




MASI WINE
EXPERIENCE



SAISON 2024



Unsere Geschichte beginnt im 18. Jahrhundert im Vaio dei Masi, dem ersten Weinberg, der im Herzen des klassischen Valpolicella-Gebiets angekauft wurde und auch heute noch eifersüchtig gehütet wird. Die sechste und siebte Generation unserer Familie schätzen sich glücklich, durch die Masi Wine Experience mit Freunden und Kennern die Emotionen zu teilen, die aus dem Land und seinen Erzeugnissen, aus der Leidenschaft für unsere Arbeit, aus dem täglichen Leben zwischen Natur, Geschichte, Tradition und Innovation entstehen. Herzlich willkommen!

Alessandra, Sandro, Bruno, Mario, Giacomo, Raffaele und Anita Boscaini



DIE ORTE DER MASI WINE EXPERIENCE



VALPOLICELLA
Monteleone21



VALPOLICELLA
Cantine Masi



VALPOLICELLA
Possessioni Serego Alghieri



LAZISE DEL GARDA
Masi Tenuta Canova



VALDOBBIADENE
Canevel



CORTINA D'AMPEZZO
Masi Wine Bar Al Druscié



DEUTSCHLAND
Masi Wine Bar München



ARGENTINIEN
Masi Tupungato



„Masi Wine Experience“ ist das Projekt von Gastfreundschaft und Kultur, mit dem Masi der Öffentlichkeit die Türen der eigenen historischen Standorte im Valpolicella und an anderen Orten der Gastlichkeit, an die Masi seinen Geist und seine Werte übertragen hat, öffnet.

Für die Schaffung „eines Wein-Erlebnis-Parcours und dessen Verwandlung in eine Gelegenheit für Wissenserwerb und -Vertiefung sowie Entspannung“, erhielt Masi kürzlich die Auszeichnung Best of Wine Tourism und wurde so Teil des weltweiten Netzwerks der Great Wine Capitals.



SANT'AMBROGIO DI VALPOLICELLA | ITALIEN

MASI CANTINE

DIE HEIMAT DES AMARONE

Castello San Pietro
Frazione di Castelnuovo
Città di Mantova
Via S. Ambrogio, 10
46012 Mantova (Mn)
Tel. 0376/434111
www.castellosanpietro.it

CANTINE MASI

TOURS & TASTINGS



MASIS HISTORISCHER SITZ befindet sich im Herzen des klassischen Valpolicella-Gebiets zwischen dem Gardasee und Verona.

Masi ist anerkannt als der führende Produzent von Amarone sowohl für den Rebsatz der regional typischen Trauben des Veneto, als auch für die bekannte Trocknung der Trauben.

Die alte Technik des *Appassimento* besteht darin, die Trauben während der Wintermonate auf Bambusgestellen anzutrocknen, um so Duft und Aromen im Wein zu konzentrieren. Dieser einzigartige Prozess erfolgt im **Trockenlager**, der ersten Station der geführten Tour.

Dann steigen die Gäste hinab in die **großen Reifekeller**, danach in die **moderne Versuchskellerei**, wo die Masi Technik Gruppe in Zusammenarbeit mit internationalen Forschungsinstituten die neuesten Systeme zur Weinbereitung testet. Zum Abschluss hat der Gast die Möglichkeit, fünf unterschiedliche Varianten großer Amarone, die aus kostbaren Jahrgängen ausgewählt werden.



|2|



|3|



|4|

1. Masis Sitz in Sant'Ambrogio di Valpolicella 2. Sandro Boscaini, "Mister Amarone", Präsident von Masi 3. Eine der Nischen, in denen die alten Amarone-Jahrgänge aufbewahrt werden 4. Der kostbare Riserva Costasera, einer der fünf von Masi erzeugten Amarone



SANT'AMBROGIO DI VALPOLICELLA | ITALIEN



SEREGO ALIGHIERI

WO DIE GASTLICHKEIT EINE EDLE KUNST IST

POSSESSIONI SEREGO ALIGHIERI

TOURS & TASTINGS | WINE SHOP | GUEST HOUSE | COOKING CLASSES
EVENTS | TEAM BUILDING



DIESES BEZAUBERENDE, in die Hügel des Valpolicella eingebettete Weingut im weit zurückliegenden Jahr 1353 von Dantes Sohn Pietro Alighieri erworben wurde und bereits damals für den exzellenten Ruf seiner Weinberge bekannt war.

