



Piacevolezza assoluta per un **rosso violaceo** dai profumi fruttati

Masi Campofiorin Rosso del Veronese IGT 2018

di ANDREA GRIGNAFFINI

Erano gli anni Ottanta quando a proposito del Campofiorin di Masi, storica azienda della Valpolicella, il leggendario Burton Anderson scrisse che questo vino ha creato una nuova categoria di vini veronesi. Dichiarazione lapidaria e decisiva, che fece la sua comparsa su Decanter.

Ma il Campofiorin ha una storia più lunga e risale a quasi sessant'anni fa, precisamente al 1964. Fino ad allora la Valpolicella seguiva una pratica desunta dal mondo contadino abituata a produrre un «vinello» di pronta beva, ottenuto aggiungendo della semplice acqua sulle bucce dell'uva

fermentata dopo il cosiddetto «governo». Toccò a Masi accordare il nome «Ripasso» a questa pratica. La diffusione del nome e il procedimento del metodo è stato attribuito a Sandro Boscaini che con la visione del domani e una indissolubile buona fede, invece di rivendicare la paternità del marchio come must aziendale ormai famoso lo cedette alla Camera di Commercio di Verona con un atto di visione rara.

E ora il procedimento è bene comune per un vino che ha avuto appeal e fama di pari passo. A livello tecnico una data importante da segnalare per questo vino fu il 1983 quando messa nel cassetto la pratica della rifermentazione di vino da

uve fresche sulle vinacce dell'amarone, viene introdotto il metodo della rifermentazione di uve fresche su una percentuale (circa un quarto) delle stesse uve leggermente appassite.

Il Campofiorin (a base preponderante di Corvina, a cui si aggiunge Rondinella e un tocco di Molinara a chiudere) si presenta di colore rosso smagliante con nuance violacee; all'olfatto spiccano evidenti i sentori fruttati (mix di bacche rosse mature ma ancora fragranti) a cui si aggiungono delicate note speziate e vanigliate.

Il sorso riprende i profumi con i tannini perfettamente integrati in una chiusura levigata e serica ma persistente. Un vino di piacevolezza assoluta.

© RIPRODUZIONE RISERVATA





► 12 maggio 2022



Sentori

Fruttati

Abbinamenti

Cucina italiana

