



La XXXI edizione

## Seminario tecnico Masi le bollicine protagoniste



Il seminario a Vinitaly: Sandro e Raffaele Boscaini (da destra)

«Vini spumanti: semplici bollicine o biotecnologia?» l'argomento del XXXI Seminario tecnico Masi che si è svolto a Vinitaly, con focus sulla spumantizzazione. L'azienda vitivinicola Masi di Gargagnago di Valpolicella, leader nella produzione di Amarone, ha presentato la nuova sfida della spumantizzazione. Da alcuni anni il Gruppo tecnico Masi è impegnato anche nel mondo dei vini spumanti, in Trentino grazie al sodalizio con l'azienda Conti Bossi Fedrigotti dove dal 2007, con «Conte Federico», produce una Riserva di Trentodoc, e a Valdobbiadene, dopo la recente acquisizione dell'azienda Canevel, nota per la produzione degli spumanti

metodo charmat. Bertrand Robillard dell'Istituto Enologico di Champagne ha portato le esperienze della patria del vino spumante. Lanfranco Paronetto e Anita Boscaini del Gruppo Tecnico Masi si sono soffermati sugli elementi tecnici.

«Il Gruppo tecnico Masi ha approcciato il mondo della spumantizzazione con l'osservazione delle tecniche e delle pratiche consolidate in loco negli anni, affidandosi a professionalità esterne e utilizzando lo strumento della sperimentazione per delineare uno stile Masi da declinare anche in questa tipologia di vini», ha commentato Raffaele Boscaini, coordinatore generale del Gruppo tecnico. L'enologo Andrea Dal Cin ha condotto la degustazione.