Zu Beginn war das Wohnhaus eher ein großes Bauernhaus als eine Villa aber ab Mitte des 16. Jahrhunderts wurde es nach und nach zu dem großartigen heutigen Anwesen, in dem noch immer die Nachkommen des Poeten Dante leben – mittlerweile in der einundzwanzigsten Generation. Heute enthüllt der Besitz den Besuchern die Seele des Valpolicella und sein historisches Gedächtnis. In den **Kellern** werden noch immer **Fässer aus Kirschholz** verwendet, gemeinsam mit den gebräuchlicheren aus Eiche, und sind Beleg für eine in der Vergangenheit übliche Vorgehensweise, die auch heute noch für die exquisiten Aromen geschätzt wird, die sie dem Wein verleiht.



|2|



|3|



|4|

1. Weinberge und Park im Inneren der Mauern, die die Villa umgeben 2. Der historische Weinkeller, randvoll mit duftenden Kirschholzfässern 3. Der Amarone Vaio Armaron, für Wine Spectator einer der zehn besten Weine der Welt 4. Das alte Trockenlager für das Appassimento der Trauben



|5|



|6|

5. Open Air Event im Park 6. Eines der acht Gäste-Appartements in der Foresteria 7. Serego Alighieri ist der ideale Ort für Empfänge in eindrucksvoller Atmosphäre



Neben dem Besuch in der **Kellerei** und im **historischen Trockenlager** können die Gäste im **Shop** das gesamte Sortiment der Weine von Serego Alighieri und Masi verkosten und entdecken, wie die Weine sich am besten zu typischen lokalen Speisen kombinieren lassen.

Nach der behutsamen Restaurierung der alten Bauernhäuser der Villa besteht die **Foresteria**, oder das Gasthaus, aus acht Appartements im traditionellen Landhausstil, in denen man inmitten der Natur und der Weinberge übernachtet. In der warmen Jahreszeit wird das reichhaltige Frühstück, zu dem es auch die Konfitüren des Weinguts gibt, im Garten mit Blick auf den Park der Villa serviert. Es ist stets ein Vergnügen, einige Schritte im **Park** zu gehen, mit seinen schattigen Winkeln, den abgeschiedenen Plätzen, den majestätischen Bäumen und den Wegen, die sich zwischen **Wiesen und Weinbergen** entlangwinden. Der Aufenthalt kann aber auch aktiver sein, denn die Anlage verfügt über eine voll ausgestattete **Kochschule**, lichtdurchflutete **Tagungsräume** sowie **Locations für elegante Empfänge**.



LAZISE DEL GARDA | ITALIEN

MASI TENUTA CANOVA

EIN GROSSHERZIGER EMPFANG



MASI TENUTA CANOVA

WINE BAR «VINO E CUCINA» | WINE SHOP | TOURS & TASTINGS
EVENTS | TEAM BUILDING | WINE DISCOVERY MUSEUM



liebhaber von wein und gutem essen fühlen sich auf Masis Tenuta Canova zuhause, die vor den Toren von Lazise in der Landschaft des Gardasees gelegen ist. Man genießt hier nicht nur herzliche Atmosphäre und lässige Eleganz sowohl Inner – und Außenräume, sondern auch die Qualität der Küche, die sich mit dem Wechsel der Jahreszeiten wandelt. Der Besuch auf der Tenuta beginnt auf dem **Aussichtspunkt**, mit einem Panorama, das sich von den Weinbergen in den Hügeln des Valpolicella bis hin zu den Bergen erstreckt. Es sind darüber hinaus Besuche im **Trockenlager** möglich, wo die Trauben vor der Pressung angetrocknet werden, und im **Keller**, in dem der berühmte **Campofiorin** reift. Der **Wine Shop** mit Masis gesamter Weinauswahl befindet sich im Herzen des Empfangsbereichs. Es ist außerdem möglich, die Erzeugnisse der unterschiedlichen Weingüter des Unternehmens in der **Wine Bar „Vino e Cucina“** zu verkosten und zu vergleichen, wo die Verkostung um von der Region inspirierte Speisen ergänzt werden kann.



[2]



[3]



[4]

1. Der weitläufige Hof und der beeindruckende Blick über die Weinberge 2. Inmitten der Landschaft des Gardasees erstreckt sich die Tenuta Canova über 40 Hektar unter Reben 3. Im Wine Shop ist die gesamte Auswahl der Weine der Masi Gruppe erhältlich 4. Die Wine Bar 'Vino e Cucina' bietet Kombinationen mit regional inspirierten Gerichten



|5|



|6|

5. Die Wine Bar, ein idealer Ort für Aperitifs und Verkostungen 6. Der Keller, in dem der berühmte Campoforin reift 7. Das neue Wine Discovery Museum



In der schönen Jahreszeit werden die Attraktionen der Tenuta Canova nochmals erweitert um die Möglichkeit, hervorragende Köstlichkeiten unter dem silbernen Blattwerk der Olivenbäume zu genießen. Geeignet, Familien, Gruppen von Freunden aber auch interessierte Einzelpersonen, willkommen zu heißen, ist dieser aparte **Hof** vom leisen Gemurmel der Geselligkeit belebt, dank der vielseitigen Umgebung des Kellers und des Trockensraums Tagungen und Veranstaltungen abgehalten werden können.

