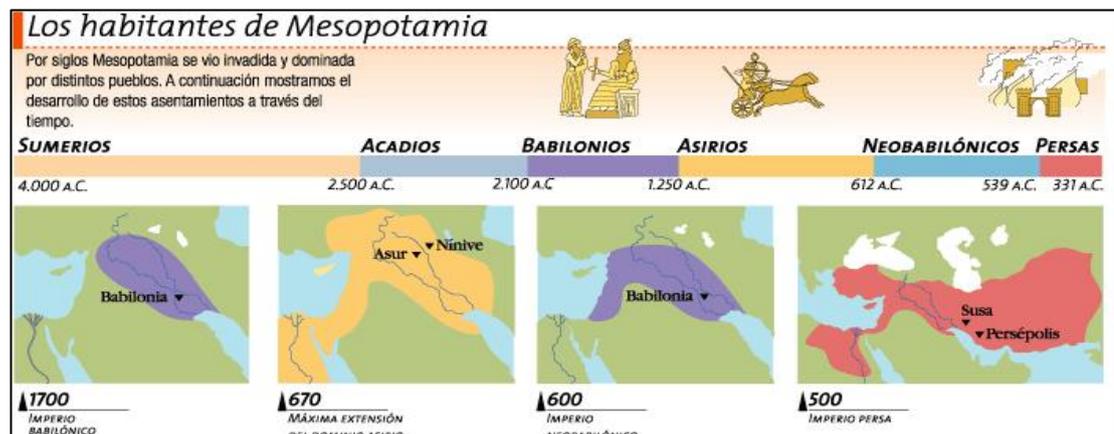


Ilustración 1: Habitantes de Mesopotamia  
Fuente: <http://www.icarito.cl/2010/05/los-habitantes-de-mesopotamia.shtml/>

Aproximadamente en la entrada del periodo Neolítico cuando el hombre dejó de ser nómada y decidió establecerse, allí fue cuando inició a realizar tareas de agricultura, ganadería, se dedicaron a domesticar animales, se hacían actividades culturales, también se descubrió y se desarrolló la metalurgia.

Así fue como en la Mesopotamia antigua también se empezó con la elaboración del vino, esta se daba como una actividad comercial más, y fue alrededor de los años, 8000 a.C al 6000 a.C (periodo Neolítico) cuando se dieron las condiciones adecuadas para poder realizarla.

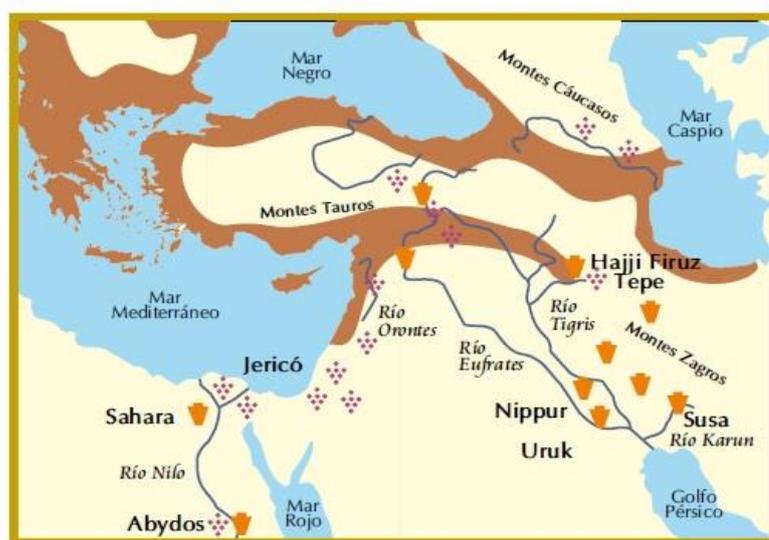


Ilustración 2 : Zonas de producción de Vino en Mesopotamia  
Fuente: [www. museum.upenn.edu](http://www.museum.upenn.edu)

Paralelamente con la elaboración del vino se inventó la cerámica, se creaban diferentes tipos de vasijas con distintos tipos de estructuras: anchas, de cuello largo o estrecho, estas eran utilizadas como objetos donde se podía fermentar y almacenar el vino, el tipo de material de las cerámicas permitía que el vino se pudiera conservar por mucho más tiempo y que también se mantuviera en buen estado.

Diversos estudios han podido determinar un asentamiento en el periodo Neolítico llamado Hajji Firuz Tepe, este está situado en el Montes Zagros (Irán), aquí han encontrado lo que podría ser la primera evidencia arqueológica de un conjunto de vasijas de cerámica que conservan ácido tartárico, que es una sustancia propia del vino, estas vasijas datan entre los años 5400 y 5000 a.C.

### 2.1.2.- Egipto y el Vino .-

Es posible que en el periodo protodinástico por el año 3000 a.C ya se diera la elaboración del vino en Egipto, se han encontrado bodegas de vino junto a los bóvedas de los faraones de la primera dinastía del Reino en el año 2700 a.C, esto ayuda a demostrar que desde ese entonces ya se daba el consumo del vino entre los grandes personajes de esta época. Otra de las maneras en que se puede evidenciar que los egipcios consumían esta bebida es por medio de las pinturas ambiguas, ellos celebraban o hacían un tributo a la vinicultura retratando en sus pinturas las fases de la elaboración del vino desde la recogida de las uvas hasta que era almacenado en las vasijas.

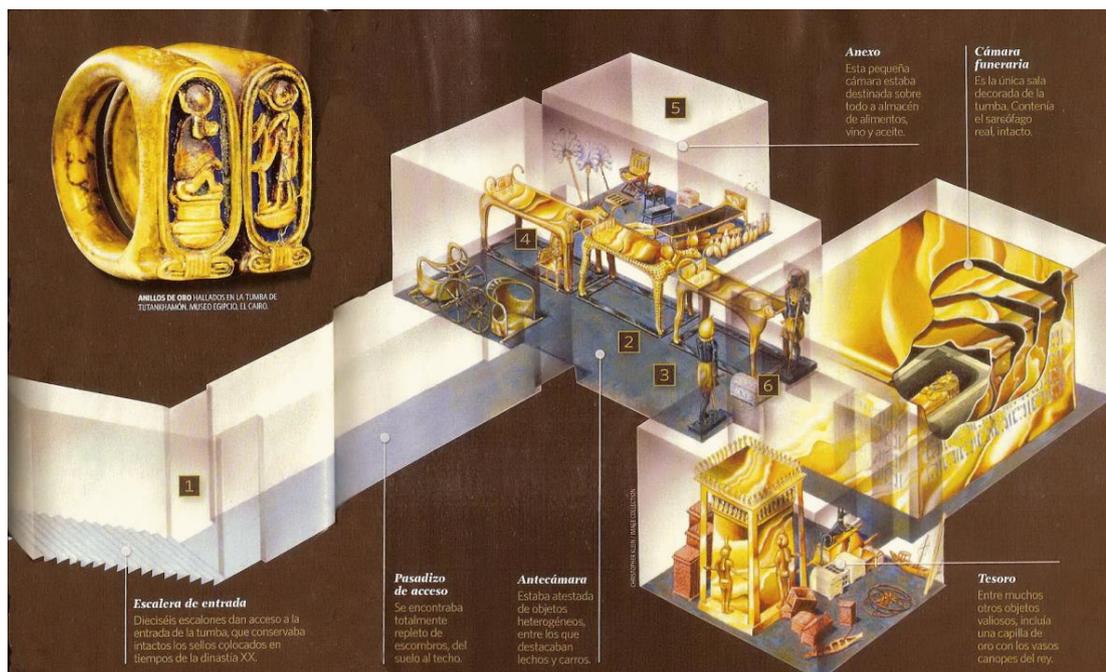
Según lo detallado por Hugh Johnson en su libro Historia del Vino, destaca que también se hacían “representaciones graficas en las pinturas de tumbas de personajes importantes cuya tarea era supervisar el proceso y en las de trabajadores que amaban tanto las vides y su fruto que decoraban los techos de sus tumbas con pérgolas cargadas de uvas “, Luxor es la ciudad en la que se encontró la máxima muestra de esta evidencia.



**Ilustración 3: Tumba Najt, TT52, “el encargado de las viñas del rey”, época, reinado de Tutmosis IV, Fuente: Internet**

Para Herodoto, conocido como el padre de la historia del mundo occidental, afirmaba que los egipcios no producían vino, esta aseveración era totalmente errónea, tal vez lo que si se daba, era que el vino egipcio era de baja calidad, por eso ellos terminaban también consumiendo el vino que exportaban desde Grecia. Según lo que aseveraba Herodoto era que el vino griego tenía tal aceptación entre los egipcios, que las embarcaciones que llegaban a Egipto con vasijas de vino, al regresar a Grecia las ánforas llegaban vacías, estas era recubiertas con aceite de oliva, lo que permitía que esta codiciada bebida se conservara por mucho más tiempo .

El vino incentivó directamente el uso de las vasijas, tanto así que en 1922 el egiptólogo Howard Carter abrió la tumba del Rey Tutankamón, quien falleció en 1352 a.C, se pudo evidenciar que uno de los objetos que se dejaban como ofrendas alrededor de está, eran vasijas de vino de las cuales se encontraron un total de 36, y según la creencia de los egipcios, estos objetos que se encontraban alrededor de la momia acompañaban al espíritu del rey en su viaje.



**Ilustración 4: Objetos de la Tumba de Tutankamón**  
<https://elegiptoantiguo.files.wordpress.com/2016/03/3384162.png>

### 2.1.3.- Influencia de los griegos y los romanos en el desarrollo y comercialización del vino.

Antiguamente el auge y la visibilidad del vino se dio gracias a los griegos, a estos se los conoce como los pioneros y expertos en la elaboración y comercialización del

vino en el Mediterráneo, y llegando también a diferentes partes de Europa, África y Asia entre otras, se exportaba el vino que tenía gran cantidad de alcohol, lo rebajaban con agua y era conocido como “vino negro”.

Además de comercializarlo, los griegos eran grandes bebedores y consumidores del vino que elaboraban, realizaban sus banquetes públicos o privados, estos eran una actividad de índole masculina, el banquete griego era, en esencia, una actividad masculina en la que se adaptó, desde el siglo VIII a.C, el uso de la kliné (Murray, 1900, 6) existían cuatro categorías dependiendo de la forma de consumición, estas podían ser por festivales religiosos, militares, eventos sociales (los denominados polis griegos) y el simposio por diversión y placer.

En algunos relatos de la poesía griega tiene como protagonista o se menciona al vino o a los viñedos, entre ellos está la poesía homérica o la “Ilíada” en la que relata que uno de los símbolos que lleva Aquiles en su escudo es un viñedo.

Los romanos se caracterizaron también por ser impulsores de la vitivinicultura dentro y fuera de su imperio, alrededor de las costas del Rin o el Danubio se situaron sus primeros viñeros, esto también facilitaba la movilización y exportación a larga distancia del vino por medio del transporte marítimo, en aquel momento este tipo de transportación era mucho más barato en comparación con el transporte terrestre.

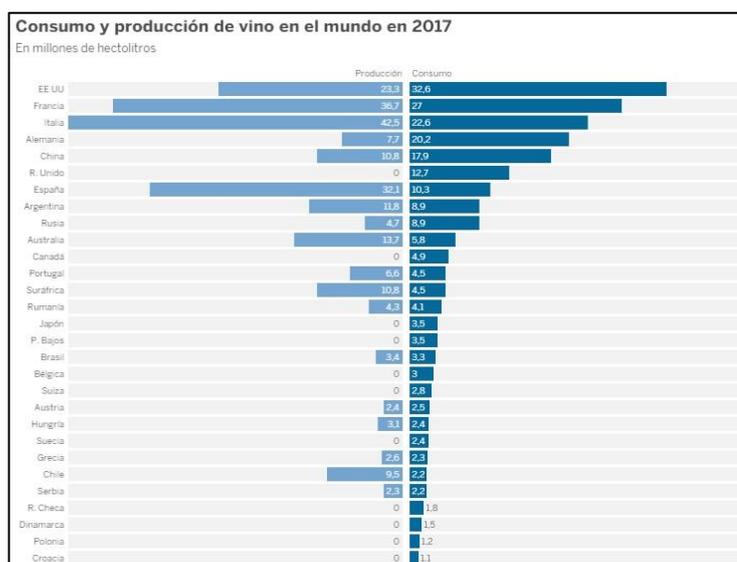
Entre los grandes avances, en los que fueron pioneros los romanos en cuanto a la venta y distribución del vino, está el uso del lagar, barricas y ánforas, esta última era la más utilizada, debido a su material de cerámica, este permitía que el vino durara más tiempo, en la elaboración utilizaban técnicas avanzadas, tenían diferentes métodos de extracción para el vino, como la prensa de torsión, prensa de tornillo directo y las prensas de viga, los 3 utilizaban en parte de sus estructuras vigas de maderas.

## **2.2.-El vino en la Actualidad.-**

Las plantaciones de vino tuvieron un antes y un después de la Filoxera, ésta fue una plaga originaria de los Estados Unidos, que terminó siendo introducida en Europa en el año 1863 junto con algunas plantas que eran importadas de este país. La Filoxera es un insecto parásito que se mete en la vid y termina enfermando a la planta hasta causarle la muerte, en el año 1860 arrasó con los viñedos de Francia, después la filoxera se extendió por Europa, pasando por los viñedos de casi todo el mundo, con excepción de Chile, Chipre, Irán, Irak, Egipto y Afganistán. Después se descubrió que las viñas de América eran resistentes a la filoxera, y se dispusieron a plantar viñas americanas en las regiones francesas afectadas, de esta manera se creó una uva híbrida que provocó una mayor variedad de vinos.

En el último siglo, gracias a la tecnología la elaboración del vino ha ido evolucionando, Indudablemente, la refrigeración, las bodegas, los tanques de acero inoxidable han sido un avance para poder controlar con mayor facilidad la temperatura y los técnicas de fermentación. La tecnología también ha facilitado producir vinos de alta calidad en regiones de clima cálido, los diferentes tipos de maquinarias para la recolección, han propiciado la distensión y mayor eficacia y eficiencia en las viñas.

Actualmente, el gran productor de vino es Italia con un 42,5% seguido por Francia 36,7%, España 32,1% Estados Unidos 23,33% en cuanto al consumo Estados Unidos tiene un 32,6% , Francia 27% e Italia con un 22,6 % según las estadísticas del año 2017 de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV).



**Ilustración 5: Producción y consumo de vino 2017**  
Fuente: Diario el País

## **2.3.- Relación entre el Vino, los cultos y las religiones.**

La Real academia española (RAE) detalla que los cultos son “un “conjunto de ritos y ceremonias litúrgicas con que se tributa homenaje” también como “honor que se tributa religiosamente a lo que se considera divino o sagrado.”. El vino es una bebida que ha tenido una estrecha relación con los cultos y las religiones especialmente con las civilizaciones que han estado en las cercanías de las costas, desde el periodo neolítico pasando por culturas como la griega, romana, egipcia y con vinculaciones especiales con religiones desde el judaísmo hasta el cristianismo.

### **2.3.1.- Paralelismo entre los Dioses y el vino.-**

Para los griegos al que le rendían culto y veneraban era Dioniso, conocido como el dios del vino, la vendimia, del teatro y el éxtasis, este les enseñó a los hombres a cultivar la vid y a producir vino. Se da una analogía o paralelismo entre Dioniso y el vino, esto se remonta desde el nacimiento de este dios, según la mitología griega, Dioniso es el hijo de Zeus y de una mortal, la princesa Sêmele, ella tenía dudas de Zeus, le pidió a este que le demostrará si era un Dios, él se negaba a hacerlo pero después accedió a la petición de su amante, los truenos y relámpagos que se crearon cuando él apareció como una divinidad terminaron matando a Sêmele, quién aún estaba en periodo de gestación, a pesar de este acontecimiento Zeus logro rescatar al niño del vientre de su madre, y para despojarlo de la ira de su resentida esposa Hera decidió ocultarlo en uno de sus muslos hasta que se completará el tiempo y pudiera nacer por segunda vez. Algo similar pasa con el vino, después de que las uvas son cortadas, “vendimia “ serán procesadas para poder obtener esta bebida alcohólica, es decir después de la muerte de la fruta ésta pasa a tener otra vida por medio del vino, así como su dios Dioniso, este nombre significa “el dos veces nacido “.

Dioniso al ser el dios del vino también era el de los excesos, del éxtasis y del desenfreno que esta bebida provocaba en sus consumidores, liberaba a los hombres de su vida cotidiana y pasaban a un estado de locura y disfrute del placer.



Ilustración 6: Dioniso, Mitología griega.  
Fuente: Internet



Ilustración 7: Dios del Vino, Dioniso hijo de Zeus, de Caravaggio 1596.  
Fuente: Internet

En cambio para los romanos el dios del vino era Baco, se dice que fueron los griegos quienes llevaron a este dios a Roma. De las fiestas y celebraciones en honor a Baco nacen las “bacanales” se iniciaron alrededor del año 200 a.C. y eran festividades únicamente para las mujeres, después se permitió la participación de los hombres, y terminaron por convertirse en festividades escandalosas y libertinas en la que se bebía desenfrenadamente, llegaron a ser muy criticadas porque además se decía que eran fiestas en la que se aprovechaban para unirse y conspirar en contra del gobierno, fueron canceladas por medio un decreto del Senado llamado “Senatus consultum de Bacchanalibus”.

#### 2.4.- Religiones.-

Desde épocas remotas ha existido una relación muy estrecha entre el vino y las religiones, entre ellas el judaísmo, cristianismo y hasta el Islam, del Islam podemos decir que en el Corán está escrito en varias aleyas, que Allah dice que los musulmanes pueden disfrutar de los dones que están a disposición entre ellos las bebidas y los alimentos, tanto así que una de las metáforas está relacionada con el vino, según lo descrito en la Surah XLVII, 15 “*Imagen del Jardín prometido a quienes temen a Dios: habrá en él arroyos de agua incorruptible, arroyos de leche de gusto inalterable, arroyos de vino, delicia de bebedores, arroyos de pura miel*”,

se ha generado mucha controversia en cuanto a las bebidas sin embargo esta religión ha vetado el consumo de las bebidas alcohólicas.

La relación entre el vino y judíos tiene alrededor de 2.000 años a.C, en la Biblia, la vid se la presenta como el “árbol de la vida”, es un emblema del conocimiento y de la prosperidad. De la misma forma los judíos tampoco pueden beber cualquier tipo de vino sino uno cuya producción sea supervisada por un rabino, y que haya sido realizado según la Kashrut que es una norma alimentaria judía, cuando esté listo el vino obtendrá el nombre de “kosher” que quiere decir “puro o apto”, el vino tiene un lugar especial en la ley judía, por lo que tiene su propia bendición, al consagrarlo el vino o el jugo de uva se pronuncia “Baruj ata A-do-nai, Elo-hei-nu Melej HaOlam bore pri hagafen” que quiere decir “ ***Bendito eres tú Señor nuestro Di-s, Rey del universo, quien creo el fruto de la vid.***”



Ilustración 8: Proceso y bendición del vino Kosher.  
Fuente: Internet

En el cristianismo una de las primeras apariciones del vino se da con Noé, cuando plantó viñedos y al consumirlos se embriagó porque no sabía el efecto que le causaría, "Noé, que era labrador, comenzó a trabajar la tierra y plantó una viña. *Bebió el vino, se embriagó y quedó tendido sin ropas en medio de su tienda.*" Génesis IX, 20-21. La vid era un elemento importante en la vida de los cristianos,

consta en numerosos párrafos de la Biblia, *“Dios te dé, del rocío del cielo y de la grosura de la tierra, abundancia de trigo y de vino”*, Génesis, XXVII, 28, también eran condenados los hombres que destruyeran la vid *“ Cuando alguien con su ganado dañare un campo o viña de otro, pagará restitución con lo mejor de su propio campo o de su propia viña»* Éxodo, XXII, 4

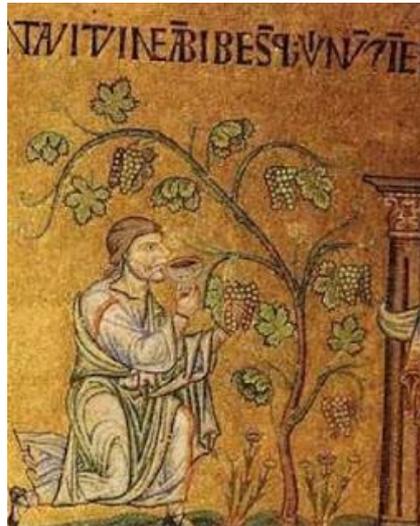


Ilustración 9: Noé probando el vino .

Fuente: <http://estudiobiblia.blogspot.com/2012/06/genesis-9-10-los-hijos-de-noe.html>

Asimismo existen textos en el que se condena el abuso de esta bebida *“El vino es escarnecedor, la bebida fuerte alborotadora, y cualquiera que con ellos se embriaga no es sabio.”*, Proverbios 20:1. El primer milagro por el que se conoció a Jesús fue cuando convirtió el agua en vino *“Jesús dijo: «Llenen de agua esos recipientes.» y los llenaron hasta el borde, después de probar el agua convertida en vino, el mayordomo llamó al novio, pues no sabía de dónde provenía, a pesar de que lo sabían los sirvientes que habían sacado el agua. Y le dijo: «Todo el mundo sirve al principio el vino mejor, y cuando ya todos han bebido bastante, les dan el de menos calidad; pero tú has dejado el mejor vino para el final. Esta señal milagrosa fue la primera, y Jesús la hizo en Caná de Galilea. Así manifestó su gloria y sus discípulos creyeron en él.”* Evangelio de San Juan, 2, 6-12.

Entre las parábolas de Jesús estaba una muy importante y que resalta al vino *“Yo soy la vid verdadera, y mi Padre es el viñador.”* en la última cena dijo *“y recibiendo una copa, dadas las gracias, dijo: «Tomad esto y repartiadlo entre vosotros; .porque os digo que, a partir de este momento, no beberé del producto de la vid hasta que llegue el Reino de Dios.»”* Evangelio de Lucas, 22.



Ilustración 10: Bodas de Caná y Última cena.  
Fuente: Internet

#### 2.4.1.-Los Benedictinos.-

En la religión católica existen muchas ordenes sacerdotales entre ellas está la Benedictina, fue fundada por San Benito (480- 547), nació en Nursia, región de Umbría, Italia en el seno de una familia rica, tenía una hermana gemela, Escolástica, quien también llegó a alcanzar la santidad, San Benito de Nursia es considerado patrón de Europa y patriarca del monasticismo occidental.

Sus estudios de filosofía los realizó en Roma, y a los 20 años decidió irse a vivir de ermitaño en una cueva al monte Subiaco. Después con un grupo de jóvenes fundó su primer monasterio en Montecassino en el año 529 y escribió la Regla Benedictina estaba destinada a los monjes, y fue aceptada por la mayoría de los monasterios que instauró San Benito durante la Edad Media.

La Regla de San Benito tiene 73 capítulos, algunos han sido modificados y añadidos después por sus prosélitos, el lema principal de la regla es “*orat et labora*” oración y trabajo, sus capítulos se centran en esta frase, y se trata de equilibrar los horarios con el trabajo, la oración, los estudios, la meditación y el descanso, “*La ociosidad es enemiga del alma; por eso han de ocuparse los hermanos a unas horas en el trabajo manual, y a otras, en la lectura divina*”, Cap 48,1 estas jornadas de trabajo estaban divididas en : ocho horas dedicadas al trabajo manual, ocho a la oración, y ocho al descanso de los monjes. Entre los trabajos que realizaban estaba el de labrar la tierra y cultivar la vid, los monjes benedictinos son considerados los pioneros en la elaboración del vino, lo usaban para la celebración de la Misa, consumo diario y hasta como medicina. Entre los grandes aportes de los benedictinos

en cuanto a las bebidas alcohólicas fue el del monje Dom Perignon quien en 1668 estaba como bodeguero de la Abadía de Hautvilliers, y mientras mezclaba varios vinos terminó creando la famosa Champaña “Dom Perignon”, al probarla dijo “ *me estoy bebiendo las estrellas* “, refiriéndose a las burbujas producidas por la fermentación del vino, a este método se le denomina champenoise.



Ilustración 11: Homenaje a Dom Perignon.  
Fuente: Internet

La regla dice que también se deberá acoger a los peregrinos como si fuera Jesús, “*A todos los huéspedes que se presenten en el monasterio ha de acogerseles como a Cristo, porque él lo dirá un día: «Era peregrino, y me hospedasteis». A todos se les tributará el mismo honor, «sobre todo a los hermanos en la fe» y a los extranjeros*” Cap 53, 1-2.



Ilustración 12: San Benito sosteniendo la regla Benedictina.  
Fuente: Internet

A los monjes benedictinos también se los conoce como los constructores de Europa, además de la agricultura estos también dedicaban su tiempo al arte y a la cultura, trabajaron en recuperar y en copiar los detalles de la época, también transcribieron sucesos de la cultura antigua greco-romana, y diversas piezas de la literatura.

## 2.5.- Turismo y Vino.-

El vino ha actuado como una motivación para viajar desde la época del Grand Tour (Hall *et al.*, 2000), pero ha sido recién en los últimos años que se han unido estos dos conceptos y se ha creado una nueva manera de ocio que combina el turismo y el vino, y se lo denomina “Enoturismo”, para Getz y Brown (2006), el concepto de enoturismo puede examinarse desde tres puntos: como una forma de comportamiento del consumidor, como una estrategia de desarrollo regional, o como una oportunidad de las bodegas para vender sus productos directamente al consumidor final.

