



IN VINO VERITAS

L'antica uva Oseletta fa esplodere il Campofiorin Brolo oro

di **CARLO CAMBI**



■ Due secoli e mezzo: viene la vertigine e non per un Amarone da favola, il 1997, che **Andrea Dal Cin**, l'enologo, ha sottratto alle attenzioni di **Sandro Boscaini** confinandolo in acciaio e sotto azoto in attesa di questo appuntamento. È stata la celebrazione della civiltà veneta del vino (il quarantunesimo premio Masi all'Opera delle Procuratie della Basilica di San Marco e all'Associazione mondiale delle capitali del vino) questa

ricordanza della prima vendemmia del 1772 nel Vajo de' Masi, da cui il nome della cantina. Subentrarono, con Giobatta, i **Boscaini** qualche anno più tardi e sono andati avanti per sette generazioni, ma ci si proietta già fino alla nona. A noi che abbiamo raccontato negli anni i successi di **Sandro Boscaini**, primo e unico a quotare il vino in Borsa, e della sua famiglia, la sola che abbia un gruppo tecnico che studia dall'appassimento delle uve per l'Amarone al marketing, è toccata la felicissima sorte di degustare 70 anni di Amarone. L'Amarone del 1958 sembra un Porto, che il Costasera del

1997 è una svolta, che il 2006 è un rubino raro!

Il Vajo Amaron Serego Aligheri è sinfonico, il Campolongo baritonale, il Mazzano tenorile in omaggio a Verona che si bea della sua Valpolicella. Masi è anche vino contemporaneo con i Fresco rosso e bianco, biologici, di grado moderato, di beva immediata. Per celebrare questi due secoli e mezzo ecco un vino simbolo: il Campofiorin che fu il primo Ripasso (vino passato sulle uve ammostate e passite dell'Amarone) e oggi è un brand assoluto. Tra i Campofiorin emerge il Brolo oro perché nell'uvaggio classico di

Corvina, Molinara e Rondinella compare l'Oseletta, uva antica riscoperta da **Sandro Boscaini** che dà nerbo tannico. Campofiorin oro nasce da diver-

se particelle vinificate separate, affinate in barrique e poi assemblate e lasciate ancora in legno e in vetro un anno: sorprende per eleganza. Al bicchiere è rubinò caricò, all'olfatto è mirtillo, ciliegia sotto spirito, confettura di fragola e lieve vaniglia. Al palato è ricco, intenso, perfettamente armonico con un finale lungo e ritorni di cioccolata. Da carni arrosto o grigliate, risotti e paste molto salsate, formaggi duri. Per me unico con salsiccia e funghi. Ah: che ci siano altre 250 di queste vendemmie!

© RIPRODUZIONE RISERVATA

