

# veronaraconta

Stefano Lorenzetto  
www.stefanolorenzetto.it

## Sandro Boscaini «Dagli Appennini alle Ande, oggi la mia Valpolicella è tutto il globo»



Sandro Boscaini, 62 anni, presidente di Masi. Ha cantine in Veneto, in Trentino, in Toscana, in Argentina. Fino a martedì scorso è stato presidente di Federvini

segue dalla prima pagina

● (L.) Kate Singleton, firma del *Sunday Times* e del *Wall Street Journal*, lo ha ribattezzato Mister Amarone. È diventato il titolo di un libro autobiografico edito da Marsilio e poi in inglese da Mondadori.

Sandro, primogenito di Guido Boscaini ed Elda Lanza, sposato dal 1966 con Giuliana Guermieri, padre di Marcella (1967), Alessandra (1969) e Raffaele (1970), gli ultimi due impegnati nell'azienda di famiglia e il maschio appena designato anche alla guida della Confindustria di Verona, non è stato solo per due mandati, fino a martedì scorso, il presidente di Federvini, cioè dei produttori italiani di vini, spumanti, aperitivi, acqueviti, liquori, scioppi e aceti, un comparto con 1,2 milioni di addetti che fattura 11 miliardi l'anno, 6,5 dei quali con l'export. È principalmente il presidente della Masi Agricola di Gargagnano, l'unica azienda enologica italiana a ciclo completo quotata in Borsa, espressione di una storia di famiglia che nel 2022 celebrerà i 250 anni ed è già arrivata alla nona generazione: «Io sono la sesta; i miei figli la settima; e ora la secondogenita, madre di Alessandro, ottava generazione, è già nonna di un altro Sandro, 3 anni, la nonna».

Ma il cavaliere del lavoro Boscaini è anche il manager che con Angelo Betti pose nel 1963 la pietra d'angolo su cui fu eretto il Vinitaly («due anni di lavoro in Fiera, riscuoto pure una piccola pensione»); che ha valorizzato con Pieralvise Serego Alighieri le Possessioni di Gargagnano, comprate nel 1353 da Pietro, primogenito del Sommo Poeta; che ha espanso l'impero Masi alla Canavele, un vero château nel Prosecco Docg, alla tenuta trentina dei conti Bossi Fedrigotti e alla Toscana; che ha scavalcato l'Atlantico, andando a produrre vini in Argentina, ai piedi della cordigliera delle Ande; che ha diffuso l'arte vitivinicola valpolicella anche in Cina, in Ungheria, in Canada; che ha portato la produzione a 12 milioni di bottiglie e il fatturato a 65 milioni di euro; che ha rafforzato l'unità d'Italia con le nozze fra Veneto e Puglia, fra Amarone e Primitivo di Manduria, sposando Masi con l'azienda agricola Futura

di Bruno Vespa per dare vita al Terregliante; che ha sentito il dovere morale di far rilevare la Bottega del Vino alle Famiglie storiche («dell'Amarone d'arte non si può più dire, è sentenza di questi giorni, peraltro in attesa che si pronunci la Cassazione, ma solo in Italia, perché nel resto d'Europa l'Ufficio per la proprietà intellettuale ha sancito l'assoluta correttezza del marchio»), dal 1890 l'osteria per antonomasia dei veronesi, la «casa dei quart» dove il poeta Quirino Sacchetti si rifugiava «quando na vela de malinconia se verze dentro el cor».

Se Verona rimane ogni lunedì l'unico mercato del vino in Italia, lo deve anche al fatto d'aver preservato una tradizione risalente ai primi abitanti della Valpolicella, gli Arusnati, che fin dal II secolo avanti Cristo producevano vino, in seguito apprezzato dall'imperatore Augusto, attesta lo storico Svetonio. Boscaini l'ha rivendita con il premio Masi Civiltà veneta, che da 40 anni va ai figli migliori delle Tre Venezie, finora oltre 150: ogni autunno si spartiscono una bottiglia da 650 litri di Amarone. Solo per citarne alcuni: Fulvio Tomizza, Claudio Magris, Ermanno Olmi, Pierre Cardin, Mario Rigoni Stern, Andrea Zanzotto, Susanna Tamaro.