Sin embargo el consumidor tiene otro punto de vista, para ellos es la visita a viñedos, bodegas, festivales y espectáculos, con la motivación de realizar catas de vinos y conocer las regiones productoras (Hall *et al.*, 2000), para algunos consumidores, la experiencia de catar un vino es dejarse llevar por las sensaciones que este les puede hacer sentir, trasportarlos a un lugar en concreto, recordar alguna anécdota, acordarse de algún amor, entre otras.

Entre algunos consumidores famosos de esta época, se destaca lo que decían dos ampurdaneses amantes de vino, **Salvador Dalí** aseguraba “el que sabe degustar no bebe demasiado vino, pero disfruta de sus suaves secretos”, mientras que para el escritor **Josep Pla**, “Considero totalmente superfluo afirmar que yo soy un hombre agradecido al vino. Habiendo llegado a una edad bastante madura, he tenido la ocasión de constatar que los placeres del paladar son los últimos que se pierden en la vida, y en estos placeres juega un papel muy importante el vino.

El turismo enológico se relaciona con frecuencia al turismo cultural (Hall, Shaw y Doole, 1997), el enoturismo su factor principal es el vino, pero también termina siendo una combinación entre el turismo rural, turismo gastronómico y el turismo cultural y esto se lo puede ver cuando se realizan sus actividades, entre ellas:

- Visita a las Bodegas, (proceso de elaboración, producción y venta de este producto). Turismo rural.
- Cata de vino, en ciertos casos se lo combina con la degustación de algún alimento. (se combina con el turismo gastronómico).
- Itinerarios o tour dentro de los viñedos, permitiendo que se conozca el lugar y parte de historia. (Turismo Cultural).

En el desarrollo del enoturismo resulta fundamental el concepto de las rutas del vino (Gatti y Incerti, 1997), según la Asociación Española de ciudades del Vino (ACEVIN), en España existen más de 20 Rutas certificadas del vino, entre ellas la ruta del vino del D.O Empordà y la ruta del vino de la Rioja.



**Ilustración 13: Rutas del Vino en España .**  
Fuente: <https://www.wineroutesofspain.com/>

Las rutas del Vino, impulsan el desarrollo turístico de las zonas en las que se encuentran, dándoles visibilidad, activando su economía y aumentando el flujo de turistas nacionales y extranjeros.

### **3.- Metodología.-**

La metodología utilizada para este caso de estudio es mixta: cuantitativa y cualitativa, cuantitativa, porque se puede verificar por medio de la página web de la Confederación Benedictina que existen alrededor de 1200 monasterios Benedictinos en el mundo, de los cuales después de verificar la información nos quedamos con 68 Monasterios en Europa y al finalizar el cerco solo con los monasterio que elaboren algún tipo de bebida alcohólica, nos quedamos con 11 Monasterios para poder analizarlos.

Al revisar la página web de la Confederación Benedictina, quien es el ente Internacional que gobierna la Orden de San Benito, está integrada por

congregaciones benedictinas que tienen su propia autonomía, según lo descrito en su página web Oficial, existen aproximadamente 1.200 Monasterios Benedictinos en el mundo.



**Ilustración 14: Mapa de los Monasterios Benedictinos alrededor del mundo.**  
Fuente: Confederación Benedictina de la Orden de San Benito

### 3.1.-Actividades o funciones que realizan los Monasterios Benedictinos en Europa.

Entre las diferentes actividades o funciones que realizan estos Monasterios, están:

• Oblatos Seculares	• Museo
• Escuela/Instituto	• Exposiciones
• Universidad	• Trabajo Científico
• Hospedería	• Arte
• Casas Dependientes	• Conciertos y actos culturales
• Misión	• Editorial, imprenta, ediciones
• Otras Actividades Pastorales	• <b>Artesanía y otros productos</b>
	• Tienda

Después de conocer las diferentes áreas en las que están vinculados los Monasterios, este estudio solo se fundamentará en buscar, si en la actualidad aún existen monjes o monjas que en los Monasterios Benedictinos en Europa elaboren algún tipo de licor; destilados, vinos, cervezas, etc., para obtener esta información se ha tomado como base los datos proporcionada por la página web oficial de la Confederación Benedictina.

De esta manera al realizar el cerco de la búsqueda tomaremos como referencia el ítem de **“Artesanía y otros productos”** en los Monasterios Benedictinos ubicados

en el continente europeo, esto da como resultado que aún existen alrededor de **68** Monasterios que realizan este tipo de actividades.



**Ilustración 15: Mapa de los 68 Monasterios Benedictinos que realizan actividades artesanales.**  
**Fuente: Confederación Benedictina de la Orden de San Benito**

### 3.1.1.- Actividades: Artesanías y otros productos:

Entre las actividades realizadas en el Ítem “Artesanía y otros productos” se pueden visualizar las siguientes:

- **Elaboración y producción:** de mermeladas, productos cosméticos, lociones, perfumes, producción de hostias, restauración de pergaminos, libros antiguos y manuscritos, té, iconografía, aceite, quesos, productos de panadería y pastelería, vinagre, jalea, velas, tarjetas, inciensos, artículos de madera, joyas religiosas, vestimenta litúrgica, sandalias, porcelana decorada, cerámicas, tejidos, obleas, huertos y granjas, editoriales.

- **Tiendas de souvenirs, publicaciones de revistas, libros, Cds, editorial y bibliotecas con archivos históricos.**
- **Talleres o cursos:** bordado, cerámica, iconografía, seminarios religiosos, teología, caligrafía medieval, celtica y moderna, costura, canto, idiomas (hebreo y latín) para poder estudiar la biblia.
- Producción de energía renovable y Agricultura biológica (Abbaye Sainte Marie de la Pierre-qui-Vire, Francia).
- **Licores y bebidas:** Vinos: tinto, blanco, rosado, afrutados y espumosos seco, cervezas, gin, cavas, cidra, brandy, grappa, sirope, jugos de frutas, bebidas digestivas, jarabe de Aloe

Al realizar la investigación en cada una de las páginas webs de los 68 Monasterios obtenidos con el ítem “Artesanías y otros productos “se puede destacar también que la mayoría de estos ofrecen actividades relacionadas al turismo, la que más se repite entre los monasterios es el hospedaje, esto podría estar ligado a que uno de los capítulos de la Regla de San Benito, exactamente en el capítulo 53, literal 1 y 2 dice: *“Recíbanse a todos los huéspedes que llegan como a Cristo, pues Él mismo ha de decir: "Huésped fui y me recibieron". A todos dese el honor que corresponde, pero sobre todo a los hermanos en la fe y a los peregrinos. Cabe destacar que el hospedaje en la mayoría de monasterios no puede ser mayor a 7 días.*

### **3.1.2.-Actividades Turísticas:**

**Hospedaje:** existen diferentes tipos de estructuras en las que se podría recibir a los turistas, como: casa de acogida, casa de huéspedes, habitaciones acondicionadas en los prioratos o en los monasterios y hasta hoteles u hostales, todas estas edificaciones pueden estar ubicadas en las áreas adyacentes a los monasterios o en otras áreas externas, administradas por los monjes o monjas.

**Actividades complementarias:** restauración, festivales musicales, visitas guiadas por los monasterios y museos, actividades deportivas, salas de eventos, áreas verdes, entre otros.

Todas estas actividades permiten que se generen ingresos económicos, estos sirven de ayuda para el sustento de los monjes y el mantenimiento de los cenobios.

### ***3.2.-Detalle de los 68 Monasterios Benedictinos en Europa que realizan algún tipo de Artesanía u otros productos.***

*Los Monasterios pueden estar conformados por:*

- *Monjes,*
- *Monjas y/o*
- *Oblatos Seculares* (son hombre o mujeres laicos o clérigos que siguen la santa regla y la tradición espiritual benedictina, gozan de una vida normal, no viven en los monasterios, ni tienen votos sino solo promesas).

Las Estructuras arquitectónicas monásticas encontradas fueron:

- *Monasterios:* lugar habitado por una orden religiosa de monjes o monjas, situado fuera de las poblaciones, los monasterios cristianos también pueden ser prioratos o abadías.
- *Abadías:* Son Monasterios o conventos que están regidos por un Abad o una Abadesa, deben de estar compuestas por al menos 12 monjas o monjes.
- *Abadías Territorial y/o*
- *Prioratos:* sitio o lugar habitado por monjes o monjas, pertenecientes a un Monasterio principal y que está bajo el mando de un prior.

Al analizar cada uno de los **68 Monasterios Benedictinos en Europa** se encontró la siguiente información:

MONASTERIOS BENEDICTINOS EN EUROPA - RELACION "ARTESANIAS U OTROS PRODUCTOS".												
N	NOMBRE	ESTRUCTURA MONASTICA			TIPO/ ESTRUCTURA	LOCALIDAD/ PAIS	FUNDADOR/AÑO DE CREACION	ACTIVIDADES TURISTICAS Y ACTIVIDADES VARIAS DENTRO DEL MONASTERIO	PRODUCTOS/SOUVENIR	VIÑEDOS / ELABORACION DE LICORES		
		MONJAS	MONJES	OBLATOS SECULARES						SI	NO	OBSERVACION
1	Monasterio Sant Daniele	20		24	Abadía	Abano Terme, Padova- Italia	Fue construido entre : 1076- 1078, por los Señores de Montagnone de origen lombardo.	Casa de huéspedes: la Forestaría, Acogida de grupos de peregrinaje, turistas .  Visita al museo (gratuitas) . Bar y restaurante .	Miel ,polen, cosméticos a base de miel , cera de abejas, té, vino amaro San Daniele y <b>licores</b> , huertos en todas las estaciones cultivo de flores, producción de eucaristía repartida a otras parroquias, iconografías.	X		Vino amaro San Daniele y licores.
2	Abbazia Santa Scolastica	14		45	Abadía	Bari, Italia	construido en el año 755	Hospedaje y alimentación , casa de huéspedes ,para grupos e individuales, retiros espirituales para laicos y religiosos (turismo religioso ). Eventos musicales como conciertos instrumentales y coro gregoriano y polifónico. <b>Biblioteca de abadías, especializada en Sagrada Escritura y Patristica. artículos de cultura cristiana y monástica, en la revista "In Viam Pacis"</b>	Talleres de bordado, cerámica, pergaminos, íconos, herbolarios, artículos religiosos, actividad agrícola con abundante variedad de cultivos.		X	
3	Monastero San Vincenzo Martire		20		Priorato	Bassano Romano, Italia	1631 (Construcción de la Iglesia ) otras estructuras en 1942-1945	Hospedaje y alimentación , casa de huespedes ,para grupos e individuales, retiros espirituales , sala de eventos y reuniones, areas para actividades al aire libre, biblioteca. Museo (Exposición de la Sábana Santa en 60 paneles) , Radio .	Tienda de souvenirs: shampoo, lociones, jabones, aceites corporales, cremas , perfumes, desodorantes , joyería religiosa, artículos religiosos, libros.		X	
4	Monastero Spirito Santo	13			Abadía	Cesena ,Italia	1305	Casa de Huespedes, retiros espirituales,(Turismo religioso), servicio de restauración, talleres de iconografía.	Producción de Hostias.		X	

5	Monastero di Santa Caterina d'Alessandria	8			Abadía	Cittaducale, Rieti, Italia	1327	Servicio de hospedaje y alimentación, se pueden realizar diferentes tipos de itinerarios: arqueológicos, históricos, naturalistas, artísticos y culturales, en el Monasterio y alrededores. Visitas al Museo	Biblioteca, (contiene volúmenes antiguos y modernos de 1500 a 1830 y un archivo histórico del monasterio que contiene más de 90 pergaminos, el más antiguo data del siglo XIII, este archivo fue declarado de Interés histórico, por el Superintendente de Patrimonio Cultural.	X	
6	Monastero San Silvestro Abate		17	14	Priorato	Fabiano, Ancona, Italia	1231	Servicios de hospedaje y alimentación, retiros espirituales, Tours de las lunetas del claustro	Biblioteca con más de 70000 volúmenes. Librería, hierbas (Lavanda, Hisopo, Romero); la miel; Vinagres balsámicos; <b>Licores</b> . Publicaciones en la Revista "Inter Fratres"; Periódico "Monte Fano" entre otros.	X	
7	Monastero Santa Maria dell'Annunziata	6			Abadía	Frisanco (PN) Italia	no hay una fecha exacta de la creación del monasterio solo se indica que en 1998 pasó a ser Benedictino	Casa de huéspedes, alimentación, sala de reuniones y retiros espirituales.	Huerto propio, elaboran: mermeladas, miel, té de hierbas, lavanda, cerámica, iconografía.	X	
8	Monastero Santo Volto		12		Priorato	Giulianova (TE) Italia	1953		Huerto, aceite y miel	X	
9	Monastero di Santa Caterina	27		15	Abadía	Monte San Martino, Italia	1906	Retiros espirituales solo para mujeres.	Elaboración de postres, queso, galletas, mermeladas y bordados.	X	
10	Abbazia Santa Maria di Montevergine (Santuario)	3	13		Abadía Territorial	Montevergine, Avellino, Italia	construida en 1126, pasó a ser Abadía en 1879.	Casa de acogida (Abril a Noviembre), servicio de alimentación, retiros espirituales, ruta de peregrinaje a Montevergine, visitas al museo, biblioteca con archivos históricos y publicaciones de revistas.	Tienda: <b>licores florales y frutales, grappa, brandy, vinos</b> , miel, ginseng, jarabe balsámico de Eucalipto.	X	La mayoría de sus vinos tiene Denominación de Origen Controlada (DOC) y Denominación de Origen Controlada y Garantizada (DOCG) los cuales son Sellos de calidad en los vinos en Italia
11	Monastero delle Benedettine Santa Maria degli Angeli	7		12	Abadía	Pistoia, Italia	1892		Moderno laboratorio, donde se produce té de hierbas medicinales, mermeladas, caramelos, <b>Rosolio, bebida digestiva.</b>	X	
12	Monastero di Santa Maria Madre della Chiesa e San Benedetto	11		9	Abadía	Pontasserchio, Pisa, Italia	1976	Casa de acogida, servicio de alimentación, retiros espirituales, cursos de iconografía Bizantina y religiosos.	La biblioteca contiene cerca de 23000 volúmenes desde el año 1500 al 1800 también cuenta con audios bíblicos. Laboratorio donde se producen y elaboran hostias para la mayor parte de la Región de la Toscana. Huertos, frutas, uvas y <b>vino de mesa.</b>	X	

13	Abbazia di Praglia		45	32	Abadía	Bresseo di Teolo, Italia	entre los siglos, XI y XII. En 1904 los Monjes Benedictinos retornaron al Monasterio.	Casa de acogida , servicio de alimentación, retiros espirituales, salas de conferencia y meditación.	La biblioteca contiene más de 130000 volúmenes , tiene un Laboratorio de restauración de libros desde 1951. Tienda on line: miel , caramelos de frutas y de licor, miel, cremas, desodorantes, ungentos, shampoo, jabones, té e infusiones, remedios naturales, libros y revistas. <b>Producción de vinos, Cata de Vinos y visita a las bodegas.</b>	X		La mayoría de sus vinos tiene Denominación de Origen Controlada (DOC) y Denominación de Origen Controlada y Garantizada (DOCG) los cuales son Sellos de calidad en los vinos en Italia
14	Casa Madre	Italia.			Comunità Monastica Suore Oblate Benedettine di Santa Scolastica						X	
15	Monastero di Santa Cristina	7			Abadía	Senigallia, Ancona, Italia	1573	Casa de acogida , servicio de alimentación, retiros espirituales.	Jarabe de aloe y producción de hostías.		X	
16	Monastero delle Benedettine di San Giovanni Battista	10		7	Abadía	Subiaco, Roma Italia	fundado entre los años 1149 y 1183	Casa de acogida , servicio de alimentación, retiros espirituales, salas de conferencia y meditación.	Elaboración de :cerámica, decoración de velas de Pascua, preparación de mermeladas.		X	
17	Monastero San Cipriano	16		4	Abadía	Trieste, Italia	1400	Casa de acogida , servicio de alimentación, retiros espirituales.	Restauración de libros antiguos, taller de encuadernación.		X	
18	Monastero di Santa Maria Maddalena	12			Abadía	Urbania ,(PU) Italia	siglo XII	Casa de huéspedes, servicio de alimentación, en caso especiales.	Manualidades.		X	
19	Abbazia di Vallombrosa		7		Abadía	Vallombrosa, Florencia, Italia	1036	Casa de huéspedes, servicio de alimentación, cursos de espiritualidad y de cultura religiosa, retiros, salas de meditación, conciertos.	Biblioteca con archivos y manuscritos históricos. (previa reserva). Elaboración de : propóleos, jalea real, miel, fitocosméticos, licores, hierbas medicinales, rosolio, mermelada, dulces, chocolate, cosméticos, cremas, vinagre, aceite, vinos.	X		A pesar de su producción de vino el producto estrella de esta Abadía es el <b>Gin</b> , convirtiéndose en el único ginebra histórico de Italia, y además de ello siendo elaborado por Monjes .
20	Monastero di San Benedetto di Norcia		18		Monasterio	Norcia, Perugia - Italia	siglo XVI, se fundó una nueva comunidad de mojes benedictinos en el año 2000, por el monje norteamericano Cassiam Folsom.	Seminarios y retiros espirituales, peregrinación, programas de verano de discernimiento.	Venta de cerveza artesanal, Open house y cata de cervezas , CDs.	X		Elaboración de <b>cerveza</b> artesanal desde el año 2012, tienen dos variedades de esta bebida con un estilo belga : rubia y negra, contiene 6 y 10 grados de alcohol respectivamente.

21	Monasterio de Santa María de las Dueñas	13		1	Abadía	Alba de Tormes , Salamanca - España	Fue construida en 1279, de esta Abadía salieron las monjas que iniciaron la vida conventual en dos cenobios femeninos: el Monasterio de la Natividad del Señor (Madrid) y el Monasterio de la Fuensanta en Aljezares (Murcia)		Productos artesanos de pastelería, como las Almendras garrapiñadas, por el año 1835 ya se las producían en este Monasterio. Existe una pequeña imprenta tipográfica. Ediciones de los trabajos del taller de ilustraciones. Taller de Ilustraciones miniadas.		X	
22	Monestir de Sant Benet de Montserrat	36			Abadía	Montserrat, Barcelona , España	1025	Servicio de hospedaje y alimentación , retiros espirituales, salas de conferencias y meditación. Visitas al museo, iglesia , áreas naturales, itinerarios en la montaña, visitas guiadas, conciertos.	tiendas: artículos religiosos, souvenirs variados, joyería religiosa, libros, productos: mermeladas, miel, aceites, vinos, <b>licores</b> , <b>cavas</b> , tés, infusiones, Cds, trípticos, etc.	X		
23	Monasterio de La Santa Cruz	12			Abadía	Sahagún, León, España	Se fundó en 1546, en el siglo XVIII se construyó un nuevo establecimiento para la comunidad Benedictina.	Servicio de hospedaje y alimentación , retiros espirituales, salas de conferencias y meditación. Visitas al museo, tiene obras de carácter religioso	Elaboración de productos de repostería : Amarguillos Pastas de té, Hojaldres leoneses, polvorones, coquitos, empiñonados, mazapanes y Frutas de mazapán, y diferente tipo de tartas.		X	
24	Monasterio de Benedictinas de San Pelayo	38			Abadía	Santiago de Compostela, España	Siglo IX	Actividades de cultura, arte y religión. Servicio de hospedaje y alimentación , retiros espirituales, salas de reuniones y meditación. Museo de arte Sacro.	Tiene un importante archivo histórico abierto a investigadores y estudiantes. Repostería: Tartas de almendra es una tradición en la Comunidad que se remonta al S XVIII, pastas de té y otros dulces. Confecciones de Ornamentos Litúrgicos.		X	
25	Abdij Maria Mediatrix en h. Wivina	15			Abadía	Affligem, Bélgica	Fundada en el año 1133, ocupada por las monjas benedictinas desde el año 1921.				X	
26	Abtei St. Gertrud, Alexanderdorf	30		28	Abadía	Am Mellensee, Alemania	1934	Casa de huéspedes, retiros espirituales,(Turismo religioso), servicio de restauración. Panadería, exportación de las ostias a al este de Alemania y a gran parte de Europa del Este, Los "clientes" más famosos que ha tenido son el Papa Juan Pablo II en 1996 en Berlín y el Papa Benedicto XVI. 2011 en Berlín y Erfurt.	Clases de Escritura de iconos (como un ejercicio espiritual . Curso de estudios de la iconografía, Icono Pantocrátor, entre otros. Música de Verano, conciertos en las instalaciones de la Abadía.		X	

27	Abtei Sankt. Hildegard	48		50	Abadía	Ruedesheim am Rhein , Alemania	Entre 1900 y 1904	Casa de huéspedes, servicio de restauración, "Café integrante de Monasterio", cafetería con áreas dedicadas para personas con discapacidades. Tour dentro de la iglesia, actividades de senderismo, caminata del vino, en los alrededores de la Abadía. Sala de eventos y conferencias. Conciertos y talleres arte, de escritura e iconografía. .	Panadería, elaboración de miel, mermeladas, té de hierbas, chocolate, bombones, avena, harina, espagueti: diversos tipos de pastas, jengibre azul o galangal, pimienta, café, Licor de hiervas, aguardiente <b>Vinos: secos, semisecos, afrutados, tinto ,blanco , espumoso seco.</b>	X		Licor de hiervas, aguardiente Vinos: secos, semisecos, afrutados, tinto ,blanco , espumoso seco. Abadía con Bodega propia de Vinos. Capacidad de almacenamiento de 70.000 litros, envejecimiento el 80% en Acero Inoxidable y el 20% en Barricas de roble. Cuentan con una Monja Thekla Baumgart, que es la Enóloga .
28	Benediktinerinnen abtei zur Hl. Maria	24		20		Fulda, Alemania	744 fundación del Monasterio y ocupado por monjes, en 1626 pasó a ser un Monasterio de monjas.	Casa de huéspedes, servicio de alimentación, retiros espirituales, salas de conferencia y de recreación ,áreas verdes.	Huerto propio, producen: verduras, lechugas, bayas, árboles frutales, hierbas,( té). Elaboración de mermeladas, jaleas, membrillos, pan galletas,té,cremas, bolsas, cojines. Libros y revistas de jardinería,polvos y artículos para el cuidado de los jardines.		X	
29	Abtei vom Heiligen Kreuz	37		55	Abadía	Beverungen, Alemania	1657, estaba ocupado por los franciscanos, en 1899 pasó a cargo de las Monjas Benedictinas.	Casa de huéspedes, servicio de alimentación, retiros espirituales, salas de conferencia , lectura y meditación, paseos en bicicletas y botes . Cursos de yoga , Thai Chi y rezando, pintura iconográfica, entre otros.	libros, CD, mapas, artículos de arte, comida orgánica, <b>vino</b> . Cerámica, velas decoradas, Jabones naturales .	X		
30	Benediktinerinnen abtei St. Erentraud	25		22	Abadía	Berg, Alemania	1923	Casa de huéspedes, servicio de alimentación, retiros espirituales, salas de conferencia, lectura y meditación , áreas verdes. Talleres de iconografía y de velas	Tienda: venta de arte religiosa, velas, candelabros, tarjetas, calendarios, libros, Cds.		X	
31	Abtei Königsmünster			66	Abadía	Meschede, Alemania	1884	Casa de huéspedes, servicio de alimentación, retiros espirituales, salas de conferencia, lectura y meditación , áreas verdes, actividades de senderismo, visitas guiadas en la Abadía , conciertos, Talleres de carpintería, cerámica, herrería y tejidos.	Tienda: libros, artículos y joyería religiosa, tarjetas, velas, cerámica. Panadería y pastelería, mermeladas, miel, <b>licor de miel, licor de ciruela y vainilla, brandy de ciruela</b> . Inciensos , jabones, artículos de madera.	X		Licores y brandy frutales.

