

# Dall'Amarone alle bollicine, l'innovazione secondo Masi

Il coordinatore del **Gruppo Tecnico Masi** racconta le tappe di un progetto improntato sulla creazione di una forte identità, senza confini e con lo sguardo al futuro

«Anni di studi e sperimentazioni sul campo ci hanno consentito di creare l'Amarone moderno come risultato di tante piccole innovazioni che, però, hanno portato a un cambiamento radicale». Sono le parole di Raffaele Boscaini, rappresentante della settima generazione di una famiglia che ha investito nella ricerca costante volta al miglioramento di ogni dettaglio, contribuendo a definire lo stile contemporaneo del grande rosso veneto.



In momenti di incertezza come questo, si rivela importante più che mai l'affidabilità del brand, nonché la forza di denominazioni forti come l'Amarone della Valpolicella Docg e gli altri vini delle Venezie magistralmente interpretati da Masi. Abbiamo raggiunto al telefono Raffaele Boscaini per rivolgergli alcune domande tra storia, attualità e prospettive per il futuro.

**Dopo oltre trent'anni di ricerche e sperimentazioni del Gruppo Tecnico Masi, quali sono le innovazioni che più hanno rivoluzionato il vostro stile di fare vino?**

Negli anni Ottanta abbiamo fatto il primo passo verso l'innovazione dei nostri vini, in particolare l'Amarone. Siamo partiti dalla maggiore cura dal vigneto alla cantina attraverso l'impiego e lo studio delle giuste varietà fino all'uso della tecnologia per valutare i vari tipi di maturazione delle uve. Abbiamo anche capito quanto l'uso di lieviti selezionati per avere fermentazioni più regolari potesse eliminare i problemi di ossidazione che molti Amaroni presentavano così da avere vini pronti da bere subito dopo i quattro anni di affinamento. Gli adattamenti tecnici ci hanno inoltre consentito di non trascurare la complessità, né di tradire il gusto dell'Amarone. Anzi, la ricerca è proseguita in anni più recenti andando verso l'enfaticizzazione degli elementi di tipicità, tanto che tra il 2007 e il 2012 è stato avviato un ulteriore studio sui lieviti selezionati dalle bucce delle nostre uve fino ad arrivare alla selezione di un ceppo speciale che oggi impieghiamo nelle nostre vinificazioni. L'ultima innovazione riguarda, invece, il mondo degli spumanti. Con Canevel, azienda nell'area del Prosecco che fa parte del gruppo Masi dal 2016, abbiamo creato un modello di spumantizzazione per ottenere



*In apertura. Raffaele Boscaini, coordinatore del Gruppo Tecnico Masi. A sinistra. Il vigneto sul Monte Piazzo da cui prende il nome una delle etichette più note della cantina veneta.*

bollicine sottili ed eleganti. Il nuovo protocollo - le cui basi sono da ricercare in un dosaggio sapiente di basse temperature, tempi più lunghi e lieviti selezionati - ha il nome di "Metodo Setàge", l'unione di seta e perlage.

**Il Gruppo Tecnico Masi ha avviato studi sul cambiamento climatico? Se sì, quali sono gli effetti sull'appassimento e quali le differenze nelle varie tenute del gruppo Masi (che vanno dal Veneto alla Toscana fino all'Argentina)?**

I fenomeni climatici in costante cambiamento hanno avuto effetto anche sui vigneti Masi. Gli studi sull'innalzamento delle temperature e sull'irraggiamento solare ci hanno per esempio portato a rivalutare la tradizionale forma di allevamento della pergola nei vigneti di collina. L'appassimento, invece, sta paradossalmente giovando di queste stagioni calde più lunghe e asciutte che permetto-

no di raccogliere un'uva perfettamente matura e scongiurare gli attacchi di muffe indesiderate. Nonostante tutto, la 2020 è per noi un'annata buona caratterizzata da condizioni climatiche regolari. Abbiamo avuto un po' di pioggia durante la vendemmia, ma le uve destinate all'appassimento erano già state raccolte e non siamo stati toccati dalla grandine che ha interessato gravemente una parte del territorio veronese. La tenuta argentina, invece, si trova a oltre mille metri d'altitudine e le condizioni climatiche sono da sempre molto particolari, per cui ci eravamo già attrezzati per ogni evenienza e non abbiamo notato grandi cambiamenti.

**La situazione attuale ha influenzato il mercato (locale e soprattutto internazionale), gli stili e i modi di consumo dei vini. Come sta reagendo Masi alla crisi causata dalla pandemia? Quanto fa la differenza il lavoro di qualità sul brand e il suo posizionamento? E quali sono le strategie per il prossimo futuro?**

In questo periodo difficile l'affidabilità e la lunga storia del marchio sono elementi che ci danno una grande mano. Per quanto riguarda lo stile dei vini, noi siamo fortunati perché con le nostre uve produciamo vini adatti ai gusti di tutti e possiamo accontentare diversi tipi di consumatori. Il nostro principale mercato estero è il Canada e qui l'Amarone sta entrando anche in luoghi di consumo inusuali come le steakhause, perché è simile ai vini californiani, ma ha più eleganza. In Italia, invece, osserviamo un forte consumo locale e la pandemia ci ha messo un po' in difficoltà soprattutto per la grandissima sofferenza dei ristoranti, ma abbiamo notato che dove le relazioni sono solide la perdita è stata minore. Durante il lockdown siamo stati vicini ai nostri clienti e abbiamo potenziato la vendita online. Grazie agli ampi spazi all'aperto di cui disponiamo, non si è fermata in estate la Masi Wine Experience, il progetto di ospitalità e cultura che offriamo agli enoturisti e, Covid permettendo, per il 2021 è prevista l'apertura del nuovo Masi Wine Bar a Monaco di Baviera.

*Intervista raccolta da Anita Franzon*