### Il primo ricordo legato al vino?

Tempo di guerra. Vendemmia. Profumo acre al risveglio. Era una casa di tre piani. Al primo si viveva, al secondo si dormiva, al terzo c'era il granaio con gli arde su cui riposavano le uve. Sotto, la cantina. Mia zia Toscana impediva agli operai di mangiare lì dentro il panino che gli offriva a metà mattina con un *gito*.

### Perché questo divieto?

L'ho capito solo di recente: nel pane ci sono i lieviti. Sarebbe bastata una briciola per far ripartire la fermentazione.

### Dove ha imparato l'enologia?

Dovrei dire ai trani. Osteria, in milanese. Quando frequentavo Economia alla Cattolica, ce n'era una vicina al mio alloggio di via Ansperto, bazzicata la sera dagli universitari. La scelta era fra *vin clar, vin scar* e *vin gross*. Quest'ultimo era quello forte, del Meridione, come il Nero d'Avola.

### Quando cominciarono i Boscaini a fare il vino?

Nel 1772 entrarono in possesso dei terreni vitati nel Vajo dei Masi, tra le valli di Mamano e Negrar, di proprietà dei fornai Bonaldi di Torbe. Erano viticoltori già da prima a Gargagnano, ma in proposito le notizie sono scarse: il catasto fondiario arriva dopo Napoleone.

### Ora quanti vigneti avete?

Sono 560 ettari di proprietà, più 580 di 40 famiglie, conferenti stabili come i Fedrigotti di Mazzano, che da 120 anni danno le loro uve a Masi.

### Che cos'è per lei la Valpolicella?

Un mondo. Un pezzo di Toscana trapiantato nel Veronese, con i riflessi di luce e di clima del Garda, che è il nostro Tirreno, e la protezione della Lessinia al posto degli Appennini. Una terra riservata. Infatti da Siena a Montalcino, 40 chilometri, serve un'ora di auto, è come arrivare con la carrozza nell'Ottocento. Posso ben dirlo, visto che abbiamo una cantina lì vicino, a Cinigiano.

### Non le bastava la Valpolicella?

È stato il modo scelto dal mio socio Pieralvise Serego Alighieri per tornare alla Toscana degli avi. La sua famiglia ha sempre rifiutato la cittadinanza onoraria di Firenze, considerato come la città maltrattata il suo illustre antenato Dante, costringendolo a rifugiarsi a Verona. La tenuta si chiama Belvedere, nome preso dalla *Divina Commedia*: «Vince la crudeltà che fuor mi serra / del bello ovile ov'io dormi agnello, / nimico ai lupi che li danno guerra». Canto 25 del *Paradiso*.

### È giusto che la Valpolicella possa essere prodotta altrove?

No. L'ho sempre detto. Fu un errore del deputato de Robero Prearo, fondatore della Coldiretti veronese. Si poteva fare di meglio senza forzare la geografia. È accaduto lo stesso per il Prosecco, imbottigliato da Trieste a Vicenza.

### Da Trieste?

C'è un paesino, a 9 chilometri dal capoluogo giuliano, che si chiama così, Prosecco, per cui si sono inventati che non è un nome ma un territorio.

### Però lei voleva produrre in Cina.

Non certo l'Amarone. Abbiamo uve strepitose e vini virili, dunque perché non fare come i francesi, che sono andati a coltivare in California, Austra-

“L'Amarone prodotto in altre zone? Fu un errore del dc Prearo. Sotto i 32 euro, c'è il trucco”

“Ho portato la nostra enologia in Cina e in Ungheria, ma gli ex comunisti non hanno capito”

“Ho trovato il Tupungato sotto il Cinghiale Pierre Cardin telefonò: «Mi dà il premio Masi?»”

lia e Nuova Zelanda? Incaricai Lanfranco Paronetto, chimico ed enologo, massimo esperto veronese. Compimmo prove sul campo in Cina, con ottimi risultati. Ma la Dragon Seal, cantina di Stato della Repubblica popolare, avrebbe preteso di tenersi il marchio Masi. Ovviamente rifiutai.