32	Abtei Neuburg		12	42	Abadía	Heidelberg, Alemania	Fundada el año 763, en 1130 llegaron los primeros monjes Benedictinos.	Casa de huéspedes, servicio de alimentación, retiros espirituales, salas de conferencia, lectura y meditación , centro de asesoramiento para los desempleados (gratuito) , áreas verdes, tour en la Abadía, jardín medicinal. Conciertos.	Productos de la granja de la Abadía.		X	
33	Benediktinerinnen vom Hlgst. Sakrament	18		5	Priorato	Osnabrück, Alemania	1854	Casa de huéspedes, servicio de alimentación, retiros espirituales, salas de conferencia, lectura y meditación , panadería y taller de velas.	Tienda on line: venta y distribución de hostias y de los productos elaborados en el taller de velas.		X	
34	Abtei Michaelsberg		13		Abadía	Siegburg, Alemania.	1068	Casa de huéspedes, servicio de alimentación, retiros espirituales, salas de eventos y meditación , visitas guiadas.	Licor Siegburger, librería y tienda de arte, publicaciones de libros y revistas	X		Licor de la Abadía de Siegburger cuenta con 600 años de tradición, es elaborado con hierbas seleccionadas, se lo utiliza como digestivo y para hacer cocteles.
35	Abtei Unserer Lieben Frau	40		23	Abadía	Rietberg, Alemania	entre los años 1015 a 1018	Servicios de hospedaje y restauración , sala de conferencias, meditación, jardines con áreas verdes e infantiles, cursos de: meditación, Yoga y "Ora et labora" costura y bordados, retiros espirituales.	Elaboración de vestimenta litúrgica, bordados y costura, hostias, velas, tienda de arte y libros.		X	
36	Ampleforth Abbey		86		Abadía	Ampleforth Abbey, York, Inglaterra	Fundado en 1802	Restauración y Hospedaje : individual y en grupos retiros espirituales, o de temáticas como el de " escrituras y vinos " cursos ,peregrinaciones por la playa. Actividades turísticas como Tours por las iglesias, Tour del huerto que incluye visita a las cidreras, áreas para realizar actividades deportivas, eventos deportivos.	Cidra, Cervezas, jugos de Manzana, Licor de Manzana, Brandy frutales de manzana, pera y durazno. Miel, beer fruit chutney ( mermelada de cerveza ), mermelada de manzana, Cds y DVD, Abbey souvenirs, libros, joyas religiosas, etc.	X		Elaboración de cidra, licor de manzana, cervezas y brandy frutales.
37	Belmont Abbey		40	120	Abadía	Belmont Abbey, Hereford, Inglaterra	Fundado en 1859	Servicios de hospedaje y restauración , sala de eventos sociales y reuniones , tours por la iglesia y alrededores de la abadía .	Libros y Cds, talleres de iconografía.		x	

38	Buckfast Abbey		27	150	Abadía	Buckfastleigh ,Inglaterra	Fundado en 1018	Servicios de hospedaje y restauración , solo para hombres , grupos o familias máximo tiempo de estancia 7 días, Áreas para el disfrute de actividades al aire libre , Tour en los jardines. Salas para fiestas y eventos. Conciertos y Festival de música Sacra.	Dulce de leche, <b>vino</b> , libros, postales, juguetes, joyerías religiosa , Cds	X		Vino
39	Douai Abbey		29	50	Abadía	Berkshire, Inglaterra	1903	Servicios de hospedaje y alimentación, sala de eventos para conferencias , catering, retiros y talleres espirituales, conciertos.	La biblioteca , tiene más de 100.000 libros que incluye una serie de colecciones especializadas, manuscritos medievales, tiene documentos que datan del siglo XVII, está alberga no solo los archivos de Douai, sino también los archivos de varios monasterios y órdenes religiosas, las instalaciones permiten mantener libros y archivos en condiciones óptimas a largo plazo.		x	
40	Saint. Michael's Abbey		6	5	Abadía	Hampshire , Inglaterra	1880	Servicio de hospedaje y alimentación, retiros espirituales . Visitas guiadas en la Abadía. Recitales de órgano,	Tienda on line: libros, postales, cds, dvds, joyería religiosa, retratos, inciensos.		X	
41	Pluscarden Abbey		22	300	Abadía	Escocia, Reino Unido	1230	Servicio de hospedaje y alimentación, retiros espirituales . Visitas guiadas en la Abadía, conciertos, "Turismo verde "	Tienda on line: libros, revistas, postales, Cds, retratos, jabón, cremas, toallas.		X	
42	Prinknash Abbey		12	150	Abadía	Gloucester , Inglaterra	Fundado en el año 681. En 1928, volvió a ser ocupado por los Monjes Benedictinos.	Servicio de hospedaje y alimentación, retiros espirituales solo para hombres, salas de conferencias , galería, servicio de cafetería y meeting room.	Elaboración y venta de inciensos y rosarios. Publicación de revistas.		X	
43	Quarr Abbey		11	2	Abadía	Isle of Wight, Inglaterra	1132	Servicio de hospedaje y alimentación, retiros espirituales, salas de conferencias , galería con exposiciones permanentes, áreas verdes y visitas guiadas .	Tienda on line : tarjetas postales, joyería religiosa , velas, tarjetas de oración. CD, recuerdos tales como marcadores, llaveros, bolígrafos y cuadernos, y, sobre todo, libros. Biblioteca y restauración de libros. Productos de la granja: miel , huevos, cerveza, mermeladas chutneys.		X	

44	Saint Cecilia's Abbey	30		25	Abadía	Ryde Isle of Wight, Inglaterra	1882	Servicio de hospedaje y alimentación, retiros espirituales, salas de conferencias y visitas guiadas , áreas verdes.	Producción y elaboración de hostias, cursos de caligrafía; medieval, celtica y moderna, venta de Cds, libros, tarjetas.		X	
45	Stanbrook Abbey	24		115	Abadía	YORK YO61 4AY, Inglaterra	1625	Servicio de hospedaje y alimentación, retiros espirituales, salas de conferencias y de meditación , áreas verdes.	Artes y oficios: encuadernación, caligrafía, tejido, pintura, fotografía y artesanía. Huerto propio: frutas, huevos y algunos productos lácteos. Tienda de libros.		X	
46	Worth Abbey		22		Abadía	West Sussex, RH10 4SB, Inglaterra	1933	Servicio de hospedaje y alimentación, retiros espirituales, salas de conferencias y de meditación , solo para hombres o grupos, áreas verdes, visitas a la abadía .	Tienda on line: libros, Cds, trabajos a mano iconográficos.		X	
47	Monastere de Notre Dame de Belloc		27	2	Abadía	Urt, Francia	1875	Hospedaje para retiro espirituales a: grupos , familias u hombres, (sin costo, solo lo que sequiera aportar ) máximo 6 días. Retiros de verano. Exposición de Talleres de caligrafía.	Fábrica de quesos, libros, caligrafía e iluminación en manuscritos, pergaminos, entre otros. Cds, cartas postales .		X	
48	Abbaye Saint Joseph de la Rochette	38			Abadía	Belmont-Tramonet, Francia	1824	Servicios de Hospedaje y alimentación .	Vestimenta litúrgica, cerámicas.		X	
49	Abbaye Saint Vincent	13		23	Abadía	Chantelle, Francia	en el año 957 se construyó la primera abadía, y se la remodeló en 1853	Visitas guiadas del patrimonio Histórico ( Iglesia , torre y muralla de los alrededores). Casa de San Benito refugio para los peregrinos.	Productos cosméticos, cremas, jabones, lociones, perfumes, aceites. Mermeladas, miel , dulces, té, vinagre, aceite de oliva, canela, sirope o jarabes de todo tipo de frutas, bebidas frutales sin alcohol. Chocolates, bombones. Libros , joyería, postales.		X	
50	Prieure Saint-Benoit de Chauveroch		6		Priorato	F-90200 Lepuix-Gy, Francia	1979	Servicios de Hospedaje y alimentación (no más de 6 días ) . Cursos de Teología.	Taller de artesanías religiosas en madera, librería.		X	
51	Prieuré Saint-Jean-Baptiste		9		Priorato	Échourgnac, Francia	1868		Elaboran queso de cabra		X	
52	Prieuré Saint-François-de-Sales		13		Priorato	Évian-lès-Bains, Francia	1963		Trabajan conjuntamente con la congregación a la que pertenecen Congregación Notre-Dame d'Espérance, y elaboran diferentes tipo de cestas.			

53	Abbaye Saint-Marie de Maumont	58		1	Abadía	Montmoreau-Saint-Cybard, Francia	817	Servicio de hospedaje y alimentación, retiros espirituales.	Talleres de restauración de libros, costura a mano. Galletas, mermeladas, chocolates, té de hierbas. Cosméticos, velas, cremas.. Mapas o iconos, joyería religiosa. Cds, DVD, postales, libros de teología , catequesis o de arte.		X	
54	Abbaye Sainte Marie de la Pierre-qui-Vire		58		Abadía	Leger Vauban, Francia	1850	Servicio de hospedaje y alimentación, retiros espirituales, Talleres de cerámica y serigrafía. Actividades artísticas y musicales.	Producción de energías renovables. Tienda: objetos religiosos, medallas, rosarios, iconos, crucifijos, estatuas Agricultura biológica: yogurt , leche, quesos de cabra y de vaca, cerámica, porcelana decorada, imágenes y diferentes mapas .		X	
55	Abbaye Sainte-Madeleine		54	400	Abadía	Le Barroux, Francia	1970	Servicio de hospedaje y alimentación, retiros espirituales.	Tienda : libros, artículos y joyería religiosa, Cds y audio videos, galletas confitería, mermeladas, dietético, aceite de oliva, miel, nueces, cestas y cajas de regalo. Bebidas alcohólicas: cerveza, vinos y licores.	X		Elaboración de Vinos, en su mayoría son vinos jóvenes, y cervezas.
56	Prieuré Sainte-Claire		9	3	Priorato	Martigny, Francia	1966	Servicio de hospedaje y alimentación, retiros espirituales.	Panadería, elaboración de pate de frutas.		X	
57	Abbaye Sainte-Croix	19		6	Abadía	Saint-Benoit, Francia	Fundado en el año 562, en 1965 fue ocupado por las monjas Benedictinas.	Servicio de hospedaje y alimentación, retiros espirituales ,áreas verdes.	Producción y elaboración de hostias, venta de Cds, libros, tarjetas, artículos religiosos.		X	
58	Monastère Sainte-Marie de la Garde		16	10	Casa	SAINT-PIERRE DE-CLAIRAC, Francia	2002- ocupada por los Monjes Benedictinos.	Servicio de hospedaje y alimentación, retiros espirituales ,áreas verdes visitas al Monasterio.	Venta de maquetas, Cds, sandalias , nueces, miel.		X	
59	Abbaye Ste Lioba	16		4	Abadía	Simiane Collongue, Francia	1935	Servicio de hospedaje y alimentación, retiros espirituales ,visitas a la Abadía.	Cds y libros, cerámicas, tejidos, costuras, productos del huerto.		X	
60	Abbaye Norte-Dame de Protection de Valognes	33			Abadía	Valognes, Francia	1623	Servicio de hospedaje y alimentación, retiros espirituales ,visitas guiadas a la Abadía y exteriores.	Elaboración de Patê de Frutas , 10 diferentes sabores.		X	
61	Abbaye Saint Paul		24	43	Abadía	Wisques, Francia	1889	Servicio de hospedaje y alimentación, retiros espirituales ,salas de reuniones y meditación.	Elaboración de cerámicas, con temáticas religiosa para todo tipo de eventos, comunión, confirmación, etc., souvenirs de cerámicas, magnéticos entre otros. Publicaciones de revistas.		X	

62	Abtei St.Gabriel-Bertholdstein	13	8	Abadía	Österreich ,Austria	1891	Visitas por los jardines de hierbas, servicio de hospedaje y restauración, seminarios y retiros espirituales , salones para reuniones y eventos.		X	
63	Benediktinerabtei Seckau	11	10	Abadía	Seckau bei Knittelfeld Österreich, Austria	1140	Seminarios y retiros espirituales, conciertos, visitas guiadas al monasterio y a la iglesia, galería con exposiciones permanentes, visitas guiadas en la destilería de la Abadía, seminarios sobre el arte de Destilar.	Biblioteca con archivos históricos, tiene más de 100.000 volúmenes. Tienda: libros y tienda de arte, objetos devocionales, velas, joyas y artículos de papel, <b>licores destilados.</b>	X	Producción de licores destilados
64	Benediktinerstift	15		Abadía	Lambach, Österreich ,Austria	1056	Servicio de hospedaje y alimentación, retiros espirituales, seminarios, salas de eventos y meditación.	Biblioteca con mas de 1000 volúmenes de portada y 700 manuscritos, colección de música del siglo XVIII. Uno de los manuscritos más importantes en el archivo es sin duda la llamada "Sinfonía Lambacher" de W.A. Mozart (KV45a).	X	
65	Stift Sankt Lambrecht	16		Abadía	Lambrecht, Österreich , Austria	1076	Servicio de hospedaje y alimentación, retiros espirituales, seminarios, salas de eventos y meditación cursos de pintura, visitas guiadas al Museo.	Tienda on line: Sal de hierbas, sal de hierbas, especia de patata, té de hierbas, zumos y mermeladas.	X	
66	Sint Paulus Abdij			Abadía	Oosterhout, Holanda	1907		Cerámica y Vivero de Orquídeas	X	
67	Mosteiro de Singeverga	34	100	Monasterio	Roriz , Portugal	1892	Servicio de hospedaje y alimentación, retiros espirituales, salas de meditación, áreas verdes.	Cursos monográficos, <b>Elaboración del licor "Singeverga" o licor de los Benedictinos Portugueses.</b>	X	Único licor en Portugal, monástica y exclusivamente preparado por los monjes benedictinos de Singeverga, el proceso es por la destilación directa de especias y una amplia variedad de plantas aromáticas.
68	Klasztor Benedyknek od Nieustajacej Adoracji	26		Priorato	Varsovia, Polonia	1687	Servicio de hospedaje y alimentación, retiros espirituales, salas de meditación, áreas verdes. Cursos de : canto gregoriano, biblia, idiomas; hebreo y latín.	Elaboración de Obleas decorativas de Nochebuena , bajo pedido.	X	

18\* son los Monasterios /Abadías con producción de Vinos o Licores

**De los cuales 11 son destacables y serán estudiados.**

Tabla 1: Información de los 68 Monasterios Benedictinos en Europa seleccionados.  
Fuente: páginas web de los 68 Monasterios y de la Confederación Benedictina  
Elaboración Propia

#### **4.- Análisis de los 11 Monasterios o Abadías Benedictinas en Europa que producen alguna bebida alcohólica.**

Al analizar la tabla de datos con la información obtenida de los 68 Monasterios /Abadías, Benedictinas se pudo realizar un cerco de los cuales quedaron 11 que serán estudiados, estos están situados en diferentes países:

- Italia: 2 Monasterio y 2 Abadías.
- Alemania: 2 Abadías.
- Francia: 1 Abadía.
- Inglaterra : 2 Abadía
- Portugal: 1 Monasterio.
- Austria: 1 Monasterio.

Las normativas, regulaciones, denominaciones de origen y estándares para los vinos en cada uno de estos países son diferentes, por tal motivo además de analizar las bebidas alcohólicas que elaboran los monasterios se señalará una breve síntesis de las reglamentaciones que existen en cada uno de estos países donde están ubicados los Monasterios.

RESULTADO DE LOS MONASTERIOS BENEDICTICOS EN EUROPA RELACION " ARTESANIAS Y OTROS PRODUCTOS "							
#	PAISES	MONASTERIOS "ARTESANIAS Y PRODUCTOS".		# DE MONASTERIOS QUE PRODUCEN VINO O LICORES		# DE MONASTERIOS MAS RELEVANTES A SER ESTUDIADOS	
1	ITALIA	20	1.-Monastero Sant Daniele. 2.-Abbazia Santa Scolastica. 3.-Monastero San Vincenzo Martire. 4.-Monastero Spirito Santo. 5.-Monastero di Santa Caterina d'Alessandria. 6.-Monastero San Silvestro Abate. 7.-Monastero Santa Maria dell'Annunciazione. 8.-Monastero Santo Volto. 9.-Monastero di Santa Caterina . 10.-Abbazia Santa Maria di Montevergine (Santuario) . 11.-Monastero delle Benedettine Santa Maria degli Angeli. 12.-Monastero di Santa Maria Madre della Chiesa e San Benedetto. 13.-Abbazia di Praglia. 14.-Casa Madre . 15.-Monastero di Santa Cristina. 16.-Monastero delle Benedettine di San Giovanni Battista 17.-Monastero San Cipriano 18.-Monastero di Santa Maria Maddalena 19.-Abbazia di Vallombrosa 20.- Monastero di San Benedetto di Norcia	8	1.- Monastero Sant Daniele. 2.-Monastero San Silvestro Abate. 3.-Abbazia Santa Maria di Montevergine (Santuario). 4.-Monastero delle Benedettine Santa Maria degli Angeli. 5.-Monastero di Santa Maria Madre della Chiesa e San Benedetto. 6.-Abbazia di Praglia. 7.-Abbazia di Vallombrosa. 8.-Monastero di San Benedetto di Norcia.	4	1.-Abbazia Santa Maria di Montevergine (Santuario). 2.-Abbazia di Praglia. 3.-Abbazia di Vallombrosa. 4.- Monastero di San Benedetto di Norcia.
2	ALEMANIA	10	1.-Abtei St. Gertrud, Alexanderdorf. 2.-Abtei Sankt. Hildegard - Eibingen. 3.-Benediktinerinnenabtei zur Hl. Maria 4.-Abtei vom Heiligen Kreuz. 5.-Benediktinerinnenabtei St. Erentraud 6.-Abtei Königsminster. 7.-Abtei Neuburg. 8.-Benediktinerinnen vom Hlgst. Sakrament. 9.-Abtei Michaelsberg. 10.-Abtei Unserer Lieben Frau.	4	1.-Abtei Sankt. Hildegard 2.-Abtei vom Heiligen Kreuz. 3.-Abtei Königsminster. 4.-Abtei Michaelsberg.	2	1.-Abtei Sankt. Hildegard - Eibingen 2.-Abtei Königsminster
3	FRANCIA	15	1.-Monastere de Notre Dame de Belloc. 2.-Abbaye Saint Joseph de la Rochette. 3.-Abbaye Saint Vincent. 4.-Prieure Saint-Benoit de Chauveroches. 5.-Prieuré Saint-Jean-Baptiste. 6.-Prieuré Saint-François-de-Sales. 7.-Abbaye Saint-Marie de Maumont. 8.-Abbaye Sainte Marie de la Pierre-qui-Vire. 9.-Abbaye Sainte-Madeleine. 10.-Prieuré Sainte-Claire. 11.-Abbaye Sainte-Croix 12.-Monastère Sainte-Marie de la Garde. 13.-Abbaye Ste Lioba. 14.-Abbaye Notre-Dame de Protection de Valognes. 15.-Abbaye Saint Paul.	1	1.-Abbaye Sainte-Madeleine	1	1.-Abbaye Sainte-Madeleine
4	REINO UNIDO	11	1.-Ampleforth Abbey. 2.-Belmont Abbey. 3.-Buckfast Abbey. 4.-Douai Abbey. 5.-Saint. Michael's Abbey. 6.-Pluscarden Abbey. 7.-Prinknash Abbey. 8.-Quarr Abbey. 9.-Saint Cecilia's Abbey. 10.-Stanbrook Abbey. 11.-Worth Abbey.	2	1.-Ampleforth Abbey. 2.-Buckfast Abbey.	2	1.-Ampleforth Abbey 2.-Buckfast Abbey
5	BELGICA	1	1.-Abdij Maria Mediatrix en h. Wivina	0		0	
6	ESPAÑA	4	1.-Monasterio de Santa María de las Dueñas. 2.-Monestir de Sant Benet de Montserrat. 3.-Monasterio de La Santa Cruz. 4.-Monasterio de Benedictinas de San Pelayo.	1	1.-Monestir de Sant Benet de Montserrat.	0	
7	AUSTRIA	4	1.-Abtei St. Gabriel-Bertholdstein. 2.-Benediktinerabtei Seckau. 3.-Benediktinerstift. 4.-Stift Sankt Lambrecht.	1	1.-Benediktinerabtei Seckau.	1	1.-Benediktinerabtei Seckau
8	HOLANDA	1	1.-Sint Paulus Abdij.	0		0	
9	PORTUGAL	1	1.-Abadia de Sa. Bento de Singeverga.	1	1.-Mosterio de Singeverga	1	1.-Mosterio de Singeverga
10	POLONIA	1	1.-Klasztor Benedykynek od Nieustajacej Adoracji.	0		0	
TOTAL DE MONASTERIOS EN EUROPA		68		18		11	

Tabla 2: Cerco de los Monasterios Benedictinos en Europa  
Elaboración Propia

## 4.1.- Italia.-

Italia es conocida por ser un país que conserva su tradición vinícola, antiguamente los griegos la denominaron Enotria, que significa “Tierra del vino”. Los Enotros llegaron a la Italia prerrománica alrededor del siglo V, a.C, y habitaron las regiones que actualmente están comprendidas por una parte de Basilicata, Campania meridional, y Calabria. En esta época ya se realizaba la producción de vino, aunque después la mayoría de las cepas que se utilizaban venían de Grecia. Asimismo en la época medieval los monasterios cristianos se dedicaban también a elaborar sus propios vinos que eran utilizados cuando ofrecían las misas.

Italia ha logrado convertirse en la mayor productora de vino del mundo según lo que indica la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) en su informe del año 2017, la situación geográfica es una de las mayores ventajas que tiene este país para la producción del vino, dado que está rodeado por los mares: Jónico, Liguria, Tirreno, Adriático y Mediterráneo, además de contar con otros parámetros que lo benefician como sus diferente tipo de suelos o la diversidad de microclimas que posee.

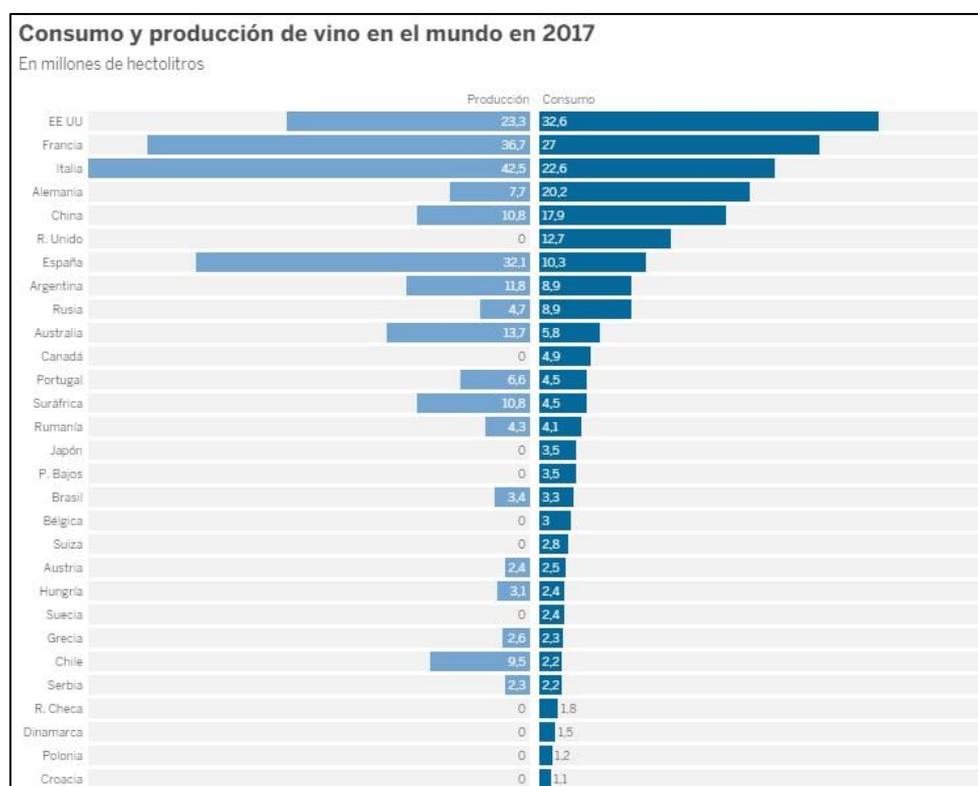


Ilustración 16: Producción y consumo de vino 2017 .  
Fuente: Diario el País

## Clasificaciones y Denominaciones de Origen.

Los vinos italianos se llegan a clasificar en:

1º escalón: vino da tavola (Vino de Mesa)

2º escalón: IGT (Indicación Geográfica Típica)

3º escalón: DOC (Denominación de Origen Controlada)

4º escalón: DOCG (Denominación de Origen Controlada Garantizada).

Italia cuenta con 20 regiones, casi todas producen vino, esta fue una de las razones por lo cual alrededor del año 1950 se empezó a buscar algunas formas para poder crear leyes que regularicen la elaboración del vino, pero estas no se concretaron hasta 1963 cuando el gobierno de Italia estableció un sistema de denominaciones de origen, basándose en el sistema francés de A.O.C. (Appellation d'Origine Contrôlée), así es como nace en Italia la Denominazioni d'Origine Controllate (D.O.C.), (Denominación de Origen Controlada). Posteriormente de estar instaurada esta ley en 1966 el vino *Vernaccia di San Gimignano* fue el primero en obtener esta certificación, consecutivamente en el año 1993 pasó a recibir también la D.O.C.G. (G de *garantita* o garantizada) (Denominación de Origen Controlada Garantizada).

Para algunos productores este sistema era muy estricto y riguroso y no quería decir que por esta razón se garantizara la calidad de los vinos, lo único que hizo esto fue que algunos vitivinícolas empezaran a trabajar sin este sistema de calidad que en vez de ser una ventaja, estaba convirtiéndose en un inconveniente para la elaboración del vino.

Al no utilizar esta certificación (DOC), los productores se acogieron a la categoría más baja, la del “vino da tavola” o también conocido como vino de mesa, aproximadamente por el año 1980 una de las regiones que utilizaba esta categoría era la Toscana, un gran porcentaje de sus vinos tenía esta calidad de “vino da tavola”, lo anecdótico de este caso es que el precio de estos vinos era mucho más alto, que aquellos que tenían una DOC, y terminaron por convertirse en los vinos de mesa más caros del mundo.

Otra de las clasificaciones que tiene el vino italiano es la IGT (Indicazione Geográfica Típica) (Indicación Geográfica Típica), o también conocidos como “vino de la tierra”, son todos aquellos vinos que proceden de una zona típica, deben de tener el reconocimiento como tal de la Unión Europea y tampoco pueden utilizar el nombre de regiones o zonas ya empleados por las DOC o DOCG.



Ilustración 17: Vinos, según las regiones de Italia.  
Fuente: Internet

## 4.2.- Monasterios Benedictinos que producen Bebidas Alcohólicas en Italia.

Los Monasterios Benedictinos en Italia que han sido seleccionados como caso de estudio son los siguientes:

- 1.-Abbazia Santa Maria di Montevergine (Santuario).
- 2.-Abbazia di Praglia.
- 3.-Abbazia di Vallombrosa.
- 4.- Monastero di San Benedetto di Norcia.

