Nato nel 1964 da un'intuizione di Masi, questo vino distribuito in 140 Paesi è cambiato molte volte nel tempo. Secondo il patron Sandro Boscaini «un principino che, rispetto al re Amarone, è libero di evolvere, svincolato dalla tradizione». L'annata 2020 ha un'etichetta ridisegnata. E un nuovo stile

CAMPOFIORIN, IL ROSSO ECLETTICO DELLA VALPOLICELLA

di **Alessandra Dal Monte**

Si dice che chiedere a un vignaiolo quale preferisca tra i suoi vini sia come chiedere a un padre chi preferisca tra i suoi figli. Domanda tabù, insomma, ma non per Sandro Boscaini, patron di Masi Agricola Spa e noto nel mondo del vino come «mister Amarone». Ebbene, lui risponde volentieri e senza indugi: Campofiorin. Ossia l'Igt che non è né Amarone né Ripasso, anche se quando è nato, 59 anni fa, ha praticamente gettato le basi per il metodo di produzione che poi sarebbe diventato standard per il Valpolicella Ripasso. Ma andiamo con ordine. La preferenza è netta: «Campofiorin è il vino che più mi appassiona e che meglio interpreta la mia famiglia e me stesso — racconta il presidente della storica cantina veronese, classe 1938 —. È nato eclettico, non porta con sé il peso della tradizione come il re Amarone, è un principino, un paggetto libero di evolversi e di cambiare». Boscaini era appena entrato in azienda quando

Nella foto in alto, Sandro Boscaini, patron di Masi. Nella foto qui sopra la bottiglia con l'etichetta nuova di Campofiorin 2020

la prima produzione di Campofiorin veniva lanciata, nel 1964, dopo sei anni di esperimenti. L'intuizione di suo padre Guido, di suo fratello Sergio e dell'enologo Nino Franceschetti, «coloro che hanno fissato i canoni del Campofiorin», come racconta oggi Boscaini, era stata questa: far rifermentare il vino da uve fresche (Corvina, Rondinella, Molinara, le classiche del territorio) sulle vinacce usate per la vinificazione del Recioto e dell'Amarone. La bottiglia che entra sul mercato nel 1967 si chiama Campofiorin Ripasso, e il metodo di produzione appena inventato diventa un vero e proprio protocollo: decenni dopo Masi lo donerà, e nel 2010 diventerà il disciplinare del Valpolicella Ripasso. Già negli anni Sessanta l'accoglienza di questo rosso ricco di struttura e anche di aromi è incredibile: il critico per antonomasia dell'epoca, Luigi Veronelli, parla di «costituita autorevolezza del rosso di Campofiorin». Ma il «principino», lo abbiamo detto, non è un vino paludato, è già pronto a cambiare. E così nel 1983, quando Sandro Boscaini prende la presidenza di Masi, arriva un'evoluzione importante: «Decidiamo di non fare più la rifermentazione del vino da uve fresche sulle vinacce esauste dell'Amarone — spiega —, ma su una percentuale delle stesse uve leggermente appassite, coniando il termine "doppia fermentazione". Il nuovo metodo dà più finezza al vino, garantendo tannini dolci e un fruttato intenso». Il successo internazionale è inarrestabile: si comincia a parlare di «Supervenetian», sulla falsariga dei «Supertuscan» che stavano facendo impazzire gli appassionati di tutto il mondo. Oltre ai critici, anche lo scrittore Goffredo Parise gli dedica un'ode dalle colonne del *Corriere della Sera*: «C'è un vino chiamato Campofiorin che è una cosa meravigliosa. Sull'etichetta c'è una frase latina che gli sta a pennello: "Nectar angelorum hominibus". Nettare degli angeli per gli uomini». Oggi è in commercio l'annata 2020, oggetto di una nuova evoluzione stilistica: le uve — 72 per cento Corvina, 23 per cento Rondinella, 5 per cento Molinara — sono state vendemmiate con leggero ritardo rispetto al passato per avere un'acidità più bassa. E il vino così ottenuto è stato rifermentato con una quantità un po' più alta (dal 25 al 30 per cento) di uve semi appassite delle stesse varietà, per circa sei settimane, per avere un residuo zuccherino più elevato. Seguono 18 mesi (minimo) in legno, e altri tre in bottiglia. Il risultato? Armonia e rotondità, con una componente fruttata più integra. Un vino che può essere bevuto anche tra vent'anni. «Il perfetto equilibrio tra complessità e freschezza, esattamente lo stile che oggi tutti cercano», commenta Boscaini. Non è un caso che Campofiorin sia distribuito in oltre 140 Paesi. Per l'annata 2020 è stata cambiata anche l'etichetta: «Più moderna, capace di suggerire meglio il posizionamento premium, anche se parliamo di prezzi sempre accessibili: siamo intorno ai 15 euro». Mentre gli aggiustamenti in cantina non finiscono mai, ce ne sono di continui, anche recenti: «Nelle ultime vendemmie abbiamo dovuto tenere conto del cambiamento climatico. Le uve tendono a sovra-maturare in vigna a causa del caldo, quindi interveniamo per non perdere del tutto l'acidità. Le proteggiamo con la pergola, vendemmiamo un po' prima, facciamo un appassimento controllato in modo che non ci siano sovramaturazioni anomale. Vogliamo far lavorare il tempo, non quello atmosferico», scherza «mister Amarone». O forse è meglio dire «mister Campofiorin»?

> Freschezza, complessità e aromi a un prezzo accessibile: quello che oggi chiedono i wine lover di tutto il mondo

© RIPRODUZIONE RISERVATA