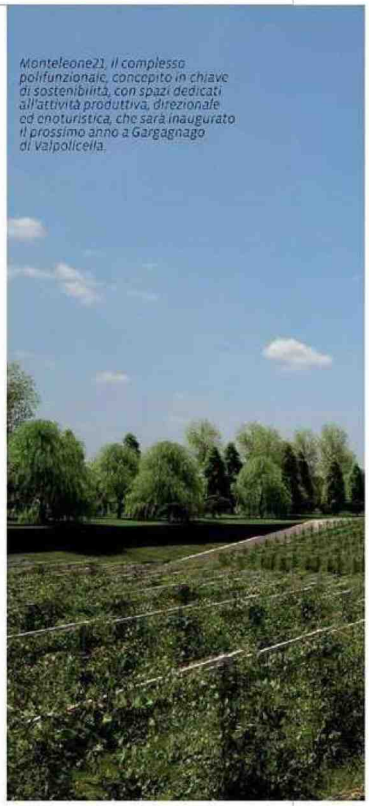
Capital

PAESE :Italia
PAGINE :82;83;84;85
SUPERFICIE :374 %
PERIODICITÀ :Mensile

DIFFUSIONE :(3739)
AUTORE :N.D.

► 1 dicembre 2022



Monteleone21, il complesso polifunzionale, concepito in chiave di sostenibilità, con spazi dedicati all'attività produttiva, direzionale ed enoturistica, che sarà inaugurato il prossimo anno a Gargagnago di Valpolicella.

I piedi per terra e la testa nel mondo. «Mister Amarone» è una buona sintesi di tutto questo. E dei 250 anni di storia, o meglio di vendemmia, attraversati dalla sua famiglia.

Sandro Boscaini, presidente di Masi Agricola, è l'odierna espressione di quello che un tempo fu un piccolo vigneto, allargatosi prima e diventato azienda agricola poi, fino a divenire una società quotata in borsa presente in 140 Paesi in anni recenti. Può essere considerato il concentrato dell'eredità raccolta, quando insieme visitavano i vigneti, dai racconti del nonno, che a sua volta testimoniava le opere di suo padre e di suo nonno ancora prima.

Quello di Masi è infatti un percorso che si misura in secoli, iniziato nel 1772, data nella quale la tradizione di famiglia colloca la prima vendemmia delle uve del Vaio dei Masi in Valpolicella da parte di Giobatta Boscaini, il capostipite della dinastia oggi arrivata alla settima generazione, ma che ha avuto il suo punto di svolta nell'attualizzazione di valori e tradizioni del territorio, nella sperimentazione e nella ricerca in ambito agricolo e vitivinicolo che hanno trasformato ciò che all'avvio era un prodotto locale in un brand di livello internazionale.

«Il vino italiano era molto regionalizzato all'epoca ed esprimeva poche eccellenze», spiega Boscaini riferendosi al 1964, data del suo ingresso in azienda dopo la laurea in Economia e Commercio. «Occorreva dare un retroterra all'Amarone, attualizzarlo e farlo conoscere», è stata la sua intuizione. «Capivo che c'era un mercato sia in Italia sia in Nord America come risposta agli Zinfandel della California».

Inizia così un percorso di affiancamento di criteri scientifici all'expertise nella tecnica dell'appassimento, praticata sin dai tempi degli antichi romani, per avvicinarsi sempre più a

Tutti i diritti riservati

Capital

PAESE :Italia
PAGINE :82;83;84;85
SUPERFICIE :374 %
PERIODICITÀ :Mensile

DIFFUSIONE :(3739)
AUTORE :N.D.

► 1 dicembre 2022

Un concentrato di passione

L'epopea di Masi Agricola raccontata attraverso le tappe di un viaggio lungo 250 anni. Verso l'Amarone e oltre...

Sandro Boscaini, presidente di Masi Agricola e vicepresidente della Fondazione Masi, con l'amministratore delegato del gruppo vitivinicolo, Federico Girotto.

una certa idea di vino. Le uve continuano a riposare su graticci di bambù prima della vinificazione per concentrare colore, zuccheri, aromi e tannini nel vino, ma l'Amarone è stato modificato nei processi di vinificazione fino a dare origine, con l'annata 1983, a un risultato completamente nuovo. «È stata una scelta, all'epoca non scontata, che ci ha fatto perdere volumi ma guadagnare valore fin da subito».
In mezzo c'è stato il recupero di terreni e vitigni, come nel caso dell'Oseleta, un'uva autoctona riscoperta da Masi e rimessa in produzione dopo decenni di oblio (per questo definita l'araba fenice delle uve italiane), ma anche ▸▸

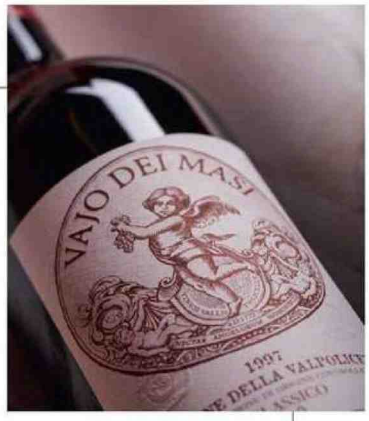
Tutti i diritti riservati

Capital

PAESE : Italia
PAGINE :82;83;84;85
SUPERFICIE :374 %
PERIODICITÀ : Mensile

DIFFUSIONE :(3739)
AUTORE :N.D.