**4.2.1.- Abbazia Santa Maria di Montevergine (Santuario).**- Este Santuario se instauró en el año 1126, antes de su creación el monje Guillermo de Vercelli o también conocido como san Guillermo Abad quien se convertiría en el fundador de esta Abadía, se estableció en la montaña donde está situado este santuario a orar, al comienzo llevaba una vida de ermitaño, consecutivamente a este suceso comenzó a tener devotos, como monjes, peregrinos y sacerdotes que querían ser discípulos de Guillermo, y así, de

a poco comenzaron construyendo celdas, una iglesia, hasta que terminaron edificando el Santuario al cual Guillermo terminaría por nombrarlo como Montevergine, en honor a la Virgen, actualmente es uno de los sitios de peregrinajes Marianos más importantes de Italia.

**Datos del Monasterio:**

ITALIA	
<b>NOMBRE:</b>	<i>Abbazia Santa Maria di Montevergine (Santuario).</i>
<b>TIPO:</b>	Abadía Territorial
<b>REGIÓN/PAÍS:</b>	Montevergine, Avellino, Italia
<b>ESTRUCTURA MONÁSTICA</b>	Monjes (13) Monjas (3)
<b>BEBIDAS ALCOHÓLICAS:</b>	Licores florales y frutales, grappa, brandy, vinos.
<b>ACTIVIDADES TURÍSTICAS:</b>	Casa de acogida (Abril a Noviembre), servicio de alimentación, retiros espirituales, ruta de peregrinaje a Montevergine, visitas al museo, Cata de Vinos, taller "Ora et laboratories", Enoteca.

La Abadía de Montevergine fue construida en el año 1126, alrededor de este Monasterio existe una leyenda antigua que relata que un joven pastor originario de Irpinia, recogió entre las columnas del Templo de Cibeles, unas gotas de esmeraldas éstas eran entregadas a los que estaban tristes y descorazonados, después de alguno años los monjes descubrieron que se trataba de ciertas hierbas que crecían en los alrededores de estas columnas, asimismo se comenzó a analizar la composición de estas plantas, mediante la manipulación y combinación de estas hierbas medicinales los benedictinos de Montevergine lograron crear sus licores que hasta la actualidad gozan de mucha popularidad en Italia y sus alrededores.

Entre los licores con más reconocimientos destaca el “Anthemis”, tiene un color verde intenso, como la esmeralda, se dice que la composición estudiada por la leyenda del joven pastor término dando como resultado este licor, el cual termino siendo como un homenaje, y se trató de reproducir aquellas gotas de esmeraldas. El color peculiar de este licor se debe a la fusión del licor con la flor seca, la cual es autóctona del

Monasterio en Montevergine, aparte de este licor también elaboran el brandy, la grappa, el amaro, entre otros.

Los vinos que se elaboran en este monasterio tienen notas aromáticas, son frescos y frutales, también cuentan con estándares de calidad como la DOC y DOCG.

**Ficha de los Licores / Vinos:**

DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS O LICORES ELABORADOS EN LA ABBAZIA SANTA MARIA DI MONTEVERGINE.				
NOMBRE		GRADOS DE ALCOHOL	PRECIO /APROXIMADO	OBSERVACION /DESCRIPCION
LICOR	VINO			
<b>Amaro Benedettino di Montevergine</b>		42	22,00 €	Elaborado a base de hierbas y aromas naturales.
<b>Anthemis</b>		42	25,00 €	Es de color verde intenso, elaborado con licor y una flor autóctona de la Abadía.
<b>Gran liquore verginiano</b>		42	20,00 €	De sabor dulce y transparente, está compuesto por hierbas aromáticas.
<b>Gran liquore Partenio</b>		42	22,00 €	A base de hierbas y de sabor dulce.
<b>Brandy</b>				Destilado de uvas, tiene un sabor fuerte.
<b>Grappa</b>	----	-----	-----	-----
	<b>Irpinia Aglianico</b>			Tiene notas de vainilla, frutos rojos y especias dulces, combinado con platos de carne. Tiene la certificación <i>Denominación de Origen Controlada (DOC)</i>
	<b>Fiano di Avellino</b>			Vino equilibrado, elegante y armonioso al paladar, combinación perfecta con aperitivos de mariscos. Tiene la certificación <i>Denominación de Origen Controlada y Garantizada (DOCG)</i> .
	<b>Greco di Tufo</b>			Vino aromático con notas frescas, por su estructura puede ser combinado con platos de mariscos y también con aperitivos de carne blanca. Tiene la certificación <i>Denominación de Origen Controlada y Garantizada (DOCG)</i> .

Tabla 3: Licores Abbazia di Montevergine  
Elaboración propia

Existe un poco de controversia entre los pobladores, en si los monjes son los que verdaderamente producen estas bebidas alcohólicas, o la compran a otros productores y lo único que hacen es poner las etiquetas en los licores que son hechos en el Monasterio, “Ora et laboratorios” es una de las actividades que han creado los monjes para aclarar este dilema, este taller permite conocer las instalaciones y conocer sobre el proceso y la

elaboración de estas bebidas, también participan en las denominadas “Enotecas”, que son actividades enogastronómicas que están presente en las fiestas populares realizadas en la región de la Campina para promocionar los productos típicos de esta zona.



Ilustración 18: Licores de la Abbazia di Montevergine.  
Fuente: <http://www.santuariodimontevergine.com/>



Ilustración 19: Vinos de Abazia di Montevergine, San Guglielmo: Fiano di Avellino y Greco di Tufo.  
Fuente: [www.altissimoceto.it/2010/09/04/ristorante-il-buco-sorrento-na-patron-giuseppe-aversa/](http://www.altissimoceto.it/2010/09/04/ristorante-il-buco-sorrento-na-patron-giuseppe-aversa/)

**4.2.2.-Abbazia di Praglia.-** esta Abadía fue fundada entre los siglos XI y XII, y permaneció como dependencia de la Abadía de San Benito en Polirone de Mantua hasta el año de 1304, la abadía surgió hasta que llegó la supresión napoleónica en el año de 1810. Gracias a las buenas relaciones con el gobierno de Austria los monjes pudieron

regresar al Monasterio en 1834, sin embargo esta reanudación duraría muy poco, dado que el 4 de junio de 1867 se aplicó la ley del Véneto, la misma que se encargaba de suprimir todos los gremios religiosos, no solo perdieron sus instalaciones, también fueron embargados los muebles, mobiliario religioso, pinturas, libros, archivos entre otros.

Los monjes pudieron regresar a la Abadía en 1904, en la actualidad ofrecen a la comunidad los servicios religiosos, actividades turísticas y venta de los productos que se elaboran en la Abadía.



Ilustración 20: Abbazia di Praglia.  
Fuente: <http://www.praglia.it/wordpress/>

**Datos del Monasterio:**

ITALIA	
<b>NOMBRE:</b>	Abbazia di Praglia
<b>TIPO:</b>	Abadía
<b>REGIÓN/PAÍS:</b>	Bresseo di Teolo, Italia
<b>ESTRUCTURA MONÁSTICA</b>	Monjes(45) y Oblatos Seculares (32)
<b>BEBIDAS ALCOHÓLICAS:</b>	Vinos.
<b>ACTIVIDADES TURÍSTICAS:</b>	Casa de acogida, servicio de alimentación, retiros espirituales, salas de conferencia y meditación, Visita a las bodegas con cata de Vinos. Alquiler de las Instalaciones para eventos relacionados con la cata de Vinos.

El trabajo agrícola ha sido una de las labores principales que se han desarrollado a lo largo del tiempo en la Abadía di Praglia, asimismo existe un interés particular de los monjes por los viñedos.

Elaborar los vinos es una tradición que tiene más de 1000 años, actualmente la Abadía di Praglia, cuenta aproximadamente con unas 10 hectáreas de viñedo, para producir estos vinos se utilizan cepas tradicionales de la zona como garganega, friularo y moscato fiordarancio, también se usan otras variedades conocidas, los vinos tienen estándares de calidad : IGT, DOC, DOCG. Los vinos tienen notas frutales, son ligeros y están envejecidos en barricas de madera y de acero, destaca el Domnus Abbas, que es el único espumoso elaborado en una Abadía en Italia.



Ilustración 21: Los viñedos y la Elaboración de los Vinos, Abbazia di Praglia.  
Fuente: [http://www.praglia.it/wordpress/?page\\_id=222](http://www.praglia.it/wordpress/?page_id=222)

**Ficha de los Vinos:**

DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS ELABORADOS EN LA ABBAZIA DI PRAGLIA			
NOMBRE	GRADOS DE ALCOHOL	PRECIO /APROXIMADO	OBSERVACION /DESCRIPCION
VINO			
<b>Decanus</b>		16,00 €	Cosecha (2011), es un vino tinto envejecido en barricas de robles. Tiene la certificación Denominación de Origen Controlada (DOC)
<b>Pratálea</b>		10,50 €	<b>Vino tinto</b> con notas afrutadas, posee la certificación Denominación de Origen Controlada (DOC), cosecha (2012).
<b>Rubidus</b>		9,50 €	Vino tinto, posee la certificación Denominación de Origen Controlada (DOC), cosecha (2014).
<i>Pratálea</i>		9,00 €	Cosecha (2012), es un <b>vino blanco</b> , al ser elaborado con las uvas típicas de las Colinas Euganeas tiene la certificación IGT (Indicación Geográfica Típica).
<b>Hora Prima</b>		12,00 €	Es un vino blanco, envejecido en barricas y en acero, tiene la certificación IGT (Indicación Geográfica Típica), cosecha 2011.
<b>Vino da Messa</b>		8,00 €	Es un vino blanco y ligero tiene la certificación IGT (Indicación Geográfica Típica).
<b>Claustrum</b>		16,00 €	Vino blanco, tiene la certificación IGT (Indicación Geográfica Típica).
<b>Torculus</b>		15,00 €	Vino tinto, tiene la certificación IGT (Indicación Geográfica Típica).
<b>Sollemnis</b>		11,00 €	Cosecha (2012), vino blanco seco, con notas de flor de naranjo, termina siendo fresco y fragante al paladar, tiene la certificación Denominación de Origen Controlada y Garantizada (DOCG).
<b>Domnus Abbas</b>		22,00 €	Clásico espumoso, cosecha 2013, también es conocido como el único vino espumoso con el método Chardonnay producido por una abadía en Italia.

Tabla 4: Vinos de la Abbazia di Praglia  
Elaboración propia



**Ilustración 22: Vinos de la Abbazia di Praglia.**  
**Fuente: <http://www.praglia.it/wordpress/>**

La Abadía ofrece el servicio de visita a las bodegas que incluye una cata de 3 vinos, esta actividad no tiene un precio en concreto, sino solo una contribución por parte de los asistentes, las visitas se las pueden realizar de martes a sábado, para asistir se debe de tener una reserva previa.

En las Instalaciones de la Abadía también se desarrollan eventos privados, relacionados con la cata de Vinos.



**Ilustración 23: Afiches de Catas privada realizadas en la Abbazia di Praglia.**  
**Fuente: Internet**

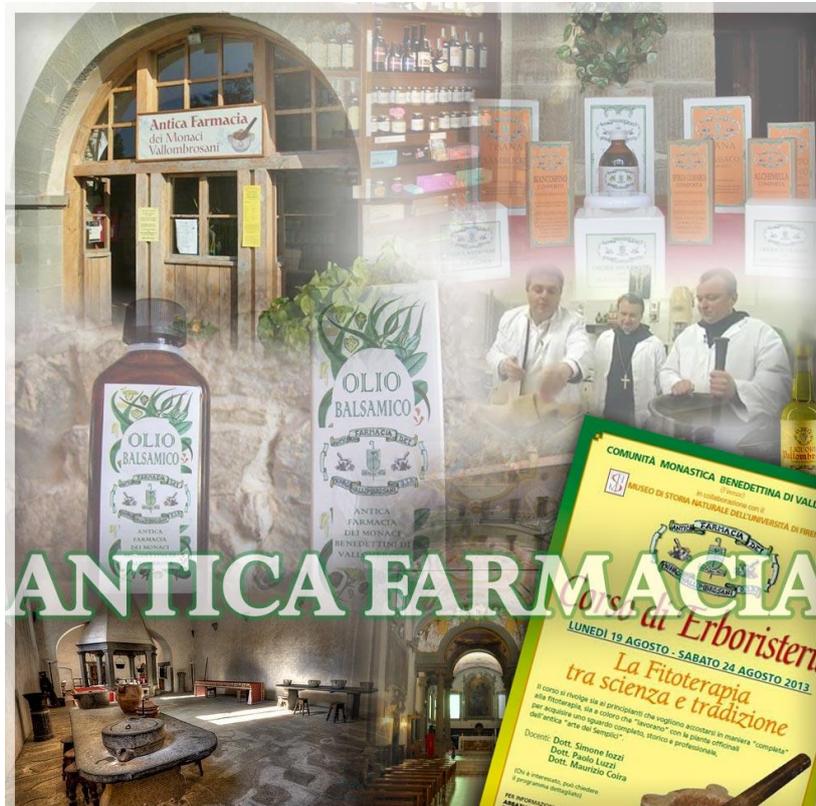
**4.2.3.-Abbazia di Vallombrosa.-** fue edificada en el año 1036, por San Giovanni Gualberto fundador de la Congregación Benedictina de Vallombrosa, la abadía se encuentra a 1000 metros sobre el nivel del mar y está situada en una llanura rodeada de un bosque , debajo de la Cruz del Pratomagno.

Los monjes se han convertido en los guardianes de una cultura milenaria, continuando con las diversas actividades que realizaban sus antecesores, en la Abbazia di Vallombrosa se sigue elaborando productos, medicina y cosméticos naturales, licores, asimismo se conservan los archivos y manuscritos antiguos en su antigua biblioteca.



**Ilustración 24: Abbazia di Vallombrosa.**

Fuente: <http://www.monaci.org/immagini/#prettyPhoto/gallery-79/8/>



**Ilustración 25: Antica Farmacia de Vallombrosa.**

Fuente: <http://www.evallombrosa.it/>

### Datos del Monasterio:

ITALIA	
<b>NOMBRE:</b>	Abbazia di Vallombrosa
<b>TIPO:</b>	Abadía
<b>REGIÓN/PAIS:</b>	Vallombrosa, Florencia, Italia
<b>ESTRUCTURA MONÁSTICA</b>	Monjes (7)
<b>VINOS/LICORES</b>	Gin
<b>ACTIVIDADES TURÍSTICAS:</b>	Casa de huéspedes, servicio de alimentación, cursos de espiritualidad y de cultura religiosa, retiros, salas de meditación, conciertos.

En cuanto a los licores, esta Abadía es famosa por la ginebra que producen, el gin seco de Vallombrosa, está elaborado de manera artesanal, uno de los ingredientes son los enebros silvestres que crecen en los alrededores, la receta de este gin es una de las más antiguas de estos los monjes benedictinos.

### Ficha del Licor:

DESCRIPCION DEL LICOR ELABORADOS EN LA ABBAZIA DI VALLOMBROSA.			
NOMBRE LICOR	GRADOS DE ALCOHOL	PRECIO /APROXIMADO	OBSERVACION /DESCRIPCION
Gin dry Vallanbrossa	47	40,00 €-50,00€	Ginebra elaborada con una variedad de enebro silvestre, recolectado en las colinas entre San Sepolcro y Pieve Santo Stefano. Es la única ginebra producida por Monjes Benedictinos en Italia.

Tabla 5: Gin dry Vallambrosa  
Elaboración: propia



Ilustración 26: Gin Dry Vallombrosa.  
Fuente: Internet

**4.2.4.- Monastero di San Benedetto di Norcia.-** Este Monasterio está situado en lo alto de la antigua ciudad de Nursia, ciudad natal de San Benito, quien fue el fundador de la Orden Benedictina, en el 2000 fue refundado por el monje norteamericano Cassiam Folsom. En el año 2016 sufrieron las consecuencias de terremoto que devasto la iglesia y gran parte de la ciudad, los monjes se vieron obligados a reconstruir el monasterio y que esta nueva estructura sea sismo resistentes.

**Datos del Monasterio:**

ITALIA	
NOMBRE:	Monastero di San Benedetto di Norcia
TIPO:	Monasterio
REGION/PAIS:	Norcia, Perusa - Italia
ESTRUCTURA MONASTICA	Monjes (18)
BEBIDAS ALCOHOLICAS:	Cerveza
ACTIVIDADES TURISTICAS:	Open House y cata de Cervezas

Los monjes que residen en el Monastero di San Benedetto di Norcia, crearon en el año 2012 la “Birra de Nursia”, es una cerveza artesanal con estilo belga, que tiene dos presentaciones: una rubia y la otra oscura, contienen 6 y 10 grados de alcohol respectivamente. Para poder empezar con este proyecto el prior de este monasterio el Padre Folsom, se dedicó a estudiar y a investigar este mercado, decidió visitar diferentes cervecerías y acudió a varios monasterios trapenses en Bélgica, ellos son especialistas y llevan siglos elaborando cerveza artesanal.

Para el padre Benedict Nikavoff, quien es el director de la cervecería, la Birra de Nursia tiene 3 objetivos: el primero es el de contribuir a la autosuficiencia del monasterio, dado que la Regla de San Benito dice que el monje debe vivir del trabajo, el segundo es el de reforzar los vínculos con la comunidad; y el ultimo es el de tratar de llegar a quienes no profesan la religión.

Los Monjes de Norcia, tratan de compaginar el trabajo en la fábrica de cerveza con la vida espiritual, el monasterio realiza actividades como Open House y cata de cervezas, recibe muchos turistas que van motivados por la curiosidad de conocer la cerveza hecha por monjes.



**Ilustración 27: Birra Nursia.**  
Fuente: <https://birranursia.com/>

## 4.2.- Alemania.-

Alemania termina marcando el límite norte en el cultivo de vino en Europa, su clima frío hace que el proceso de maduración de la uva tenga dificultades, por tal motivo la mayoría de los viñedos están situados al sur o al oeste del país, siguiendo la ruta fluvial del Rin, entre las vertientes, y la cercanía de los ríos esto permite el desarrollo de microclimas y termina ayudando al proceso de maduración de la uva. Desde la antigüedad pasando por los griegos y los romanos el Rin y sus afluentes han permitido transportar el vino hasta el norte de Europa, en este momento, este recorrido constituye el lazo de conexión entre las 11 regiones vitícolas de la antigua Alemania Occidental.

Alemania se encuentra en la décima posición en cuanto a la producción mundial y en el cuarto puesto de consumo dentro de este país, según lo descrito por la Organización Internacional del Vino en las estadísticas de Consumo y producción del vino 2017.

Alemania tiene 13 regiones vitivinícolas, Las regiones más famosas se ubican a lo largo del Rin y de sus afluentes, Main, Mosela, Nahe y Neckar, en estas regiones destaca la producción de la uva Riesling, es la que mejor se adapta al clima frío, el 80% de la producción global recae en este tipo de uva.

Región	ha	%blanco :tinto	Variedales emblemáticas
Rheinhessen	26,563	69 : 31	Riesling
Pfalz	23,592	63 : 37	Riesling, Dornfelder
Baden	15,818	58 : 42	Riesling, Spätburgunder, Grauburgunder
Württemberg	11,343	30 : 70	Trollinger
Mosel	8,792	90 : 10	Riesling
Franken	6,124	81 : 19	Silvaner
Nahe	4,202	75 : 25	Riesling
Rheingau	3,167	85 : 15	Riesling, Spätburgunder
Saale-Unstrut	768	75 : 25	Weißburgunder
Ahr	564	16 : 84	Spätburgunder
Sachsen	502	81 : 19	Müller-Thurgau
Mittelrhein	468	85 : 15	Riesling
Hessische Bergstraße	452	79 : 21	Riesling, Spätburgunder

Tabla 6: Regiones vitivinícolas de Alemania  
Fuente: <http://www.vinowski.com/regiones/>

## Tipos de Uva.-

Variedad	Hectárea (2017)	%	Tipo
Riesling	23,809	23.2 %	blanco
Müller-Thurgau (Rivaner)	12,397	12.1 %	blanco
Spätburgunder (Pinot Noir)	11,767	11.5 %	tinto
Dornfelder	7,649	7.5 %	tinto
Grauburgunder (Pinot Gris, Ruländer)	6,402	6.2 %	blanco
Weißburgunder (Pinot Blanc)	5,334	5.2 %	blanco
Silvaner	4,853	4.7 %	blanco
Portugieser	2,956	2.9 %	tinto
Kerner	2,591	3.0 %	blanco
Trollinger	2,194	2.2 %	tinto
Schwarzriesling (Pinot Meunier)	1,957	2.0 %	tinto

Tabla 7: tipos de Uva , viñedos de Alemania

Fuente: Deutsches Weininstitut

La calidad de los vinos alemanes se veía reflejada en los premios y galardones que llegaron a obtener, previamente al inicio de la segunda guerra mundial fue el más cotizado del mundo, los que siempre han resaltado han sido los blancos de la variedad Riesling.

En Alemania la clasificación de los vinos se los realiza de varias formas:

**Denominaciones de calidad del vino alemán:** dentro de esta denominación existen dos categorías; el vino de mesa que contiene las denominaciones *Tafelwein* y *Deutscher Wein* , son categorías de vinos más neutrales, baratas y ligeras, los niveles de producción no son muy altos, son más para consumo local y casi no se exportan.

El vino de calidad se divide en dos tipos:

**1.- Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (QbA) - "vino de calidad de una región específica"** este vino proviene de una de las 13 regiones vitivinícolas alemanas y la región se muestra en la etiqueta, en su gran mayoría los vinos son baratos y de consumo diario. En cuanto a las uvas, tienen un nivel bastante bajo de madurez, las medidas están entre 51°Oe a 72°Oe. El grado de alcohol en el vino tiene que ser al menos de 7%, y muy a menudo, se utiliza la chaptalización que es la *adición de azúcar al mosto de uva de manera que facilita el proceso de fermentación alcohólica y la obtención de un producto con mayor graduación*. Los vinos QbA pueden ser de seco a semidulce, y el estilo se indica en la etiqueta con la denominación Qualitätswein y la región.

**2.- Prädikatswein - "vino de calidad con atributos específicos"** es la denominación que fue renombrada en agosto de 2007 de Qualitätswein mit Prädikat (QmP) o vino de calidad superior. En Alemania estos son los vinos de nivel más alto, en la etiquetan muestran un Prädikat (denominación del nivel de madurez) y no tienen por qué ser chaptalizados. Prädikatswein va desde un seco hasta un dulce intenso, pero a no ser que el vino esté específicamente indicado como seco o no seco, estos vinos siempre contienen una cantidad notable de azúcar residual.

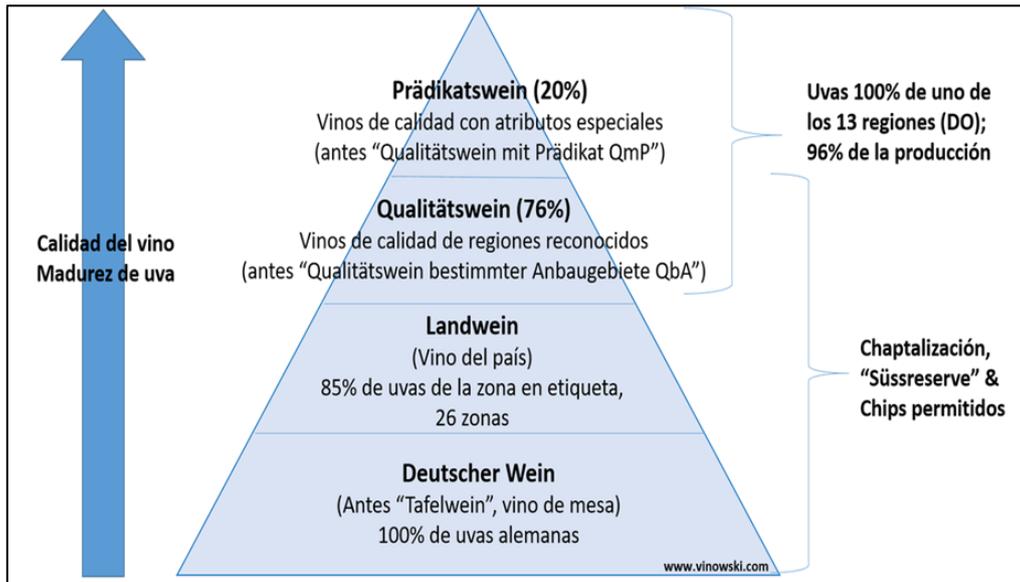


Ilustración 28: denominación de los vinos Alemanes.  
Fuente: [www.vinowski.com](http://www.vinowski.com)

La categoría "Prädikatswein" está subdividida en 5 categorías: Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese.