### Ha cercato sbocchi altrove?

In Ungheria, sul lago Balaton. Ma la ex coop comunista nostra partner non capì che si trattava di un progetto di nicchia. Resta in piedi un esperimento con Donald Ziraldo, immigrato friulano che ha la cantina vicino alle cascate del Niagara, dove imbottiglia il vino del giacchio.

### Che cos'è?

L'uva bianca ibrida è lasciata sulla vigna d'inverno. Quando nevicata, il grappolo gela. Viene pressato. La parte acquosa resta ghiacciata e cola un mosto che è tutto zuccherato e aroma.

### Da quando siete in Argentina?

Dal 1996. Le prime bottiglie arrivarono nel 2002, in partnership con il compianto Gernot Lange-Swarovski, principe del fondatore della casa dei gioielli. Possedeva un'isola privata, Santa Cristina, nella laguna di Venezia. Tornando in Austria, si fermava sempre a dormire, e a brindare, nella

Foresteria Serego Alighieri.

### Perché proprio l'Argentina?

Arrivai ai piedi del Tupungato, 6.570 metri, vulcano inattivo nella provincia di Mendoza. Posto unico, sole limpido. Tupungato significa «guardiano delle stelle». Lì il cielo è come a Santiago de Compostela, dove i pellegrini di notte si sdraiano nei prati per osservare il firmamento. Ho avuto la percezione dell'infinito.

### Bilancio della pandemia?

Disastro, specie per le etichette di qualità. Di tutto il vino bevuto in Italia, una bottiglia su tre è venduta nei ristoranti, ma questo 33 per cento rappresenta il 55 per cento in valore. La perdita economica è stata del 35 per cento, fino al 95 per voli aerei e duty free.

### Dovrete licenziare?

Non ci abbiamo nemmeno mai pensato. Fin dall'inizio ci siamo detti che questa tragedia sarebbe durata due anni al massimo e non doveva intaccare i nostri piani. Infatti stiamo proseguendo i lavori del Masi visitors center, una rotonda di 2.000 metri quadrati, con percorso museale, collegata da un sottopasso alla cantina di Gargagnano. Senza il coronavirus, avremmo festeggiato lì la quarantesima edizione del premio Masi Civiltà veneta, che cade a settembre.

### Un premiato rimasto nel suo cuore?

Mi chiede l'impossibile. Però ricordo con gratitudine Pierre Cardin, scomparso da poco, a 98 anni. Quando lo cercai per dirgli che la giuria aveva indicato il suo nome, mi rispose: «Ho speso una vita per farmi chiamare Pier Cardin, anziché Pietro Cardin, con l'accento sulla T. Non ho alcun interesse a far sapere in giro che non sono nato a Parigi, bensì a Sant'Andrea di Barbarana, provincia di Treviso». Tre anni dopo mi telefonò: «Devo scusarmi con lei. Ho deciso di abitare più spesso a Ca' Bragadin, il mio palazzo di Venezia in cui visse Giacomo Casanova. Da veneto, posso ancora ritrarne quel premio?». E la giuria glielo conferì nel 1997.

### Perché il vino è criminalizzato?

Perché il puritanesimo nordico ha deciso di punire l'allegria mediterranea. Guardacaso parliamo di Paesi che producono birra. Ma in Svezia il

monopolio di Stato sugli alcolici non impedisce la vergogna del traghetto tra Malmö e Copenhagen, che porta i ragazzi a ubriacarsi in Danimarca. Al loro ritorno, trovano una sfilata di ambulanze schierate sul molo. Uno spettacolo osceno. Non mi risulta che da noi accada qualcosa di simile.

### Non può negare che il vino sia la via maestra dell'alcolismo.

Il vino è un'occasione di convivialità, un attivatore di benessere fisico e psichico. Ma bevuto con moderazione. E per farlo serve cultura. Promuoviamo quella.