► **1 dicembre 2022**



In alto, a sinistra, nell'entroterra del Lago di Garda, la Tenuta Canova ospita, oltre ai vigneti e all'uliveto a conduzione biologica, il tradizionale fruttaio, dove le uve appassiscono prima della pigiatura, la cantina (nella foto) dove affina il celebre Campofiorin, il Masi Wine Discovery Museum e il Wine Bar. A destra, una bottiglia di Vajo dei Masi annata '97, l'Amarone dedicato alla 250ª vendemmia della famiglia Boscaini e, in basso, Sandro Boscaini nel vigneto originario nel cuore della Valpolicella Classica, da cui l'azienda prende il nome. Sotto, l'Amarone Riserva Costasera.

l'innesto di manager e tecnici. E soprattutto tanta passione, da dedicare anche al fronte della promozione e della distribuzione. «Per vent'anni ho passato all'estero tra i 120 e i 150 giorni all'anno», ricorda Boscaini, «ma con la forza della famiglia è stato più facile, perché sapevo che il lavoro in vigna andava avanti comunque».

Oggi Masi produce cinque diversi Amaroni, da oltre quarant'anni ha avviato un progetto di valorizzazione di storiche tenute vitivinicole, collaborando con i Conti Serego Alighieri, discendenti del poeta Dante, proprietari della tenuta che in Valpolicella può vantare la più lunga storia e tradizione, e con i Conti Bossi Fedrigotti in Trentino, a cui si aggiunge Canevel Spumanti, château nel cuore di Valdobbiadene, parte del gruppo Masi da fine 2016. Ma Masi è arrivata anche in Argentina, portando le uve e le tecniche delle Venezie nella tenuta a conduzione biologica Masi Tupungato. Senza dimenticare le varie diramazioni del business, complementari a quello centrale e orientate verso il contatto diretto con il consumatore.

La *Masi Wine Experience* nasce proprio per vei-

Sandro Boscaini ha ripercorso in un libro edito da Egea Bocconi le vicende dell'azienda di famiglia dalla prima vendemmia nel 1772 fino ai giorni nostri: un viaggio tra storia e attualità dove la narrazione delle scelte imprenditoriali si snoda tra rispetto della tradizione e innovazione di processi e prodotti, lasciando spazio ad aneddoti personali e curiosità tecniche, testimonianze di prima mano e fonti letterarie. La copertina del libro di Sandro Boscaini Amarone e oltre. Masi: 250 anni di vendemmie, famiglia e imprenditorialità (Egea, pagg. 160, € 20).

Tutti i diritti riservati

Capital

PAESE :Italia
PAGINE :82;83;84;85
SUPERFICIE :374 %
PERIODICITÀ :Mensile

DIFFUSIONE :(3739)
AUTORE :N.D.

► 1 dicembre 2022

In alto, la famiglia Boscaini, il board di Masi Agricola e della sua Fondazione sul palco allestito nei nuovi spazi di Monteleone21 per le celebrazioni dei 250 anni dalla prima vendemmia della famiglia Boscaini e la cerimonia di consegna del 41° Premio Masi. Qui sopra, da sinistra, le storiche Possessioni Serego Alighieri, simbolo della storia vitivinicola della Valpolicella, e il wine bar e ristorante Masi di Cortina. In basso, il Costasera creato sotto la guida del Gruppo Tecnico Masi sempre impegnato nell'attualizzazione dell'eredità vitivinicola ed enologica delle Venezie.

colare i valori storici, culturali e vitivinicoli dell'azienda e del suo territorio. Federico Girotto, l'amministratore delegato di Masi le spiega così: «Sono location monomarca dedicate a chi ha la curiosità di sapere di più e sente il bisogno di recuperare l'elemento della narrazione. La nostra è una logica ad archi concentrici che comprende aspetti tecnici, di lifestyle e di benessere che vanno al di là del prodotto. E con 'Monteleone21', che inaugurerà al pubblico il prossimo anno a Gargagnago di Valpolicella, andremo oltre, con un'innovativa location polifunzionale candidata a essere punto di riferimento per il settore enoturistico nelle terre dell'Amarone».

Iniziative a cui si aggiungono i Masi Wine Bar (a Lazise del Garda, a Monaco di Baviera e a Cortina D'Ampezzo), i Wine Shop, le proposte esclusive dedicate agli azionisti riunite nel *Masi Investor Club* e le realtà raggiunte grazie al canale online, «dove», ricorda Girotto, «siamo stati i primi ad affiancare all'online

i rappresentanti locali per effettuare le spedizioni direttamente in loco».

Intanto, restando all'estero, quest'anno Masi ha raccolto nuovi successi: i critici di Wine Enthusiast hanno nominato nella «Buying Guide Best of Year 2022» gli Amaroni Masi come i migliori della Valpolicella Classica e il Costasera 2016 è entrato, unico nella categoria, nella «Top 100 Cellar Selections» dei migliori vini da invecchiamento del mondo.

E fra dieci anni? Dove sarà Masi? «Bisogna andare con cautela», risponde Boscaini, «con la consapevolezza di aver fatto il massimo per avere una macchina che si può confrontare con il meglio della produzione mondiale. Crediamo nel nostro vino e nei nostri territori. Questo ci dovrebbe permettere di essere tra i protagonisti del settore anche in futuro». Con tutta probabilità anche grazie al contributo di quella particolare definizione di sostenibilità a più facce che a Boscaini piace spiegare così: «Senza sostenibilità economica non ci sarebbe stato sviluppo e sopravvivenza dell'impresa; senza quella sociale non si sarebbero creati e sviluppati rapporti indispensabili in campo produttivo e distributivo, senza la sostenibilità ambientale e l'amore della terra e il vigneto si sarebbero distrutte nel tempo le fonti di ricchezza».

(©riproduzione riservata)

Tutti i diritti riservati