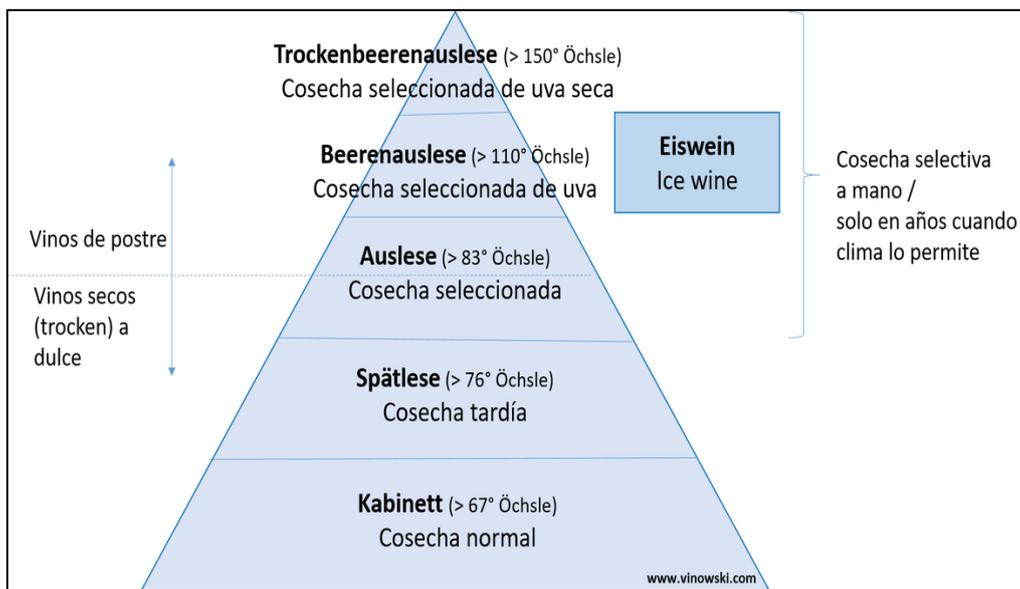


Ilustración 29: Sub denominación de los vinos Alemanes.  
Fuente: [www.vinowski.com](http://www.vinowski.com)

**Clasificación Estatal:** se dio en el año 1971, por una reforma que está orientada únicamente al contenido de azúcar en el mosto antes de la fermentación.

**LAS CLASIFICACIONES DE CALIDAD Y SU REGLAMENTO EN LA PRODUCCIÓN**  
SEGÚN LEY DE 1971

Clasificaciones de calidad	Procedencia de la uva	Peso mínimo del mosto (C° Oechsle)	Chaptalización	Prueba de calidad (nº de prueba)	Alcohol mínimo	Alcohol potencial
Vino de mesa	UE o D	44-50	Si	No	8,5	Máx.. 15
Vino de tierra	Región	47-55	Si	No	8,5	Máx.. 15
QbA (=Qualitätswein aus Bestimmten Anbaugebiet)	Denominación (Anbaugebiet)	50-72	Si	Si	7	Min. 9
Kabinett	Sub. Denominación (Bereich)	67-82	No	Si	7	Min. 9
Spätlese	Sub. Denominación (Bereich)	76-90	No	Si	7	Min. 9
Auslese	Sub. Denominación (Bereich)	83-100	No	Si	7	Min. 9
Beerenauslese	Sub. Denominación (Bereich)	110-128	No	Si	5,5	Min. 9
Eiswein	Sub. Denominación (Bereich)	110-128	No	Si	5,5	Min. 9
Trockenbeerenauslese	Sub. Denominación (Bereich)	150-154	No	Si	5,5	Min. 9

**Ilustración 30: Vinos Alemanes, según su calidad.**

Fuente: <http://terroaristas.com/wp-content/uploads/2013/03/tabla-vinos-alemanes.jpg>

La clasificación alemana según el mosto no reglamenta ni el lugar de procedencia ni la crianza del vino, como pasa en otros países europeos como España, Italia o Francia, solo se centra en la concentración de azúcar del vino.

**V.D.P (Verband Deutscher Prädikatsweingüter e.V).**- es una de las asociaciones más antigua de explotaciones vinícolas de máximo nivel en el mundo, se creó en el año de 1910, tiene alrededor de 200 productores agrupados en las 13 regiones vitivinícolas en Alemania. Los “VDP. Prädikatsweingüter” trabajan según las normas estrictas auto impuestas, que van en el proceso desde que se corta la uva hasta que llega el vino a la botella.

Los VDP pueden ser: VDP. GUTSWEINE vinos básicos, VDP.ORTSWEINE vinos de municipio, VDP.ERSTE LAGE, primera clase, VDP.GROSSE LAGE, es el top de los vinos, todas las botellas de vino VDP se caracterizan por tener un sello o logotipo insigne llamado “VDP. Traubenadler” es una agila con un racimo de uvas, va en las

cápsulas de las botellas e indica una vinificación artesanal procedente de pagos excelentes.

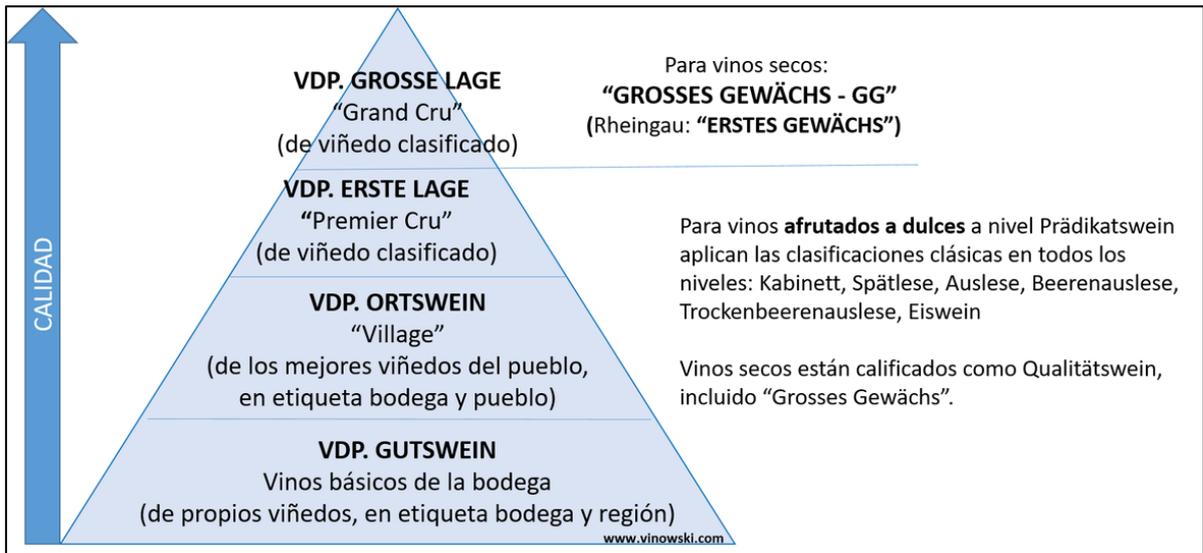


Ilustración 31: Clasificación VDP de los vinos Alemanes.  
Fuente: [www.vinowski.com](http://www.vinowski.com)



Ilustración 32: logotipo de los vinos VDP.  
Fuente: Internet

## Abadías en Alemania.-

### Datos de la Abtei Sankt. Hildegard.-

ALEMANIA	
NOMBRE:	Abtei Sankt. Hildegard
TIPO:	Abadía
PAIS/REGION:	Ruedesheim am Rhein , Alemania
ESTRUCTURA MONASTICA	Monjas(48) y Oblatos Suculares (50)
VINOS/LICORES	Licor de hierbas, aguardiente, vinos: secos, semisecos, afrutados, tinto, blanco, espumoso seco. Abadía con Bodega propia de vinos.
ACTIVIDADES TURISTICAS:	Casa de huéspedes, servicio de restauración, "Café integrante de Monasterio", cafetería con áreas dedicadas para personas con discapacidades. Tour dentro de la iglesia, actividades de senderismo, caminata del vino, en los alrededores de la Abadía.

**4.2.1.- Abtei Sankt Hildegard.-** fue edificada entre 1900 y 1904, su fundador fue Karl Fürst zu Löwenstein-Wertheim-Rosenberg, quien era un personaje reconocido en el catolicismo alemán en el siglo XIX, esta abadía por el estilo de su estructura era confundida con otros edificios románicos, las primeras en ocuparlo fueron 14 hermanas benedictinas que procedían de la Abadía de San Gabriel en Praga, después el número de monjas fue aumentado. Tuvieron que pasar la I y II Guerra Mundial, parte de la Abadía funcionaba como un hospital militar y las monjas atendían a los heridos y enfermos, posteriormente las monjas fueron expulsadas del lugar y al finalizar la II Guerra les fue devuelta la Abadía.

Actualmente, la abadía desarrolla diferente tipo de actividades culturales, deportivas y turísticas, dentro de esta última se desarrollan tours, existe una casa de huéspedes con el servicio de restauración, hay una cafetería y tienda de souvenir, donde se pueden comprar los diferentes tipos de vinos que se elaboran en la abadía.

**Bodega de la abadía Sankt Hildegard.-** Siguiendo la regla benedictina, por la cual se rigen, está el capítulo. 48.8 “porque precisamente así son verdaderos monjes cuando viven del trabajo de sus propias manos, como nuestros Padres y los apóstoles. “.

Los viñedos de esta Abadía existen aproximadamente desde su fundación, en que la Abadesa Hildegard y las otras hermanas comenzaron las labores de la viticultura y ha sido una tradición que se mantiene hasta la actualidad.

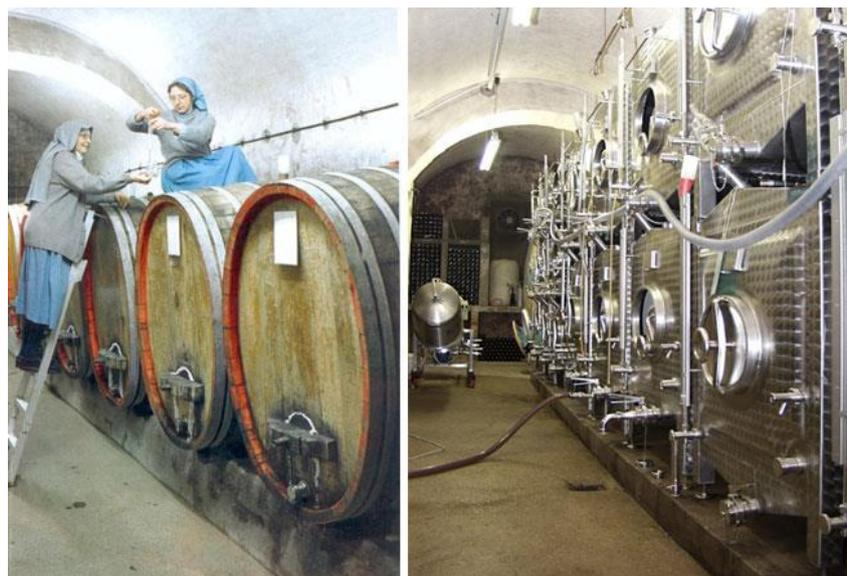


Ilustración 33: Antes y ahora de las Bodegas de la Abadía Hildegard.  
Fuente: <https://www.abtei-st-hildegard.de/klosterweingut/>

### Datos de los Viñedos y la Bodega de la Abadía Sankt Hildegard.-

Viñedo:	7,5 hectáreas
Uvas:	83% Riesling 17% Pinot Noir
Sabores:	50% seco, 35% semiseco, 15% con cuerpo - afrutado
Barril de capacidad de almacenamiento:	70,000 litros
Envejecimiento:	80%: Riesling en acero inoxidable; 20%: vinos tintos en barricas de roble
Rendimiento medio:	65 hl / hectárea
Enólogo:	Arnulf Steinheimer (de Oestrich - Winkel)
"Hermana Enóloga":	Hermana Thekla Baumgart

Tabla 9: Información de la Bodega de la Abadía Sankt Hildegard  
Fuente: <https://www.abtei-st-hildegard.de/klosterweingut/>

La bodega del monasterio está dirigida por la hermana Thekla, enóloga de profesión y el maestro de la bodega, Arnulf Steinheimer. Los vinos de la Abadía son premiados anualmente por la calidad que tienen, esto se debe al trabajo en conjunto entre las hermanas de la comunidad y los numerosos voluntarios que acuden cada año en el mes de octubre a ayudar en la cosecha, llegando a formarse un grupo denominado “Weinlesehelfer – Freundeskreis (Círculo de ayudantes y Amigos).



Ilustración 34: Viñedos y Bodega de la Abadía Hildegard.

Fuente: <https://www.abtei-st-hildegard.de>

Otra de las actividades que realizan relacionadas con el vino es la denominada **“Hildegard Wine Walk”** (Caminata del Vino), se realizan alrededor de 3 caminatas al año, la siguiente será el 14 de Octubre de 2018, de 12:00 a 18:00 , tiene un costo de 10,00 euros que incluye una copa de vino al final del recorrido .

Ficha de los vinos y licores:

DESCRIPCION DE LOS VINOS Y LICORES ELABORADOS EN ABTEI SANKT HILDEGARD					
NOMBRE		GRADOS	EDICIONES / AÑOS	PRECIO/ APROXIMADO	OBSERVACION
VINO	LICORES				
"Pilgertrunk "	Bebida del Preregrino		2016 , 2017	entre 8 y 9 euros	Vino refrescante. Premios: LWP 2017, 2018, "Schraubverschluss ", tapón de rosca de plata.
" <u>Klosteredition</u> "	- <u>Edición Monástica</u>				
Benedictus			2014, 2015, 2016, 2017	entre 11 y 12 euros	Vino con notas espontáneas, tiene un toque de melocotón y aroma de frutas exóticas, posee tapón de vidrio. Premios: Mundus vini de oro 2015 y 2017, 87 puntos mejor de riesling 2015, 90 puntos mejor de riesling 2017 ,87 puntos en el mejor de riesling 2018.
Mons Sanctus			2014, 2015, 2016, 2017	entre 9 y 12 euros	Este vino tiene una textura cremosa, con un ligero dulzor, es jugoso en el paladar. Tapón de vidrio. Premios: Mundus vini de oro 2016, 87 puntos mejor de riesling 2015, 88 puntos mejor de riesling 2016, 87 puntos en el mejor de riesling 2018.
Hildegardis Scivias			2014, 2015, 2016, 2017	entre 16 y 18 euros	Vino equilibrado, de dulzura fina y combinado con frutas, en boca es revitalizante. Tapón de vidrio. Premios: Mundus vini de oro 2015, 2016, 88 puntos mejor de riesling 2015, 88 puntos lo mejor de riesling 2017, 88 puntos en el mejor de riesling 2018.
Domus Domini			2017	12,50 €	Vino afrutado. Premio: 87 puntos en el mejor de riesling 2018.
" <u>Trockene Weine</u> "- <u>Vino Secos</u>	-	-			
Riesling Qualitätswein trocken			2013, 2014, 2015, 2016, 2017		Vino ligeramente picante, con especias finas y madurez agradable. Tapa de rosca. Premios: Plata LWP 2013, 2015 y 2017.

<b><u>"Halbtrocken/Feinherbe Weine"- Vinos semi secos</u></b>					
<b>Riesling Qualitätswein feinherb</b>			2012	8,50 €	Vino jugoso y afrutado. Tapa de rosca. Premios: Oro LWP 2013, Plata Selection 2013.
<b>Riesling Qualitätswein halbtrocken</b>			2014	9,00 €	Vino fresco y afrutado, con un toque de melocotón. Tapa de rosca. Premio:90 puntos mejor de riesling 2015 .
<b><u>"Vollmundig-fruchtige Weine" - Vinos con cuerpo y afrutados</u></b>					
<b>Riesling Qualitätswein mild</b>			2012, 2014, 2015	entre 8 y 9 euros	Vino dulce y floral. Tapón de rosca. Premios: Bronce LWP 2015, Plata LWP 2016, 89 pts en el mejor de riesling 2018, Gold Hess LWP 2018.
<b>Riesling Auslese lieblich</b>			2015	25,00 €	Vino dulce y ligero. Premio: LWP Silver 2016
<b>Abbatissa</b>			2015, 2016, 2017	entre 14 y 15 euros	Vino afrutado y de aromas intensos. Tapón de vidrio. Bronce LWP 2016, Oro LWP 2017, Gold Hess. LWP 2018.
<b>Abtei SOMMER</b>			2016, 2017	entre 8 y 9 euros	Vino de verano, frescos y afrutado. Tapón de rosca. Bronce LWP 2018.
<b><u>WEISSHERBS "Otoño Blanco "</u></b>					
<b>Spätburgunder Weissherbst</b>			2017	10,50 €	Vino cristalino con aroma a Borgoña. Tapón de rosca. Premios: Silver Hess. LWP 2018.
<b>Blanc de Noir</b>			2017	16,50 €	Se lo describe como una rareza del Pinot Noir "blanco", es un vino blanco con poca acidez. Tapón de vidrio. Premio: Gold Hess. LWP 2018.
<b><u>ROTWEINE " Vino Tinto "</u></b>					
<b>Spätburgunder trocken</b>			2014, 2015, 2016,	entre 16 y 22 euros	Vino tinto, borgoña clásica, ligeramente picante y aromático, es madurado en barricas de roble por un año, tapón de corcho natural. Premios: plata LWP 2016, oro LWP 2017, Oro y plata LWP 2018.

<b><u>KLOSTER- SECCO “ "Monasterio seco”</u></b>					
<b>Kloster-Secco Riesling Perlwein trocken</b>			2017	10,00 €	Vino espumoso seco, tapón de rosca. Premio: Gold Hess. LWP 2018.
<b>Spätburgunder Rot Sekt extratrocken</b>				21,00 €	Vino rojo espumoso extra seco, tiene el proceso tradicional de fermentación en botella. Premio: Plata LWP 2016.
<b>Riesling Sekt brut</b>				12,50 €	Vino espumoso, suave y afrutado, tiene el proceso tradicional de fermentación en botella. Tapón de corcho natural. Premio: oro LWP 2018.
<b><u>Otro tipo de Vino</u></b>					
<b>Riesling CLASSIC</b>			2014, 2015, 2016, 2017	entre 10 y 11 euros	Vino equilibrado entre dulzura y acidez tiene sabores exóticos. Tapón de rosca. Premios: 3er lugar en "lo mejor de riesling" 2015, Plata LWP 2015, Mundus vini de plata 2016, Oro LWP 2016, 88 puntos lo mejor de riesling 2017, Silver Hess. LWP 2018.
	<b><u>HOCHPROZ ENTIGES "Aguardiente s "</u></b>	-			
	Kloster Kräuterlikör "Licor de Hierbas"	38% vol.		15,50 €	Licor de hierbas, está elaborado con 18 tipo de hierbas, tiene una mezcla suave y picante.
	Kloster Kräuterbitter "Amargo Herbal"	35% vol.		13,80 €	Amargo herbal aromático, tiene un sabor picante y agridulce, es digestivo.
	Kräutertrunk " Bebida de hierbas "	35% vol.		14,00 €	licor agridulce, a base de hierbas, entre ellas, cascara de naranja, canela, jengibre, clavo de olor, etc.

Tabla 9: Licores de la Abadía Sankt Hildegard  
Elaboración propia



**Ilustración 35: Viñedos de la Abadía.**  
**Fuente : Abtei Sankt Hildegard <https://www.abtei-st-hildegard.de/>**



**Ilustración 36: " Klosteredition " - Edición Monástica.**  
**Fuente : Abtei Sankt Hildegard <https://www.abtei-st-hildegard.de/>**



**Ilustración 37: Tienda de la Abadía.**  
**Fuente: Abtei Sankt Hildegard <https://www.abtei-st-hildegard.de/>**

### Datos de la Abtei Königsmünster.-

ALEMANIA	
<b>NOMBRE:</b>	Abtei Königsmünster
<b>TIPO:</b>	Abadía
<b>PAIS/REGION:</b>	Meschede, Alemania
<b>ESTRUCTURA MONASTICA</b>	Monjes(66)
<b>VINOS/LICORES</b>	Licores y brandy frutales
<b>ACTIVIDADES TURISTICAS:</b>	Casa de huéspedes, servicio de alimentación, retiros espirituales, salas de conferencia, áreas verdes, actividades de senderismo, visitas guiadas en la Abadía.

**4.2.2.- Abtei Königsmünster.-** esta abadía ha estado dirigida por los monjes benedictinos por más de 80, fue construida en 1884 y en aquel período funcionaba como casa de misioneros.

Actualmente, la abadía ofrece diferentes servicios entre ellos el de hospedaje, restauración, visitas guiadas, tienen una escuela secundaria y brindan diferente tipos de talleres de carpintería, cerámica, tejido, panadería etc., uno de los oficios que se mantienen entre las actividades de los monjes benedictinos es el de elaborar diferente tipo de productos, entre ellos los licores frutales.



Ilustración 38: Trabajo de los monjes.  
Fuente: <http://www.koenigsmuenster.de/>

**Ficha de los Licores:**

DESCRIPCION DE LOS LICORES ELABORADOS EN LA ABTEI KÖNIGSMÜNSTER			
NOMBRE LICOR	GRADOS	PRECIO /APROXIMADO	OBSERVACION
Gold-Tropfen "gotas de Oro"	60%	19,90 €	Licor de miel, con sabor único, se utilizan las abejas de la misma abadía, está compuesto por Miel, jarabe de flor de saúco, aguardiente de cereales.
Pflaume-Vanille-Likör "licor de vainilla y ciruela"	54%	14,90 €	Licor con delicado sabor a vainilla originaria de Tanzania, está elaborado con ciruelas, ron, vainilla y especias.
Kloster Zwetschge "Ciruela del Monasterio"	60%	8,90 €	Aguardiente de ciruelas, producidas en el monasterio, entre sus ingredientes están las ciruelas maceradas, azúcar, brandy y especias.

Tabla 10: Licores de la Abadía Königsmünster  
Elaboración propia



Ilustración 39: Licores de la Abadía Königsmünster  
Fuente: [www.abteiladen.de/abteiwaren-kuche/kloster-zwetschge.html](http://www.abteiladen.de/abteiwaren-kuche/kloster-zwetschge.html)

### **4.3.- Francia.-**

La historia del vino en Francia está relacionada con los griegos y romanos, aproximadamente en el año 600 a.C, los griegos habitantes de Lidia, cuando estaban huyendo de la invasión Persa, llegaron a establecerse en Córcega y fundaron Massalia hoy conocida como Marsella, desde aquí producían vino, los ponían en las ánforas y lo exportaban utilizando las rutas fluviales del Loira, Ródano, del Saona, y del Sena, el historiador romano Justiniano afirmaba que “los galos aprendieron de los griegos una forma civilizada de vida, cultivando el olivo y la vid” . Más tarde llegaría el Imperio Romano en el año 125 a.C, fundaron Narbo hoy en día llamada Narbona. Los romanos cultivaban sus vides en las faldas de los valles fluviales, favoreciendo a la trasportación del vino.

En la actualidad, es imposible escuchar la palabra vino y no relacionarla con Francia, la calidad de sus vinos es conocida mundialmente, esto se debe a las ventajas de su situación geográfica y a los microclimas que tiene, dan como resultado vinos blancos livianos y sutiles, y tintos potentes, convirtiéndolo en el 2017 en el 3 productor del mundo, según la Organización Internacional del Vino, (OIV).

Existen trece zonas productoras de vino en Francia: Alsace, Beaujolais, Bourgogne, Bordeaux, Corsé, Champagne, Jura, Languedoc-Rousillon, Loire, Provence, Savoie, Sud-Ouest y Vallée du Rhône.

## Alsacia

Una de las **pocas regiones** de Francia donde los vinos son designados por el nombre de la cepa (tronco de la vid).

## Champagne

Se le atribuye la paternidad a **Dom Pierre Pérignon**, que a finales del siglo XVII se dedicó a desarrollar un vino pálido, con un poco de efervescencia a partir de los mejores pinot noir.



## Borgoña

Famosa por **dos tipos de uva**. Pinot Noir para los tintos y Chardonnay para los blancos.

## Valle del Ródano

Aquí se producen desde tintos **aromáticos**, hasta tintos **vigorosos** de carácter fuerte; tiene una gran variedad de AOC.



## Beaujolais

la cepa Gamay solo crece en esta región gracias a su **suelo granítico**.

## Burdeos

La Cámara de comercio de la ciudad creó en **1855** la reconocida clasificación de los Crus de Burdeos.



## Provenza

Es el viñedo **más antiguo** de Francia. En 125 A.C. fue cuando se plantaron las primeras vides de parte de los colonos griegos y focenses.

## Sud-Ouest

Es una de las regiones con **mayor diversidad** de vinos.

## Vinos FRANCESES

## Córcega

**2,750 horas** de sol al año convierte a Córcega en poseedora de los vinos más **inusuales** de Francia, como la tinta Sciaccarellu.

## Languedoc-Rosellón

**40% del vino francés** es producido en esta región.



## Valle del Loira

Cuenta con **32** denominaciones de origen o AOC.



Ilustración 40: Vinos de Francia.