### Facile a dirsi. Come?

Vuole un esempio? Quando Mario Formenton, il genero di Arnoldo Mondadori, lavorava a Verona, fondò in città l'Istituto enologico italiano e mi chiamò ad assistere Mario Soldati, che girava l'Italia con «Vino al vino», reportage straordinario per *Epoca*, poi diventati un libro. Lo scrittore e regista era ormai uovo di casa, al punto da lamentarsi a tavola con mia moglie: «Signora Giuliana, sei così tanto, però, sa, le mie emorroidi... Non potrebbe darmi un cuscino?». Dopo averne provati quattro senza successo, mangiò seduto su due pile di volumi dell'enciclopedia degli impressionisti. Prima chiese anche un plaid da mettersi sulle ginocchia.

### A Oliviero Toscani che sostiene che noi veneti siamo «un popolo di ubrisconi, alcolizzati stavici», che cosa risponde?

Che sua nonna, Maria Ambrosi, era veronese. Inoltre non capisco perché lui produca vino in Toscana. Ma poi, mi scusi, il cibo provoca l'obesità, il burro alza il colesterolo, l'alpinismo causa morti e dispersi, lo sport consuma le cartilagini, lo sci procura fratture. Vogliamo farci frati? Di tutto godere, di nulla eccedere.

### Lo spritz non è criminalizzato.

Eppure Luca Garavoglia della Campari, proprietaria dell'Aperto, sostiene che per ogni bottiglia di aperitivo ne servono sei di Prosecco, se vuoi prepararli.

### Perché fotografi, politici, attori, manager, editori, giornalisti si mettono a fare vino? E così facile e remunerativo?

Confondono l'hobby con il business. Il vitivinicoltore è uno dei mestieri più difficili. Ri-

chiede piedi per terra e testa nel mondo. E ancora non basta. Come dicono gli americani, per fare una piccola fortuna con il vino devi avere un grande patrimonio.

### Oppure quotarsi in Borsa, come ha fatto lei.

Su una trentina di aziende italiane sopra i 50 milioni di fatturato, siamo stati gli unici. Vuol sapere perché? La finanza non accetta i tempi lunghi del vino. Il quale segue solo il ritmo delle stagioni, però ha bisogno di essa. Ciononostante in cinque anni abbiamo messo insieme 1.200 azionisti affezionati, che si spartiscono il 25 per cento del flottante.

### E il restante 75 per cento?

È equamente suddiviso fra me e i miei fratelli più giovani, Bruno e Mario. Anche il secondogenito Sergio ha contribuito a costruire la Masi, a partire dalla vendemmia del 1964, la più eccezionale del secolo scorso insieme a quella del 1990.

### Com'è possibile che in qualche supermercato si trovi l'Amarone a 9,49 euro?

Non è materialmente possibile, come per l'olio d'oliva venduto a 3 euro: non è certamente extravergine. Due anni fa *L'Arena* mi chiese un calcolo, rimasto senza smentite: una bottiglia di Amarone non poteva costare meno di 32 euro. Sotto questo prezzo, dev'esserci per forza una scorciatoia, fatta di economie sull'uva e su altre componenti che non garantiscono la qualità.

### È vero che le hanno proposto di candidarsi a sindaco di Verona?

Sì, dopo che avevano bevuto tre bicchieri di Amarone.

### Ma il suo vino preferito qual è?

Il Pinot nero della Borgogna.

### Beve abitualmente quello?

No. Non lo dice a nessuno: in casa bevo solo acqua e la domenica Lambrusco, per far contenta mia moglie che è mantovana. Lo imbottiglia la cantina Decordi. Me l'ha fatto scoprire Nadia Santini, la chef del Pescatore di Canneto sull'Oglio, tre stelle Michelin.

### Si è mai ubriacato?

No. Sono sempre tornato a casa guidando la mia Bmw e ogni volta ho infilato al primo colpo la chiave nella toppa. È la forza della moderazione senza rinunce.