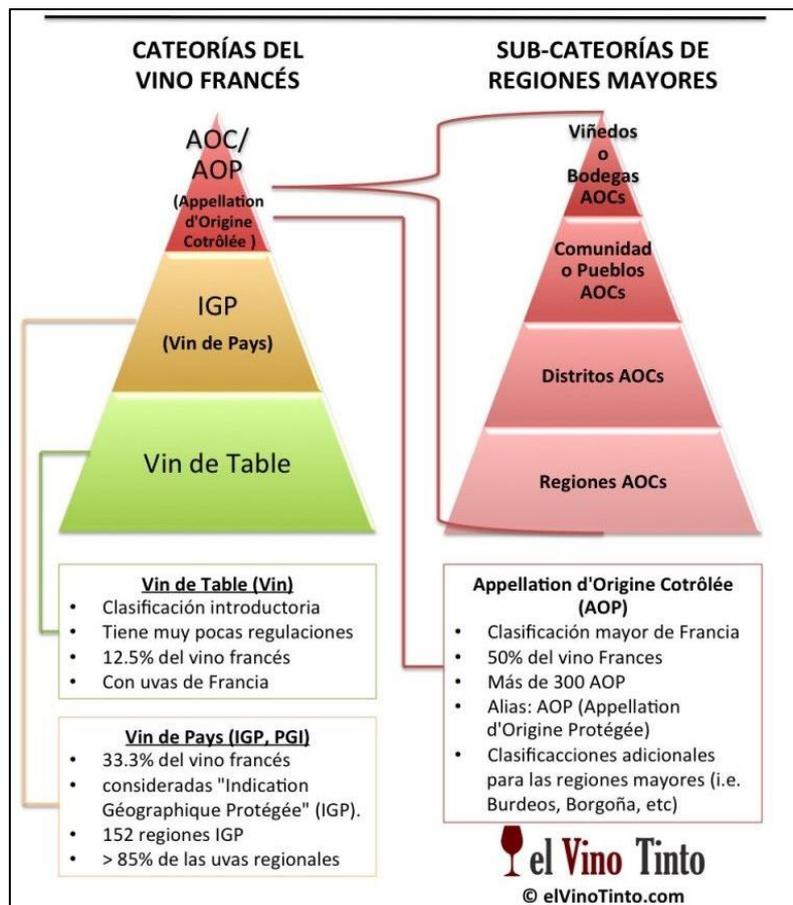
Fuente: [https://www.forbes.com.mx/2016/10/IMG\\_0289-e1477412751453.jpg](https://www.forbes.com.mx/2016/10/IMG_0289-e1477412751453.jpg)

**Clasificación de los Vinos Franceses:** La legislación francesa demarca los territorios vitivinícolas según los criterios geográficos como sistema para poder garantizar la calidad del vino. Este sistema es denominado como Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), y está regulado por el Institut National des Appellations d'Origine (INAO). La clasificación de los vinos franceses se dividen en dos grupos, vino de calidad (AC y VDQS) y el vino de mesa (vin de pays y vin de table) (Vinos de tierra o vinos de mesa).

**Appellation d'Origine Controlée (AC,AOC):** “denominación de origen, y denominación de origen controlada” esta clasificación la tienen las principales regiones vinícolas de Francia, para obtenerla se deben de cumplir 7 requerimientos: Terreno, uva, graduación alcohólica, productividad, manejo del viñedo, manejo de la elaboración del vino, cata y análisis y el etiquetado con la variedad.

**Vin de pays.-** o vinos de tierra, también conocidos como IGP “Indicación geográfica protegida” se denomina así a todos los vinos de menor nivel, se producen con uvas no reguladas, existe mayor flexibilidad en relación a la fabricación y a las variedades de uva, la calidad de los vinos es terminada siendo buena.

**Vin de table.-** "Vino de mesa", es la denominación que se le da al resto de vinos, estos no tienen estándares de calidad, solo tienen las regulaciones básicas de la sanidad pública.



**Ilustración 41: Clasificación de los vinos en Francia.**  
Fuente: [www.elvinoTinto.com](http://www.elvinoTinto.com)

## Abadía en Francia.-

### Datos de la Abbaye Sainte-Madeleine.-

FRANCIA	
<b>NOMBRE:</b>	Abbaye Sainte-Madeleine
<b>TIPO:</b>	Abadía
<b>PAIS/REGION:</b>	Le Barroux, Francia
<b>ESTRUCTURA MONASTICA</b>	Monjes(54) y Oblatos Seculares (400)
<b>VINOS/LICORES</b>	Elaboración de Vinos, en su mayoría son vinos jóvenes, y licores.
<b>ACTIVIDADES TURISTICAS:</b>	Servicio de hospedaje y alimentación, retiros espirituales.

**4.3.1.- Abbaye Sainte-Madeleine.-** en consecuencia de la agitación en los años 1970, se reunieron algunos jóvenes que tenían como ideal querer llevar una vida monástica y servir a la comunidad, es así como nace y se crea esta comunidad que después paso a ser benedictina.



Ilustración 42: Abbaye Sainte-Madeliene.

Fuente : <http://reginamag.com/abbaye-sainte-madeleine-du-barroux/>

La Abbaye Sainte-Madeliene está situada en una colina a 3 km de le Barroux, y fue consagrada a la patrona de la Provenza, el monasterio fue reconocido oficialmente por la Santa Sede en 1988, y al año siguiente se erigió como abadía.

Además de llevar una vida centrada en la oración, los monjes también realizan tareas de campo en el huerto, carpintería, panadería, mecánica, servicios a los huéspedes, enfermería, librería, electricidad, cultivo de olivos, viñedos, entre otras.

**Ficha de los vinos y Licores:**

DESCRIPCION DE LOS VINOS Y LICORES ELABORADOS EN LA ABBAYE SAINTE-MADELEINE				
NOMBRE		GRADOS DE ALCOHOL	PRECIO /APROXIMADO	OBSERVACIONES
VINO	LICOR			
Ventoux Saint-Alric		14.5%	7,11 €	Vino rosado, cosecha 2016, está elaborado a partir de garnacha y sira, afrutado con notas florales y aromas de frutas exóticas.
Ventoux Saint-Hilaire		13.5%	7,11 €	Cosecha 2015, vino blanco, ligero, afrutado y delicado.
Ventoux Saint-Louis		14%	7,11 €	Vino rojo, cosecha 2016, compuesto por garnacha y sira, un vino afrutado, agradable, e intenso.
Ventoux Saint-Roman		14%	8,30 €	Vino rojo, cosecha 2014, es el vino estrella de la Abadía, tiene un método de vinificación más elaborado, el resultado permite obtener un vino en boca, mas armonioso, fresco, con notas de fruta madura y fruta roja,.
	Amelino	40%	22,00 €	Licor provenzal elaborado con 65 tipos de hierbas.

Tabla 11: Licores de la Abbaye Sainte-Madeleine  
Elaboración propia



Ilustración 43: Vinos y Licores Abbaye Sainte-Madeliene.  
Fuente: <https://boutique.barroux.org/1332-vins>

#### 4.4.- Inglaterra.-

Cuando se escucha hablar de Inglaterra en cuanto a las bebidas alcohólicas casi siempre se piensa en whisky o cerveza, o hasta en sidra pero aquí también se elaboran buenos vinos, y esto fue gracias a los romanos, se cree que trataron de cultivar en la parte norte del país, más específicamente en Lincolnshire, los arqueólogos han encontrado en Wollaston (Northamptonshire) lo que parece ser el viñedo más antiguo inglés, de unas 10 hectáreas el que habría sido plantado probablemente durante la época romana. Otra evidencia de que en Gran Bretaña se producía vino es el 'Domesday Book', que es un censo de tierras y habitantes que hizo Guillermo el Conquistador en el siglo XI, en este aparecen censado docenas de viñedos.



Ilustración 44: Domesday Book

Fuente: <http://www.ancientpages.com/2017/01/11/the-domesday-book-of-william-i-the-conqueror-detailed-register-of-who-owned-what-in-england/>

Cuando se dio la Primera Guerra Mundial, el país entro en crisis y tuvo que llegar a su fin la tradición vitivinícola, ya que se tuvo que priorizar los cultivos alimenticios. Hasta que en el año 1936 el famoso botánico y enólogo George Ordish se aventuró en plantar nuevamente vides en la región de Wessex, después de esto muchos siguieron su ejemplo y empezaron a tener viñedos, pero lo hacían más por afición, por eso los vinos ingleses tenían fama de tener poca calidad , no fue hasta 1980 que los viticultores británicos que estaban en los condados galeses y en el Sur de Inglaterra, se empezaron a profesionalizar y desde allí se han dedicado a producir uvas adecuadas, para el tipo de clima frio que tienen .

La mayor parte de las tierras del sur de Inglaterra son arcillosas y calizas, muy similar a los suelos de la región de Champagne en Francia, esta similitud no pasó inadvertida para los productores franceses, quienes han visto una oportunidad para expandir sus negocios. En esta región, los vinos que han sido más exitosos son los espumosos, debido a que los productores utilizan clones de las uvas francesas pinot noir, pinot meunier y chardonnay, que son los que habitualmente se utilizan para elaborar de champán.

### **Abadías en Inglaterra.-**

#### **Datos de la Ampleforth Abbey.-**

<b>INGLATERRA</b>	
<b>NOMBRE:</b>	Ampleforth Abbey
<b>TIPO:</b>	Abadía
<b>PAIS/REGION:</b>	York, Inglaterra
<b>ESTRUCTURA MONASTICA</b>	Monjes
<b>VINOS/LICORES</b>	Cidra, cervezas y licores.
<b>ACTIVIDADES TURISTICAS:</b>	Restauración y hospedaje, tours por las iglesias, tour del huerto que incluye visita a las cidreras, áreas para realizar actividades y eventos deportivos.

**4.4.1.-Ampleforth Abbey.-** alrededor del año 1900 las principales casas monásticas pasaron a convertirse en Abadías independientes, pudiendo elegir su propio Abad. En aquella época la Abadía de Ampleforth tenía una comunidad de unos 100 monjes. Ahora, ellos buscan establecer y mantener una vida simple y equilibrada entre la oración el trabajo, y compartir su tiempo sirviendo a la comunidad, entre el compromiso tradicional con la educación, el ministerio pastoral y la hospitalidad, tratando de reconocer a Cristo en todo lo que realizan.

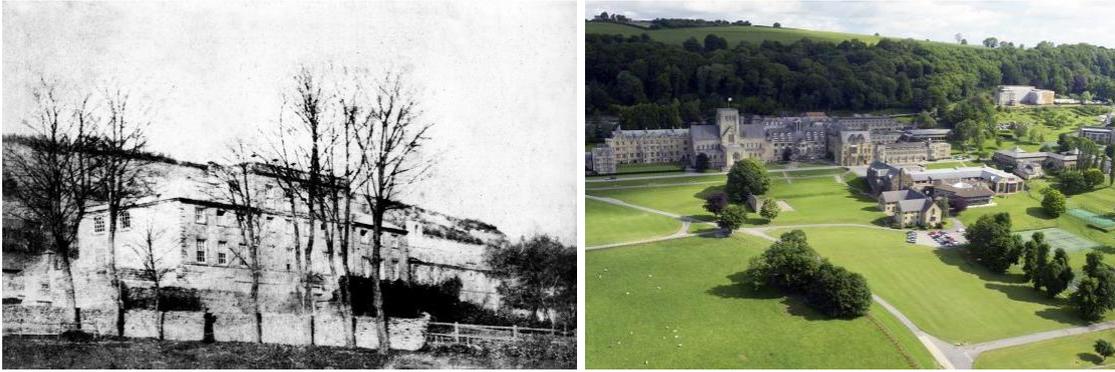


Ilustración 45: Ampleforth Abbey en 1852 y Ampleforth Abbey en la actualidad.  
Fuente: <https://www.ampleforth.org.uk/abbey/community/our-history>

En cuanto a la hospitalidad la abadía ofrece durante todo el año hospedaje, restauración y actividades al aire libre, ya sea individual o en grupo, además se puede realizar tours en la abadía.

En los alrededores de la Abadía se encuentra la Sidrera, la cual ha sido cultivada por los monjes benedictinos durante más de 200 años. La sidrera conocida como “Ampleforth Abbey Orchards” según lo especificado en su sitio web (<http://www.ampleforthabbeydrinks.org.uk/home>) ésta tiene más de 50 variedades diferentes de manzanas, existen al menos 2.000 árboles que terminan abarcando unas siete hectáreas y se ha convertido en el huerto comercial más grande en el norte de Inglaterra.

La Abadía ofrece recorridos dentro del huerto, Se llaman “**Orchard Tours**”, (Tours de la Huerta) , hay dos categorías : los que se realizan el segundo miércoles de cada mes el “ **Apple Tours**” que tiene un costo de £ 18.00 por persona , incluye un recorrido seguido de una degustación y un delicioso té de la tarde, y el otro el “**Twilight Tours**” su valor es de £ 20.00 por persona es por las noches los días viernes de abril a octubre, incluye un recorrido nocturno seguido de una degustación y una cena de barbacoa .

Entre los productos elaborados están la sidra, los jugos y las cervezas, estos han sido galardonados en varias ocasiones por la calidad y el buen sabor que tienen, algunos de los galardones de estas bebidas alcohólicas son:

<b>Cider (Sidra)</b>	<b>Abbey Beer (Cerveza)</b>	<b>Liqueur (Licor)</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 Star - Great Taste 2016</li> <li>• 1 Star - Great Taste 2015</li> <li>• 2nd Place - Greater Manchester Cider and Perry Festival 2015</li> <li>• 2 Gold Stars - Great Taste Awards 2014</li> <li>• Voted 'Best Craft Cider' at Dales Festival of Food &amp; Drink 2013 &amp; 2014</li> <li>• 2nd Place - CAMRA North UK Cider and Perry Competition</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bronze - International Beer Challenge 2014</li> <li>• 1 Gold Star - Great Taste Awards 2014</li> <li>• Silver - International Beer Challenge 2013</li> <li>• 2 Gold Stars - Great Taste Awards 2013</li> <li>• Yorkshire's Best Drink - deliciously Yorkshire Awards 2012</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 Star - Great Taste 2016</li> <li>• Best Drink - Deliciously Yorkshire 2010-2011</li> </ul>

Tabla 12: Premios de los licores de la Ampleforth Abbey  
Elaboración propia

Gracia a sus características estas bebidas han tenido éxito y su popularidad se ha extendido por la mayor parte de Inglaterra, debido a esto cuenta con aproximadamente 100 distribuidores (<http://www.ampleforthabbeydrinks.org.uk/stockists>).

#### **Ficha de las Bebidas Alcohólicas:**

<b>DESCRIPCIÓN DE LAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS ELABORADAS EN "AMPLEFORTH ABBEY"</b>			
<b>BEBIDAS ALCOHÓLICAS</b>	<b>GRADOS DE ALCOHOL</b>	<b>PRECIO /APROXIMADO</b>	<b>OBSERVACIÓN</b>
<b>CIDRA</b>			
<b>Traditional Still Cider</b>	6.5%		Bebida de sidra sin gas, ligera, refrescante y fácil de beber.
<b>Traditional Cider</b>	6.5%		
<b>Premium Cider</b>	8%		
<b>Cerveza</b>			
<b>Abbey Beer</b>	7%		Única cerveza de la abadía elaborada tradicionalmente por los ingleses, de color oscuro y de estilo trapista belga, con sabor afrutado y malteado.
<b>Licores</b>			
<b>Ampleforth Abbey Apple Liqueur</b>	21%		Este licor es una mezcla del brandy de sidra y jugo de manzana, ha sido galardonado con varios premios: Estrella - Gran Sabor 2016, Mejor Bebida - Deliciously Yorkshire 2010-2011

<b>Pear, Peach and Cherry Brandy</b>	21%		Deliciosos licores afrutados, tienen como base el Cider Brandy mezclado con jugos de frutas lo cual permite que se obtenga un licor dulce.
--------------------------------------	-----	--	--

Tabla 12: Licores de la Ampleforth Abbey  
Elaboración propia



Ilustración 46: Bebidas de la Ampleforth Abbey.  
Fuente : //twitter.com/ampleforthbeer/media

**Datos de la Buckfast Abbey:**

INGLATERRA	
NOMBRE:	Buckfast Abbey
TIPO:	Abadía
PAIS/REGION:	Buckfastleigh, Inglaterra
ESTRUCTURA MONASTICA	Monjes(27) y Oblatos Seculares (150)
VINOS/LICORES	Vino
ACTIVIDADES TURISTICAS:	Servicios de hospedaje y restauración, solo para hombres, grupos o familias actividades al aire libre, Tour en los jardines. Salas para fiestas y eventos. Conciertos y Festival de música Sacra.

**4.4.2.- Buckfast Abbey.** - Esta Abadía fue edificada en 1018, desde sus inicios estuvo entrelazada con la historia de Inglaterra y la Iglesia Católica, actualmente está por cumplir 1000 años.

La abadía está ubicada en un hermoso valle arbolado junto al río Dart, ofrece a los visitantes un refugio tranquilo, armonioso y alejado del ritmo agitado de la vida

cotidiana, los servicios que brindan van desde el hospedaje y alimentación, centros educativos, áreas para eventos deportivos, festivales culturales, retiros espirituales y conferencias.

Una de las tradiciones que tienen estos monjes benedictinos es la elaboración del “Tonic Wine”, (vino tónico), la receta de este vino es atribuida a los monjes franceses que llegaron a establecerse en la abadía en la década de 1880.

Para el año 1920 ya se vendían unas 1400 botellas al año, de las cuales 500 desde la abadía y las demás se distribuían por correo. Las botellas tenían un mensaje que decía “Tres vasos pequeños al día para una buena salud y sangre viva”.



**Ilustración 47: Los inicios de la bodega del Tonic Wine.**  
Fuente: <https://www.buckfast.org.uk/tonic-wine>

Para el año 1927, un comerciante de vinos de Londres visitaba la abadía, y en una conversación con el abad, de aquel momento Anscar Vonier, decidieron que la abadía seguiría produciendo el vino tónico, y la empresa J Chandler & Co se encargaría de la distribución, venta y comercialización del vino tónico a nivel nacional e internacional. En el 2011 la BBC News decía que se había creado una nueva bodega, esta tiene cuatro cubas, cada una contiene 130,000 litros de vino.

El Tonic Wine cambió sutilmente su fórmula y paso de ser un medicamento patentado a un vino medicinal más suave y más maduro. Algunos críticos de la bebida atribuyen que este ligero cambio en la receta ha llegado a producir que las personas que lo consumen tengan una conducta violenta, según lo publicado en un reportaje en diciembre de 2013 por el diario BBC de Londres, una botella contiene tanta cafeína

como ocho latas de Coca-Cola y un 15% de alcohol, un cóctel que algunos expertos sugieren que hace que el “Tonic Wine” sea especialmente potente, a esto también señala que la policía de Escocia ha notificado que la bebida fue mencionada en unos 6000 informes de delitos de conducta antisocial y crímenes, tomando en cuenta que la bebida es una de las predilectas entre los jóvenes escoceses, a estas acusaciones el abad David Charlesworth contestó y dijo a la BBC News: "No hacemos un producto para que se abuse de él, esa no es la idea.

La Abadía se ha negado a dar cifras de ingresos directamente de las ventas de vino, diciendo que son "comercialmente sensible" y que el hotel y el centro de conferencias "también contribuyeron al aumento de los ingresos", se conoce por medio de “Las cifras de la Comisión de Caridad” los ingresos que obtuvo la Abadía por la venta del Tonic Wine, estas fueron de £ 8.8m para el periodo 2014-15, es lo que puntualiza la BBC news. Una de las estrategias para promocionar y dar una buena imagen Buckfast Tonic Wine ha sido escoger al chef Martin Blunos, como embajador de la bebida, este tiene 2 Estrellas Michelin y es reconocido universalmente como uno de los chefs líderes del Reino Unido, y se enorgullece de ser representante y de crear recetas con el Tonic Wine.



**Ilustración 48: Recetas con el Buckfast Tonic Wine, en cooperación con el Chef Martin Blunos.**  
Fuente: <https://www.buckfast.com/recipes>

### Ficha de los vinos:

DESCRIPCIÓN DEL VINO ELABORADO EN "BUCKFAST ABBEY"			
VINO	GRADOS DE ALCOHOL	PRECIO /APROXIMADO	OBSERVACION
<b>Buckfast - Tonic Wine (Versión Inglesa )</b>	15%	10,00 €	Es un vino tinto, elaborado con sulfitos y con alto grado de cafeína. En la versión inglesa su botella es de color marrón y en la versión irlandesa es de color verde. Es uno de los vinos con mayor venta en gran Bretaña, la mayoría de sus consumidores son jóvenes.
<b>Buckfast - Tonic Wine (Versión Irlandesa)</b>	14,8%	10,00 €	

Tabla 14: Tonic Wine  
Elaboración propia

## 4.5.- Portugal.-

Diversas civilizaciones como los fenicios, iberos, griegos y esencialmente los romanos fueron los que introdujeron la cultura del vino en Portugal, pero fueron los romanos los que desarrollaron la actividad comercial y exportaban el vino portugués a varias zonas del imperio romano. Portugal es un país pequeño lleno de contrastes, su topografía es un punto clave para tener una excelente producción de vinos, por un lado están sus costas, bañadas por la brisa del océano Atlántico, y en el interior está rodeado de montañas, con suelos y climas favorecedores para el cultivo de la vid.

En Portugal hay 32 zonas productoras de vino protegidas por Denominación de Origen Controlada (DOC). Entre los vinos más destacados en Portugal está el de Oporto vino verde, Madeira, Bairrada. Respecto a sus uvas, existen más de 200 variedades entre las que destacan: albariño, arinto, loureiro y María Gomes, que son uvas blancas y en las uvas tintas encontramos: бага, tinta roriz castelao francés, ramisco, y touriga nacional.

Según su clasificación, los vinos portugueses pueden ser:

**Vino de calidad Producido en Región Determinada (VOPRD):** son vinos que tienen una producción limitada y es anualmente fijada por las entidades que las regulan, las uvas provienen de ciertas regiones. Hay normas que se deben tomar en cuenta si se quiere utilizar esta denominación, ciertas características en cuanto al sabor, color, y aroma.

**DOC: "Denominación de Origen Controlado":** tiene legislación propia, y sus vinos están asociados una región con una delimitación geográfica.

**IPR: "Indicaciones de Procedencia Reglamentada":** vinos provenientes de regiones tienen un periodo temporal, y sus características siguen siendo analizadas, estos podrían llegar a ser incluidos en la categoría de los VQPRD.

**Vinos Regionales:** son vinos de mesa con indicación geográfica sobre su procedencia.

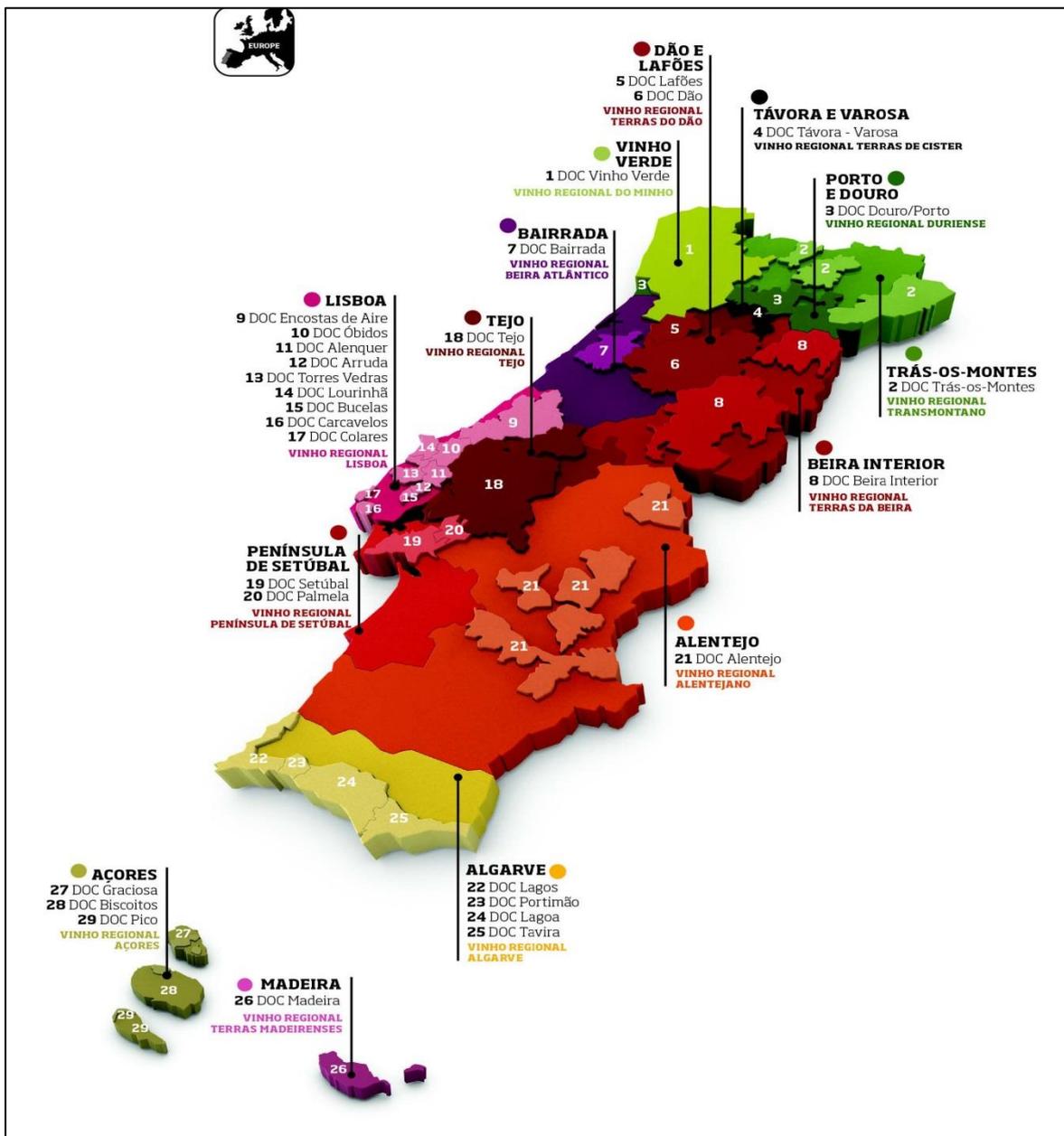


Ilustración 49: Denominaciones y regiones vitivinícolas de Portugal.  
Fuente: Internet

### Datos del Mosterio de Singeverga.-

PORTUGAL	
NOMBRE:	Mosterio de Singeverga
TIPO:	Monasterio
PAIS/REGION:	Roriz, Portugal
ESTRUCTURA MONASTICA	Monjes(34) y Oblatos Seculares (100)
VINOS/LICORES	Licor.
ACTIVIDADES TURISTICAS:	Servicio de hospedaje y alimentación, retiros espirituales, salas de meditación, áreas verdes.

**4.5.1.- Mosterio de Singeverga.-** es el único monasterio masculino benedictino en Portugal. Fundado en 1892, está situado en el pequeño pueblo de Roriz, los monjes viven entre el silencio y el impresionante paisaje del valle del Ave. En 1834, luego del ocaso de las Órdenes Religiosas los monjes se refugiaron la Quinta de Singeverga que fue amablemente donada por la familia Gouveia Azevedo.



Ilustración 50: Mosterio de Singeverga  
Fuente: <http://www.mosteirodesingeverga.com/>

Las tareas diarias que desempeñan los monjes están vinculadas en el ámbito de la agropecuaria, y diversificados trabajos, como el cultivo de maíz, tratamiento de huertos y una laboriosa actividad en el campo de la apicultura, ofrecen también en sus instalaciones los servicios de hospedaje, alimentación y retiros espirituales.

Sin embargo, entre sus labores la más representativa y por la que han llegado a ser conocidos en Portugal es por la fabricación del célebre Licor de Singeverga, marca asociada directamente con el Monasterio.

Se trata de un licor original y único, elaborado por monjes benedictinos en este país, es preparado según una antigua fórmula, creada en 1935 por el ingeniero químico Botelho, quien era amigo del monasterio.



Ilustración 51: Licor de Singeverga.  
Fuente: <http://www.mosteirodesingeverga.com/>

En una entrevista con la revista *Igreja Viva* del diario Do Minho, el **Padre Albino Nogueira**, quien es el máximo responsable de la producción del licor de Singeverga desde el año 1989, puntualizó que la elaboración del licor es totalmente artesanal.

El proceso empieza con la maceración de las plantas y especias en el alcohol al 95% este se combina con un porcentaje mínimo de agua, en cada botella se colocan 45 litros de alcohol y 10 litros de agua. Son cuatro las grandes botellas de vidrio donde se hace este proceso que dura cerca de cuatro días. Estas botellas se agitan cuatro veces al día para que las especias puedan pasar su sabor al alcohol.



Ilustración 52: Entrevista al Padre Albino Nogueira.  
Fuente: Revista Igreja Viva

Después de la producción del licor, se continúa con el proceso de llenar las botellas, pegar el hilo con el que se sella el cuello de y por ultimo las etiquetas, todo este procedimiento esta hecho a mano, es una labor meticulosa y de mucha paciencia.



Ilustración 53: Parte del proceso de preparación Licor de Singeverga  
Fuente: Revista Igreja Viva

**Ficha del licor:**

DESCRIPCION DEL LICOR ELABORADO EN EL MOSTEIRO DE SINGEVERGA			
NOMBRE	GRADOS DE ALCOHOL	PRECIO /APROXIMADO	OBSERVACION
LICOR			
Licor Singeverga	30%	21,00 €	Único licor monástico en Portugal, preparado exclusivamente por los monjes benedictinos, el proceso es mediante la destilación directa de especias y una amplia variedad de plantas aromáticas.

Tabla 15: Licor de Singeverga  
Elaboración propia

#### 4.6.- Austria.-

Los celtas fueron la primera civilización que cultivo y elaboro vino en Austria, mucho antes que llegaran los romanos, ocuparon estas tierras y supieron utilizar estos viñedos situados alrededor del Danubio. Después llegaría la invasión de los Barbaros y destruyeron los viñedos, aproximadamente por el siglo VII en el reinado de Carlomagno se encargaron de reconstruir las vid, también modernizando la elaboración del vino utilizando el pressoirs o prensa de vino. Pero el impulso de la viticultura en Austria llegaría gracias a los Monjes Cister, en el siglo XII ya se evidenciaba la producción de vinos en los monasterios y abadías.

Austria tiene 4 regiones, De acuerdo a los datos expuestos en la página oficial *de Vinos de Austria* ellos detallan Las provincias de Baja Austria (28.145 ha), Burgenland (13.100 ha), Estiria (4.633 ha) y Viena (637 ha) forman sus propias regiones vitícolas genéricas y combinan 17 regiones vitícolas específicas. En la región vinícola de Bergland hay otras cinco regiones vinícolas (Carintia, Alta Austria, Salzburgo, Tirol y Vorarlberg), en todas estas zonas se cultivan unas 26 variedades de uvas blancas y 14 de tintas. En la región de *Baja Austria*, se encuentra *Carnuntum*, aquí se descubrió un asentamiento romano, creado hace 2000 años, y fue donde surgió la primera región vinícola de grandes dimensiones.

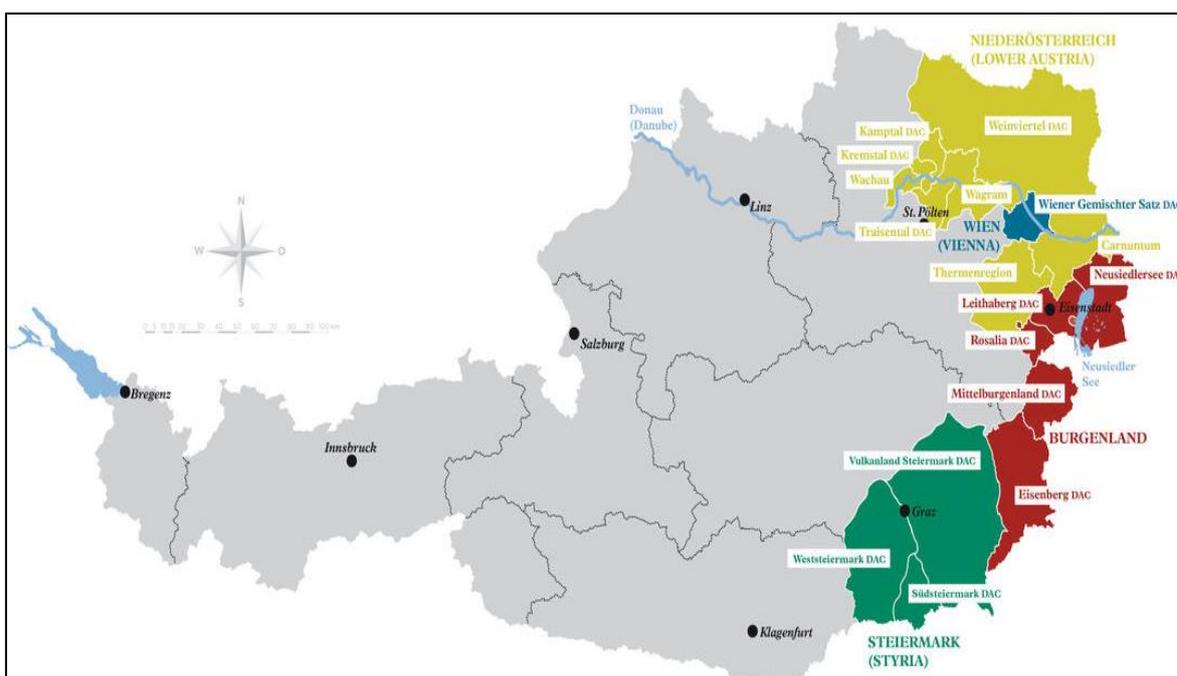


Ilustración 54: Zonas Vitivinícolas de Austria.

Fuente: <https://www.oesterreichwein.at/unser-wein/weinbaugebiete/>

## Ley austríaca del vino

Actualmente estas leyes están orientadas a garantizar un buen producto final, se rige por las políticas europeas, conservando su autonomía en cuanto a los estándares de calidad de la producción de vino desde el campo hasta su envasado final.

Tiene una clasificación, que consta de varios parámetros. Existen tres categorías principales: Tafelwein, Qualitätswein y Prädikatswein, muy similar a la clasificación alemana. Están las subcategorías Landwein y Kabinett. El elemento de diferenciación entre ellas es la cantidad de azúcar contenido en el mosto, expresado de acuerdo a la escala austríaca Klosterneuburger Mostwaage (KMW).

### Abadía en Austria

#### Datos de la Abadía.-

AUSTRIA	
NOMBRE:	Benediktinerabtei Seckau
TIPO:	Abadía
PAÍS/REGIÓN:	Seckau, Austria
ESTRUCTURA MONÁSTICA	Monjes(11) y Oblatos Seculares (10)
VINOS/LICORES	Licores
ACTIVIDADES TURÍSTICAS:	Servicio de hospedaje y alimentación, retiros espirituales, salas de eventos y meditación, visitas guiadas, degustación de los licores, y seminarios sobre " el arte de destilar".

**4.6.1.- Benediktinerabtei Seckau.-** Está situada al sur en la región de Seckau, Austria entre la información que se destaca en su página web, se detalla las actividades diarias que realizan los monjes, éstas se rigen por 3 elementos fundamentales, primero están la “ oración y el trabajo”, que es la base de los benedictinos y como complemento a estos tienen la “lectura divina” o lectura contemplativa de las Sagradas Escrituras.



**Ilustración 55: Vida diaria d los monjes de Seckau.**  
Fuente: <http://www.abtei-seckau.at/>

La abadía está compuesta por diversas zonas, el área monástica con su iglesia y basílica están adornadas con esculturas de arte sacra, en el área cultural tiene la parte de museo, galerías, exposiciones permanentes, los eventos de tipo cultural y espiritual que se realizan todo el año y también funciona un Instituto.

Se realizan tour turísticos por las instalaciones de la Abadía, especialmente en la iglesia que es románica, catas de los licores destilados que elaboran los monjes y desde el año 1996 se dictan cursos o seminarios en donde se explica la forma y los métodos para destilar licores, según lo dicho por Stefan Nöstelthaller, encargado de los cursos se han preparado alrededor de 1000 personas en estos cursos, entre destiladores y curiosos que se interesan por aprender este oficio.

Los cursos pueden ser de 1 o 2 días, el curso de 1 día, está más enfocado a los turistas o personas comunes que les gustaría conocer algo sobre el tema de destilar licores, el horario es de 9 a 17 h, tienen un valor de 105,00 euros que incluye: almuerzo, bebida, documentos para el curso, y cata de la destilación. El curso de 2 días está orientado a destiladores, son conferencias, también se incluye las comidas, documentación y posibilidades de alojamiento, el costo es de 250,00 euros.

En el año 1994 se comenzó a elaborar en el sótano de la Abadía destilados a partir de las mismas frutas que se producen en los jardines del monasterio, los monjes seleccionan los mejores frutos para elaborar estos licores, que por su excelencia y calidad gozan de una gran reputación en el mercado de brandys de frutas en Austria.



Ilustración 56: Destilería de la Abadía de Seckau.  
Fuente: <http://www.abtei-seckau>.

**Ficha de los Licores.-**

<b>DESCRIPCION DE LOS LICORES ELABORADOS EN BENEDIKTINERABTEI SECKAU</b>			
<b>NOMBRE</b>	<b>GRADOS DE ALCOHOL</b>	<b>PRECIO /APROXIMADO</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
<b>LICOR</b>			
<b>Seckauer Vogelbeerbrand "Seckauer Rowanberry Brandy"</b>	40%	<b>60,00 €</b>	Este brandy es más caro en referencia a los otros, porque se deben de utilizar alrededor de 3 toneladas de rowanberry solo para poder obtener entre 70 y 80 litros de destilado. Su sabor es un poco amargo y tiene notas de mazapán.
<b>Seckauer Marillenbrand "Brandy de albaricoque Seckau"</b>	40%	45,00 €	En Austria, el albaricoque es una de las mejores frutas que se pueden usar para la preparación de aguardientes frutales, este brandy es fresco, tiene notas jugosas y un excelente aroma afrutado.
<b>Seckauer Williamsbrand "Brandy Seckauer Williams"</b>	40%	38,00 €	Brandy de pera "Williams", fragante en la nariz y no menos afrutado en la lengua y en el paladar.

Seckauer Quittenbrand "de Brandy de membrillo Seckauer"	40%	40,00 €	Elaborado con membrillo de la región de Seckau y se procesan en pequeñas cantidades, pero conservando un aroma sorprendentemente afrutado con una agradable suavidad.
---	-----	---------	---

Tabla 16: licores de Abadía de Seckau  
Elaboración Propia



Ilustración 57: Licores de la Abadía de Seckau.

Fuente: <https://www.manufactum.de/suche/?q=Benediktinerabtei%20Seckau>

## 5.- Presencia Turística de los Monasterios / Abadías

En este punto se analizará si las Abadías o Monasterios cuentan con promoción turística de los municipios, regiones o de los países en donde se encuentran situados. Además se investigará que estrategias utilizan los Monasterios para darse a conocer, que medios o herramientas utilizan para mostrarse al público en general que quieren visitar sus instalaciones o comprar los productos que elaboran.

## PRESENCIA TURISTICA DE LOS MONASTERIOS BENEDICTINOS EN EUROPA

N	Monasterios	Redes Sociales de los Monasterios	Página web de los Monasterios	Páginas propias de venta y promoción de las bebidas alcohólicas de los Monasterios	Páginas privadas de venta y promoción de las bebidas alcohólicas de los Monasterios	Páginas Turísticas y de promoción local de los Monasterios	TRIPADVISOR			
							Valoración General (rango del 1 al 5)	# Opiniones Generales	# Opiniones sobre bebidas alcohólicas	%
<b>ITALIA</b>										
1	<b>Abbazia Santa Maria di Montevergine (Santuario).</b>	Facebook : 5.271 seguidores	<a href="http://www.santuariodimontevergine.com">http://www.santuariodimontevergine.com</a>		<b>Terra mia Montevergine</b> <a href="http://www.terramiadiMontevergine.it">www.terramiadiMontevergine.it</a> <b>Terra in Cielo Emporio Monastico</b> <a href="http://www.terraincielo.it">www.terraincielo.it</a>	<b>Turismo en la región de Campinia</b> <a href="https://www.ecampania.it/avellino/itinerari/meta-pellegrini-santuario-montevergine">https://www.ecampania.it/avellino/itinerari/meta-pellegrini-santuario-montevergine</a> <b>Parco Partenio (Área natural)</b> <a href="http://www.parcopartenio.it/sito/portfolio/santuario-di-montevergine-mercogliano/">http://www.parcopartenio.it/sito/portfolio/santuario-di-montevergine-mercogliano/</a>	4,5	518	17	3,28%
2	<b>Abbazia di Praglia</b>	Facebook: 1112 seguidores	<a href="http://www.praglia.it/">http://www.praglia.it/</a>	<b>Abbazia di Praglia - Venta de vinos</b> <a href="http://www.praglia.it/wordpress/?page_id=1066">http://www.praglia.it/wordpress/?page_id=1066</a>		<b>Provincia di Padova</b> <a href="http://www.turismopadova.it/it/punti-di-interesse/abbazia-di-praglia">http://www.turismopadova.it/it/punti-di-interesse/abbazia-di-praglia</a> <b>La città di Abano Terme , productos turisticos</b> <a href="http://www.abano.it/Territorio/abbazia-praglia.aspx">http://www.abano.it/Territorio/abbazia-praglia.aspx</a>	4,5	429	88	21%
3	<b>Abbazia di Vallombrosa</b>	Facebook: 784 seguidores	<a href="http://www.monaci.org/">http://www.monaci.org/</a>			<b>Página oficial de Turismo de Florencia</b> <a href="http://www.firenzeturismo.it">http://www.firenzeturismo.it</a> <b>Destination Florence</b> <a href="http://www.destinationflorence.com">www.destinationflorence.com</a> <b>Visit Tuscany</b> <a href="http://www.visittuscany.com">www.visittuscany.com</a> <b>Traveling Tuscany</b> <a href="http://www.travelingtuscany.com">http://www.travelingtuscany.com</a>	4	156	14	9%

4	<b>Monastero di San Benedetto di Norcia</b>	Facebook: 222 seguidores	<a href="https://en.nursia.org/">https://en.nursia.org/</a>	<b>Birra Nursia - American on line store</b> <a href="https://birranursia.pasionspirits.com/birranursia.html">https://birranursia.pasionspirits.com/birranursia.html</a> <b>Monastic - venta de productos monasticos</b> <a href="http://www.monasticeuro.org/communautes/lesmonasteres.html">http://www.monasticeuro.org/communautes/lesmonasteres.html</a>		Turismo -Región de Umbría <a href="http://www.bellaumbria.net/it/religione-e-spiritualita/basilica-san-benedetto-norcia/">http://www.bellaumbria.net/it/religione-e-spiritualita/basilica-san-benedetto-norcia/</a>					
<b>ALEMANIA</b>											
5	<b>Abtei Sankt. Hildegard</b>	Facebook: 5015 seguidores	<a href="https://www.abtei-st-hildegard.de/">https://www.abtei-st-hildegard.de/</a>	<a href="https://www.abtei-st-hildegard.de/onlineshop/">https://www.abtei-st-hildegard.de/onlineshop/</a>		<b>Rheingau</b> <a href="https://www.rheingau.de/sehenswertes/kloester/kloster-eibingen">https://www.rheingau.de/sehenswertes/kloester/kloster-eibingen</a> <b>Germany Travel</b> <a href="http://www.germany.travel/de/freizeit-erholung/spirituellesreisen/uebernachten/abtei-st-hildegard-bei-ruedesheim.html">http://www.germany.travel/de/freizeit-erholung/spirituellesreisen/uebernachten/abtei-st-hildegard-bei-ruedesheim.html</a>	4,5	200	42	21%	
6	<b>Abtei Königsmünster</b>	Facebook: 2253 seguidores. Twitter: 892 seguidores	<a href="http://www.koenigsmuenster.de/">http://www.koenigsmuenster.de/</a>	Tienda on line de licores <a href="https://www.abteiladen.de/abteiwarenkuche.html">https://www.abteiladen.de/abteiwarenkuche.html</a>	<b>Hofladen-Sauerland</b> (distribuidor de pequeños negocios ) <a href="https://www.hofladensauerland.de/abtei-koenigsmuenster/?p=1">https://www.hofladensauerland.de/abtei-koenigsmuenster/?p=1</a> <b>Schrader</b> - Tienda en linea de productos variados. <a href="https://www.paulschrader.de/spirituosen/likoer/likoer-pflaume-vanille">https://www.paulschrader.de/spirituosen/likoer/likoer-pflaume-vanille</a>	<b>Página Turística local de Meschede</b> <a href="https://www.meschede.de/tourismus-freizeit-kultur/freizeit-kultur/kultur-vor-ort/abtei-koenigsmuenster/">https://www.meschede.de/tourismus-freizeit-kultur/freizeit-kultur/kultur-vor-ort/abtei-koenigsmuenster/</a> <b>Página regional de Ruhr</b> <a href="http://presse.ruhrtourismus.de/images/meschede-abtei-koenigsmuenster-c-ruhrtalradweg-1064016">http://presse.ruhrtourismus.de/images/meschede-abtei-koenigsmuenster-c-ruhrtalradweg-1064016</a>					
<b>FRANCIA</b>											
7	<b>Abbaye Sainte-Madeleine</b>	Facebook: 862 seguidores	<a href="https://www.barroux.org/fr/">https://www.barroux.org/fr/</a>	Tienda on line de vinos <a href="https://boutique.barroux.org/1445-vins-de-l-abbaye">https://boutique.barroux.org/1445-vins-de-l-abbaye</a>	Boutique Saintwandrille : <a href="https://www.boutique-saintwandrille.com/abbaye-sainte-madeleine-du-barroux.htm">https://www.boutique-saintwandrille.com/abbaye-sainte-madeleine-du-barroux.htm</a>	<b>Página Turística Avignon - Provence</b> <a href="http://www.avignon-et-provence.com/tourisme-provence/barroux">http://www.avignon-et-provence.com/tourisme-provence/barroux</a>	4,5	43	2	5%	

REINO UNIDO										
8	<b>Ampleforth Abbey</b>	Facebook: 471 seguidores. Twitter: 1872 seguidores Instagram 614 seguidores.	<a href="https://www.ampleforth.org.uk/">https://www.ampleforth.org.uk/</a>	Tienda on line : <a href="http://www.ampleforthabbeydrinks.org.uk/ampleforth-abbey-products">http://www.ampleforthabbeydrinks.org.uk/ampleforth-abbey-products</a>	<b>Crofter - Distribuidor</b> <a href="https://www.croftersfoods.co.uk/dri-nks-range-menu/itemlist/category/44-ampleforth-abbey-drinks">https://www.croftersfoods.co.uk/dri-nks-range-menu/itemlist/category/44-ampleforth-abbey-drinks</a>	<b>Página local de Turismo - Yorkshire</b> <a href="https://www.yorkshire.com/view/attractions/york/ampleforth-abbey-900781">https://www.yorkshire.com/view/attractions/york/ampleforth-abbey-900781</a>	4,5	224	48	21%
9	<b>Buckfast Abbey</b>	Facebook: 978 seguidores. Twitter: 1438 seguidores	<a href="https://www.buckfast.org.uk/">https://www.buckfast.org.uk/</a>	Tienda on line <a href="https://www.buckfast.com/">https://www.buckfast.com/</a>	<b>The Whisky Exchange:</b> <a href="https://www.thewhiskyexchange.com/p/10375/buckfast-tonic-wine">https://www.thewhiskyexchange.com/p/10375/buckfast-tonic-wine</a> <b>Our Cellar - Distribuidos Australiano</b> <a href="https://www.ourcellar.com.au/buckfast-tonic-wine-750ml/">https://www.ourcellar.com.au/buckfast-tonic-wine-750ml/</a>	<b>Visit Devon</b> <a href="https://www.visitdevon.co.uk/things-to-do/buckfast-abbey-p2379603">https://www.visitdevon.co.uk/things-to-do/buckfast-abbey-p2379603</a> <b>Devon Association of Tourist Attractions</b> <a href="https://www.devonstopattractions.co.uk/attractions/buckfast-abbey/">https://www.devonstopattractions.co.uk/attractions/buckfast-abbey/</a>	4,5	1166	48	4%
AUSTRIA										
10	<b>Benediktinera btei Seckau.</b>	Facebook: 2533 seguidores. Twitter: 1438 seguidores	<a href="http://www.abtei-seckau.at/">http://www.abtei-seckau.at/</a>		Manunfactum <a href="https://www.manufactum.de/suche/?q=Benediktinerabtei%20Seckau">https://www.manufactum.de/suche/?q=Benediktinerabtei%20Seckau</a>	Am Spielberg Tourismus <a href="https://www.tourismus-am-spielberg.at/cms/ausflugsziele/detail.asp?id=14">https://www.tourismus-am-spielberg.at/cms/ausflugsziele/detail.asp?id=14</a>				
PORTUGAL										
11	<b>Abadia de Sa. Bento de Singeverga</b>		<a href="http://www.mosteirodesingeverga.com/">http://www.mosteirodesingeverga.com/</a>	<a href="http://www.mosteirodesingeverga.com/page81/">http://www.mosteirodesingeverga.com/page81/</a>	<b>Productos Portugueses</b> <a href="https://www.deliportugal.com/compra/singeverga-licor-dos-monges-benedictinos-0-50l-574618">https://www.deliportugal.com/compra/singeverga-licor-dos-monges-benedictinos-0-50l-574618</a> <b>Página de licores Portugueses</b> <a href="https://www.garrafeiranacional.com/singeverga.html">https://www.garrafeiranacional.com/singeverga.html</a>	<b>Cámara Municipal de Santo Tirzo</b> <a href="https://www.cm-stirso.pt/pages/475">https://www.cm-stirso.pt/pages/475</a>	4,5		1	

Tabla 17: Presencia Turística de los Monasterios Benedictinos

Fuente: sitios webs de los ítems mencionados.

Elaboración propia

## **5.1.- Análisis de la presencia turística de los Monasterios o Abadías.-**

Después de realizar el análisis se pudo constatar que los 11 Monasterios / Abadías tienen sus propias páginas web en donde se presentan y muestran todas las actividades que realizan y que ofrecen a los visitantes, y también están en la página de la Confederación Benedictina que es el ente que las rige internacionalmente.

En cuanto a redes sociales 10 Monasterios/Abadías utilizan este medio en especial Facebook para promocionar sus eventos y dar información de las actividades diarias, con excepción del Monasterio de Singeverga, que no tiene ninguna red social.

En las mismas páginas webs los Monasterios/ Abadías tienen un ítem de “Tienda on line” o “Venta de productos” en ambos se incluye la venta de los vinos y destilados que pueden ser enviados nacional e internacionalmente, en algunos casos se hacen descuentos o hay promociones si se compran ciertas cantidades de botellas. En este sentido también se puede acotar que hay algunos que tienen una página web aparte para la venta de bebidas alcohólicas o de productos en general estas son las Abadías Ampleforth y Buckfast Abbey y el Monasterio di Norcia, una de las razones por las que podrían tener exclusivamente un sitio web para la venta es por la demanda y por la popularidad que tienen los productos que ofrecen al público. Las Abadías de Montevergine y Vallambrosa y el Benediktinerabtei Seckau no poseen un portal de venta online de sus productos. Todas cuentan con tiendas dentro las Abadías/ Monasterios.

Existen distribuidores locales que están interesados en vender las bebidas alcohólicas que elaboran los Monasterios/ Abadías, los ofrecen con un valor diferente al que es vendido en los portales web de los Monasterios/ Abadías, hay algunos que se exceden en los valores con los que se comercializan estas bebidas. Las Abadías di Praglia, di Vallambrosa, Sankt. Hildegard y el Monasterio di Norcia, no tienen venta en otros sitios webs externos.

Se pudo verificar que existen municipios o entidades locales que dan promoción a Monasterios/ Abadías, explican la información general o algún dato curioso que tengan y así motivan a los turistas a visitar estos sitios.

Los Monasterios/ Abadías no muestran las finanzas, las cantidades, opiniones de los consumidores u otros aspectos en cuanto a las bebidas alcohólicas, para tener una referencia o conocer la percepción del público, en diferentes aspectos como la calidad-precio, sabor al catar o probar, experiencias en general, se utilizó la página de tripadvisor, se pudo constatar que la valoración general de los Monasterios/ Abadías es muy buena , va de 4 a 4,5 la que tiene más comentarios es la **Buckfast Abbey** , se utilizó palabras claves en los diferentes idiomas para obtener la cantidad de comentarios y sacar un porcentaje de las observaciones realizadas por los usuarios en cuanto a las bebidas alcohólicas. No se encontró ningún comentario en Tripadvisor sobre la Abtei Königsmünster y los Monasterios di Norcia y el Benediktinerabtei Seckau.

## **6.- Conclusiones.-**

En este TFM se utilizó la metodología mixta (cualitativa y cuantitativa) se tenían 1200 Monasterios Benedictinos en el mundo, quedaron 68 en Europa con el cerco “Artesanías y productos”, pasando a ser 18 de los cuales se analizaron 11 Monasterios o Abadías que producen bebidas alcohólicas y que eran los más destacables para este caso de estudio.

De los Monasterios / Abadías estudiadas todas se rigen por la regla benedictina cumpliendo sus horas de oración, trabajo y lectura. Las dimensiones y estructuras organizaciones son diferentes, algunos están conformados por monjes otros por monjas y en ciertos casos también existen los oblatos seculares, que son laicos que viven conforme a la regla benedictina, estos ayudan a realizar los trabajos y participan en las actividades pero no viven en los Monasterios/ Abadías.

En cuanto a las labores manuales, se pudo constatar que los productos que elaboran son de excelente calidad y que gozan de popularidad en las zonas en donde están ubicados, tienen recetas tan antiguas que las siguen utilizando y son un punto clave para el éxito de los productos.

Referente a los vinos se puede decir que la producción en cada Monasterio es diferente, en el sentido que algunos producen solo una bebida, en el caso del Monasterio de

Singeverga el “ licor de Singeverga “ , el Monasterio di Norcia “ birra Nursia” , La Abadía de Vallambrosa “Gin dry Vallanbrossa” , sus estructuras son similares están conformados por monjes . Luego están los que elaboran vinos: ya sean tintos, blancos o rosados como la Abadía Sainte-Madeleine, la Abadía Buckfast y la Abadía di Praglia los que hacen solo destilados: la Abadía Königsmünster y el Benediktinerabtei Seckau. Para finalizar tenemos los que tienen instaurados “pequeñas fábricas de bebidas alcohólicas “, la Abadía de Montevergine elabora licores florales y frutales, brandy y vinos, Abadía de Sankt. Hildegard; licor de hierbas, aguardiente, vinos: secos, semisecos, afrutados, tinto, blanco y espumoso seco y la Abadía de Ampleforth: cidra, cervezas y licores.

Posteriormente de haber investigado y estudiado estos 11 Monasterios / Abadías se puede determinar que el más sobresaliente es la Abadía de Sankt. Hildegard, tienen a la hermana Thekla Baumgart que es enóloga de profesión, poseen 7, 5 hectáreas de viñedo una bodega con capacidad de almacenamiento de hasta 70.000 litros, 80 % del envejecimiento de sus vinos se lo realiza en acero inoxidable y el 20% restante en barrica de robles. La mayoría de sus vinos han sido premiados en Alemania por la textura, ligereza, buen sabor y la calidad de los vinos que elabora esta Abadía de monjas benedictinas.

## 7.-Anexos (Comentarios de Tripadvisor)

TRIPADVISOR						
PAISES	MONASTERIOS	COMENTARIOS			PALABRAS CLAVES	
		IDIOMA	#	# OPINIONES SOBRE: VINOS O LICORES	PALABRAS CLAVES UTILIZADAS	#
ITALIA	Montevergine	Español (15)	15		Vini	1
		Italiano (491)	491	17	prodotti	2
		Inglés (14)	14		Liquori	13
		Francés (3)	3		Amaro	1
		Portugués (3)	3			
		Alemán (1)	1			
		Ruso (1)	1			
		518	528	17		17
		(# DE OPINIONES QUE SALE EN LA PAGINA DE TRIPADVISOR)	(# REAL AL SER TOTALIZADO, DE LAS OPINIONES EN LA PAGINA DE TRIPADVISOR)			
	Abbazia di Praglia	Italiano (408)	408	88	Vini	33
		Inglés (15)	15		Liquori	3
		Alemán (9)	9		Prodotti	2
		Ruso (5)	5		Vino	48
		Francés (1)	1		Erboristeria	2
		Holandés (1)	1			
		429	439	88		88
		(# DE OPINIONES QUE SALE EN LA PAGINA DE TRIPADVISOR)	(# REAL AL SER TOTALIZADO, DE LAS OPINIONES EN LA PAGINA DE TRIPADVISOR)			
	Abbazia Di Vallombrosa	Italiano (143)	143	14	Gin	1
		Holandés (9)	9		Liquori	6
		Inglés (8)	8		Liquorera	1
		Español (2)	2		Prodotti	6
		Alemán (1)	1			
		156	163	14		
		(# DE OPINIONES QUE SALE EN LA PAGINA DE TRIPADVISOR)	(# REAL AL SER TOTALIZADO, DE LAS OPINIONES EN LA PAGINA DE TRIPADVISOR)			

			LA PAGINA DE TRIPADVISOR)			
ALEMANIA	Abtei Sankt. Hildegard	Alemán (99)	99	19	Wein	19
		Inglés (54)	54	14	wine	14
		Holandés (12)	12			
		Danés (8)	8	5	Vin	5
		Francés (8)	8	1	Vins	1
		Sueco (6)	6	3	Vin, Vines	3
		Portugués (4)	4			
		Ruso (3)	3			
		Español (3)	3			
		Japonés (2)	2			
		Italiano (1)	1			
		165	200	42		42
			(# DE OPINIONES QUE SALE EN LA PAGINA DE TRIPADVISOR)	(# REAL AL SER TOTALIZADO, DE LAS OPINIONES EN LA PAGINA DE TRIPADVISOR)		
FRANCIA	Abbaye Sainte-Madeleine	Alemán (3)	3	1	Wein	1
		Francés (32)	32	1	Vins	1
		Inglés (5)	5			
		Italiano (2)	2			
		Holandés (1)	1			
		41	43	2		2
			(# DE OPINIONES QUE SALE EN LA PAGINA DE TRIPADVISOR)	(# REAL AL SER TOTALIZADO, DE LAS OPINIONES EN LA PAGINA DE TRIPADVISOR)		
REINO UNIDO	Ampleforth Abbey	Inglés(222)	222	48	cider	43
		Italiano(2)	2		beer	5
		224	224	48		48
	Buckfast Abbey	Inglés (1,151)	1151	48	Tonic wine	48
		Alemán (6)	6			
		Holandés (4)	4			
		Francés (3)	3			
		Portugués (1)	1			
		Español (1)	1			

		1166	1166	48		48
--	--	------	------	----	--	----

**Tabla 18: Comentarios sobre los Monasterios, presencia turística, Elaboración propia**  
Fuente: Tripadvisor

## Abadía benedictina de Santa Hildegard

¿Esta empresa te pertenece?

167 evaluaciones

N.º 3 de 31 cosas que hacer en Ruedesheim am Rhein

Lugares sagrados y religiosos, Atracciones y lugares de interés

Klosterweg 1, 65385 Ru...

+49 4967 224990

sitio web

E-mail

guardar

cuota

### Aspectos destacados de las revisiones

"Si visitas el Niederwalddenkmal no debes pe...  
Especialmente en la época de las rosas con flores, una gran alternativa al Monumento a Niederwald. Very nice ... leer más

Revisado el 17 de junio de 2018  
WolfgangMSA · Renania-Palatinado, Alemania

"Agradable en viñedos "

El monasterio está bellamente integrado en los viñedos en la ladera del Rin. Se puede llegar a pie (20 min ... leer más

Revisado el 9 de mayo de 2018  
Max M. a través de aplicaciones móviles

Leer los 167 comentarios

Certificado de excelencia



Todas las fotos (124)



scanfj12  
Worcester,  
Vereinigtes  
Königreich  
63 35

Bewertet 23. März 2018

### Beautiful and tranquil

Mit Google übersetzen

Lovely place over looking the vineyards and the Rhein.  
It's like going back in time .worth a look .Its only about a mile at the top of the town.Lovely and peaceful.

Weniger anzeigen

Alle 6 Bewertungen von scanfj12 für Rudesheim am Rhein anzeigen

Stellen Sie scanfj12 eine Frage zu Benediktinerabtei St. Hildegard

1 Danke, scanfj12!

Diese Bewertung ist die subjektive Meinung eines TripAdvisor-Mitgliedes und nicht die von TripAdvisor LLC.



Sanjeev G  
Delhi, Delhi,  
India  
63 14

Bewertet 31. Oktober 2017

### lovely location surrounded by vineyards

Mit Google übersetzen

The nuns produce wine and crafts. They can be heard singing their regular services, which were at times recorded. The church is also used as a concert venue. The abbey is a Rhine Gorge World Heritage Site.A calm and serene place including a beautiful chapel,excellent views and a wonderful shop, A monastery Vineyard with exquisite wines, sparkling wine and liqueur. In short: relaxation for body and soul.

Weniger anzeigen

Alle 5 Bewertungen von Sanjeev G für Rudesheim am Rhein anzeigen



michelBeersel  
Lobbes,  
Bélgica  
99 41

Revisado el 11 de abril de 2016

## Magnifique!

[Traducir con Google](#)

Un endroit où mène tous les chemins.  
La personnalité de Ste Hildegarde vaut le détour.  
Belle église, belles peintures, shop bien conçu et cafétéria sympa avec un beau choix de vins produits par les nonnes  
[Mostrar menos](#)

Ver las 6 opiniones sobre michelBeersel para Ruedesheim am Rhein  
[Pregunta a michelBeersel sobre la abadía benedictina de Santa Hildegard](#)

## Ampleforth Abbey

224 Reviews | #1 of 2 things to do in Ampleforth | Sacred & Religious Sites, Sights & Landmarks  
Ampleforth YO62 4EY, England | +44 1439 766000 | [Website](#)



John N  
Harrogate,  
United  
Kingdom  
29 17

Reviewed 30 October 2017

## Simply inspiring

We are fortunate to live fairly near Ampleforth Abbey in North Yorkshire which is also the home on one of the leading Catholic boarding schools in Europe. It is a community of monks (and lay people) living their lives according the Gospel and Rule of St Benedict.

The setting of the Abbey and associated educational buildings and sporting facilities is breathtakingly beautiful with a wide vista across the lovely North Yorkshire Wolds. There is a very helpful Visitor Centre (near the car park) that explains the origins of the Abbey and the Benedictine way of life - highly recommended.

The Abbey also have their own long established orchards with the fruit (in season) being used in the production of a range of apple juices, ciders and cider brandies. Very much a traditional but forward looking monastic and educational community which never disconnects with its historical origins. Wonderful !

There is a refreshment facility in the complex (highly recommended) serving tea, cakes and lighter lunches which is frequented by visitors, staff and students alike - just follow the signs to locate this. Everyone involved in the community is most welcoming and helpful.

Parking is generous and at no cost.



GCHDT  
Lutterworth,  
United  
Kingdom  
17 3

Reviewed 12 November 2016 via mobile

## Wonderful Tour

We visited on a Thursday as there is a guided tour scheduled. We joined Brother Andrew who has been a monk at the Abbey for around 30 years now. A very kind, gentle, very highly educated & humorous man. Really brought the abbey to life. Have wanted to visit for around 13 years and finally had the opportunity. Brought back some Abbey Beer & Cider Brandy also! Highly recommended to visit, especially when a tour being conducted. Thank you.

[Show less](#)

[Ask GCHDT about Ampleforth Abbey](#)



jcw54  
Stockport,  
United  
Kingdom

32 19



Reviewed 1 November 2015

## Peaceful afternoon

We visited Ampleforth as a family group for an hour or so after having lunch in Helmsley. The abbey is beautiful and imposing. A monk gave us a big smile and a wave as we drove into the car park which made us feel welcomed. We went to the visitor centre and it was very interesting to read about the history of the abbey as well as the monks' lives today. We entered the church and enjoyed the calm and spiritual atmosphere - it is a very beautiful building. The gift shop was full of a mixture of religious items and other gifts. We bought some Ampleforth marmalade and some Ampleforth ale (which my father in law proclaimed that evening to be the best beer he'd ever drank!). We didn't go for a walk but we will hope to come back and have a long walk in the future.

All in all, we found our visit very interesting and calming, and we've been talking about it ever since.

## Buckfast Abbey

1.186 opiniones

N.º 4 de 9 cosas que hacer en Buckfastleigh

Monumentos y puntos de interés, Lugares históricos, Lugares sagrados y religiosos

Buckfastleigh, Dartmoor National Park TQ11 0EE, Inglaterra

Hoy abre: 9:00 - 18:00

Guardar Compartir

### Opiniones destacadas

"Lo importante es la historia detras de su cons...  
Edificio relativamente moderno al haberse construido  
en el inicio del siglo XX. Es un lugar de... leer más



Opinión escrita el 9 de agosto de 2016  
RafaGae3, Madrid, España

Leer las 1.186 opiniones





Dieter K  
20 9

5 Reviewed 3 weeks ago via mobile

### Fantastic state of the art visitors centre

The Abbey is definitely worth a visit. We were surprised to see such an informative and well structured visitors centre using latest technology. It's a great place to learn about the history of monasteries and the teaching of St. Benedict.

The Abbey itself is a marvellous building and one has to admire the tenacity of the small group of monks that started the reconstruction in the early 20th century.

On the grounds there are lovely gardens to relax.

And then of course there is the famous **Buckfast Tonic Wine**. All in all something for everyone.

Show less

Ask Dieter K about Buckfast Abbey

2 Thank Dieter K

This review is the subjective opinion of a TripAdvisor member and not of TripAdvisor LLC



lawsgm  
Stafford,  
United  
Kingdom  
106 36

5 Reviewed 25 June 2018 via mobile

### Peaceful haven

Spend some time here in this peaceful valley. Free parking, free entrance to Abbey.

Restaurant and two shops on site. Don't forget to buy **Buckfast tonic wine**.



Ask lawsgm about Buckfast Abbey



elmdalian  
Bristol, United  
Kingdom  
36 8

5 Reviewed 19 August 2017 via mobile

### Interesting history, tranquil place

I've passed the brown tourist signs on A38 to Abbey many times but this is the first time I've visited. Must admit I went more out of curiosity after controversy about the **tonic wine** made by the monks. It's a very tranquil setting with an attractive abbey church and well looked after grounds and a nice cafe/restaurant. Free parking and free entry was a pleasant surprise.

Buildings and gardens look like they have had a lot spent on them and I think I can guess where most of the money comes from. The **tonic wine** is made somewhere on site but they seem a bit secretive about where.

Show less

## 8.- Bibliografía.

Brown, G., Havitz, M. E. & Getz, D. (2006). Relationship between Wine involvement and wine related travel. *Journal of Travel and Tourism Marketing*, 21(1), pp. 31-46.

Alebaki, M. & Lakovidou, O. (2011). Market segmentation in wine tourism. *Journal of Tourism*, 6(1), pp. 123-140.

Fondo Vitivinícola Mendoza. La Cultura de la Vid y el Vino: *capítulo I, Historia de la Vid y el vino*.

Gatti, S. & Incerti, F. (1997). The Wine Routes as an Instrument for the Valorisation of Typical Products and Rural Areas. *52nd EAAE Seminar- Parma*, June 19-21.

Hall, J., Shaw, M. & Doole, I. (1997). Cross-cultural analysis of Wine consumption motivations. *International Journal of Wine Marketing*, 9, pp. 83-92.

Walton, Stuart. *Colocados. Una historia cultural de la intoxicación*, Barcelona, Alba Editorial, 2003.

Mc Govern, Patrick. *Ancient Wine: The Search for the Origins of Viniculture*. Princeton, Princeton University Press, 2003.

Riera, J. (Febrero, 2014), El Vino y la Cultura, *volumen. (51)*, pp. 202-234

Jauregui, I. (mayo, 2015), El valor simbólico del vino en las tradiciones religiosas mediterráneas: de Ugarit a la Ley Seca. *Rivar. Volumen. (2)*, pp. 140-159.

Abelló, T. (1995). «L'enologia i l'escola de química de la Junta de Comerç». Jornades sobre la viticultura de la conca mediterrània. Tarragona: Facultat de Letras de Tarragona. 119-201.

Confederación Benedictina Internacional. recuperado de <http://www.osbatlas.com/default.asp?id=350>

Página oficial de Vinos de Austria, recuperada de [www.oesterreichwein.at](http://www.oesterreichwein.at)

Abadía Abdij Maria Mediatrix en h. Wivina recuperado de <http://www.odis.be/hercules/toonOrg.php?taalcode=nl&id=17797>

Monasterio San Vincenzo Martire, recuperado de <https://www.monastica.info/>

Monasterio de Notre Dame de Belloc, recuperado de <http://www.belloceturt.org/>

Abadía Belmont Abbey, recuperado de <https://www.belmontabbey.org.uk/>

Abadía Abbaye Saint Joseph de la Rochette, recuperado de <http://www.abbayedelarochette.fr/>

Abadía Abtei St.Gabriel-Bertholdstei, recuperado de [http://www.kloster-st-lioba.de/html/priorat\\_st\\_gabriel\\_oesterreich.html](http://www.kloster-st-lioba.de/html/priorat_st_gabriel_oesterreich.html)

Abadía Buckfast Abbey, recuperado de <http://buckfastaccommodation.org.uk/location>

Monasterio Monastero Spirito Santo, recuperado de <https://monasterospiritosanto.weebly.com/contatti.html>

Abbaye Saint Vincent, recuperado de <https://abbaye.benedictines-chantelle.com/>

Priorato Prieure Saint-Benoit de Chauveroche, recuperado de [http://prieure-chauveroche.com/?page\\_id=2811](http://prieure-chauveroche.com/?page_id=2811)

Monasterio Monastero di Santa Caterina d'Alessandria, recuperado de [http://www.turismoreligioso.eu/monastero\\_benedettino\\_santa\\_caterina\\_cittaducale.htm](http://www.turismoreligioso.eu/monastero_benedettino_santa_caterina_cittaducale.htm)

Abadía Douai Abbey, recuperado de <http://www.douaiabbey.org.uk/index.php>

Priorato Prieuré Saint-Jean-Baptiste, recuperado de <http://prieure.echourgnac.free.fr/indexgb.htm>

Abadía Abtei St. Hildegard – Eibingen, recuperado de <http://www.abtei-st-hildegard.de/>

Priorato Prieuré Saint-François-de-Sales, recuperado de <http://www.prieure-evian.eu/index.htm>

Monasterio Monastero San Silvestro Abate, recuperado de <http://www.monasterosansilvestro.org/>

Abadía Saint. Michael's Abbey, recuperado de <http://farnboroughabbey.org/>

Monasterio Monastero Santa Maria dell'Annunciazione, recuperado de [http://www.db.ilpopolopordenone.glauco.it/pls/ilpopolopordenone/v3\\_s2ew\\_consultazione.mostra\\_paginawap?id\\_pagina=3565](http://www.db.ilpopolopordenone.glauco.it/pls/ilpopolopordenone/v3_s2ew_consultazione.mostra_paginawap?id_pagina=3565)

Monasterio Benediktinerinnenabtei zur Hl. Maria, recuperado de <http://www.abtei-fulda.de/>

Abadía Abtei vom Heiligen Kreuz, recuperado de <http://www.abtei-herstelle.de/>

Abadía Abbaye Saint-Marie de Maumont, recuperado de <http://www.maumont.com/en/index.php>

Monasterio Benediktinerinnenabtei St. Erentraud, recuperado de <http://www.abteikellenried.de/>

Abadía Abbaye Sainte Marie de la Pierre-qui-Vire, recuperado de <http://www.apqv.fr/index.php>

Abadía Abbaye Sainte-Madeleine, recuperado de <https://www.barroux.org/fr/>

Productos Monásticos, recuperado de <http://www.monastic-euro.org/>

Abadía Prieuré Sainte-Claire, recuperado de <http://www.notredamedesperance.com/fr/page04.html>

Abadía Abtei Königsmünster, recuperado de <http://www.koenigsmuenster.de/>

Monasterio Monastero di Santa Caterina, recuperado de [https://www.vaticanoweb.com/monasteri/marche/monastero\\_di\\_santa\\_caterina.asp](https://www.vaticanoweb.com/monasteri/marche/monastero_di_santa_caterina.asp)

Abbazia Santa Maria di Montevergine (Santuario) , recuperado de <http://www.santuariodimontevergine.com>

Abadía Abtei Neuburg, recuperado de <http://www.stift-neuburg.de/>

Monasterio Sint Paulus Abdij, recuperado de <https://www.oosterhout.nl/toerisme/monumenten/st-paulusabdij/>

Monastero delle Benedettine Santa Maria degli Angeli, recuperado de [http://www.spezieriabenedettinepistoia.com/SP/index\\_sp.html](http://www.spezieriabenedettinepistoia.com/SP/index_sp.html)

Abadía Pluscarden Abbey, recuperado de <https://www.pluscardenabbey.org/>

Monastero di Santa Maria Madre della Chiesa e San Benedetto, recuperado de <http://www.benedettinepisa.org/index.html>

Abadía Abbazia di Praglia, recuperado de <http://www.praglia.it/wordpress/>

Vinos de la Abbazia di Praglia, recuperado de [http://www.praglia.it/wordpress/?page\\_id=930](http://www.praglia.it/wordpress/?page_id=930)

Abadía Prinknash Abbey, recuperado de <http://www.prinknashabbey.org/>

Abadía Quarr Abbey, recuperado de <https://www.quarrabbey.org/site.php>

Abadía Saint Cecilia's Abbey, recuperado de <https://www.stceciliasabbey.org.uk/site.php?menuaccess=1>

Monasterio de la Santa Cruz, recuperado de <http://www.monasteriosantacruz.com/web/>

Abadía Abbaye Sainte-Croix, recuperado de [http://www.abbayesaintecroix.fr/la\\_boutique.54.html#Une%20communaut%C3%A9](http://www.abbayesaintecroix.fr/la_boutique.54.html#Une%20communaut%C3%A9)

Monasterio Monastère Sainte-Marie de la Garde, recuperado de <http://www.la-garde.org/>

Monasterio de Stift Sankt Lambrecht, recuperado de <http://www.stift-stlambrecht.at/>

Monasterio de Benedictinas de San Pelayo, recuperado de <http://www.monasteriosanpelayo.org/>

Monasterio Benediktinerabtei Seckau, recuperado de <http://www.abtei-seckau.at/index.php>

Abadía Abtei Michaelsberg, recuperado de <http://www.abtei-michaelsberg.de/start.html>

Abadía Abbaye Ste Lioba, recuperado de <http://www.lioba.com/>

Monasterio de Sa. Bento de Singeverga, recuperado de <http://www.mosteirodesingeverga.com/>

Licor de Singeverga, el único licor portugués genuinamente monástico, recuperado de <https://drinksmotion.com/tag/singeverga/>

Abadía Stanbrook Abbey, recuperado de <https://www.stanbrookabbey.org.uk/page-home.html>

Monastero delle Benedettine di San Giovanni Battista, recuperado de <http://www.benedettine-subiacco.it/home.html>

Monastero San Cipriano, recuperado de [http://www.osbatlas.com/default.asp?id=366&id\\_n=809](http://www.osbatlas.com/default.asp?id=366&id_n=809)

Monastero di Santa Maria Maddalena, recuperado de <http://www.benedettineurbana.it/>

Abadía Abbazia di Vallombrosa, recuperado de <http://www.monaci.org/>

Productos de la Abbazia di Vallombrosa, recuperado de <http://www.evallombrosa.it/>

Abadía Abbaye Notre-Dame de Protection de Valognes, recuperado de <http://abbaye.valognes.pagesperso-orange.fr/entree.html>

Monasterio Klasztor Benedykynek od Nieustajacej Adoracji, recuperado de <https://www.benedyktynki-sakramentki.org/>

Abadía Abbaye Saint Paul, recuperado de <http://www.abbaye-saint-paul-wisques.com/>

Abadía Worth Abbey, recuperado de <http://www.worthabbey.net/>

Monasterio de Montserrat, recuperado de <https://www.montserratvisita.com/es/index.html>

Tienda de Montserrat, recuperado de <https://botiga.montserratvisita.com/es/>

Monasterios San Benito de Nursia, recuperado de <https://it.nursia.org/>

Consumo y producción del vino 2017 [https://elpais.com/economia/2018/04/26/actualidad/1524755902\\_232432.html](https://elpais.com/economia/2018/04/26/actualidad/1524755902_232432.html)

Información de los vinos de la Abbazia di Praglia, recuperado de <http://www.informabano.it/rassegna-stampa/vino-benedetto-di-praglia/>

Biblia Católica on line, recuperado de <https://www.bibliacatolica.com.br/es/biblia-latinoamericana/evangelio-segun-san-juan/2/>

Estudio Biblia, recuperado de <http://estudiobiblia.blogspot.com/2012/06/genesis-9-10-los-hijos-de-noe.html>

Centro de Recursos para la Educación Católica, recuperado de <https://www.catholiceducation.org/es/cultura/aportes-del-catolicismo/lo-que-le-debemos-a-los-monjes.html>

Diario el País, recuperado de  
[https://elpais.com/economia/2018/04/26/actualidad/1524755902\\_232432.html](https://elpais.com/economia/2018/04/26/actualidad/1524755902_232432.html)

Diario BBC News, recuperado de <https://www.bbc.com/news/uk-england-devon-25236076>