Weiterhin trägt im **Wine Discovery Museum** ein multimedialer Parcours dazu bei, sich der Kultur von Wein und Reben zu nähern, die anhand der Geschichte der Familie Boscaini und der heutigen Aktivitäten von Masi an seinen unterschiedlichen Standorten vermittelt wird.

Das Zentrum des Museums ist ein **riesiges Holzfass von 50.000 Litern**, 5 Meter hoch, in dem man das Phänomen der Gärung durch live aufgenommene Bilder, Düfte und Geräusche erleben kann. Sich virtuell in die purpurne Magie des gärenden Mostes zu begeben, ist ein bewegendes und gleichzeitig lehrreiches Erlebnis, das auch die Kleinsten begeistert.



VALDOBBIADENE | ITALIEN

CANEVEL

SPUMANTI VALDOBBIADENE

DAS CHÂTEAU EINER PRICKELNDEN REGION

VALDOBBIADENE | ITALIEN

CANEVEL

TOURS & TASTINGS | EVENTS | WINE SHOP | TEAM BUILDING



UMGEBEN VON REBZEILEN DER REBSORTE GLERA, der Prosecco-Traube, gehört Canevel zu eine Landschaft, dass Weltkulturerlebe von die Unesco ernannt wurde . Das ist ein echtes Château, eine Seltenheit in dieser Gegend, wo der Anbau der Trauben und die Produktion desWeins häufig voneinander getrennte Aktivitäten sind. Seit seiner Gründung im Jahr 1979 setzte das Unternehmen auf die vollständige Produktionskette: Erzeugung der Trauben, Weinbereitung und Versektung nach der Originalmethode „Setàge“, ein langsamer Prozess bei kontrolliert niedrigen Temperaturen, der eine zarte und elegante Perlage hervorbringt – wie Seide.

Gäste sind herzlich willkommen zum **Besuch des Weingut** und zur **Verkostung der gesamten Produktion von Canevel**: Spumante aus dem historischen Anbaugebiet Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, frisch und duftig, von ausgesprochener Eleganz.



|2|



|3|

|4|

1. Ein Prosit des Willkommens auf Canevel 2 Der Standort im Herzen des Valdobbiadene 3. Raffaele Boscaini von Masi und Carlo Caramel, Erbe der Gründerfamilie, die Seelen des Unternehmens 4. Der Shop, in dem die gesamte Produktion von Canevel erhältlich ist



CORTINA D'AMPEZZO | ITALIEN

MASI

WINE BAR
AL DRUSCIÉ

AMARONE IN HÖCHSTEN HÖHEN

MASI WINE BAR CORTINA

WINE BAR | RESTAURANT



IN CORTINA D'AMPEZZO, empfängt Masi seine Gäste auf dem Col Druscié, auf einer Höhe von 1778 Metern, an der ersten Station der Freccia nel Cielo, der Seilbahn, die vom Herzen der “Perle der Dolomiten” zum Tofana-Gipfel führt. Die Masi Wine Bar ist ein Bezugspunkt für Skifahrer, Wanderer und die Liebhaber des mondäneren Cortina. Sie alle verbindet der Wunsch, entspannte Momente mit einem hervorragenden Amarone auf dem **Solarium** zu genießen, der Terrasse mit dem atemberaubenden Blick auf die Dolomiten. Genau vor der sagenumwobenen Piste Col Druscié A gelegen, der Bühne der Rennen der Skiweltmeisterschaften und die Olympische Winterspiele 2026, empfängt das Lokal die Gäste **in Räumen von informeller Eleganz, die den traditionellen alpinen Stil von Cortina D’Ampezzo mit einem modernen verbinden**. An weingastronomischen Versuchungen fehlt es hier nicht: **das gesamte Sortiment von Masi wird zu Gerichten nach Venetischer Tradition kombiniert**, bei denen der Wein auch zur Zutat wird, wie beim Risotto all’Amarone Costasera ...unbedingt probieren!



|2|



|3|



|4|

1. Die Masi Wine Bar im Herzen der Dolomiten direkt an der Weltmeisterschafts-Skipiste 2. Im Inneren verbinden sich traditioneller alpiner und moderner Stil 3. Die Stilistin Lavinia Biagiotti stößt mit unserem Amarone an 4. Sonne, Entspannung und hervorragender Blick auf die Dolomiten



MÜNCHEN | DEUTSCHLAND

MASI

WINE BAR
MUNICH

AMARONE URBAN STYLE

MÜNCHEN | DEUTSCHLAND

MASI WINE BAR MUNICH

WINE BAR | RESTAURANT



DIE MASI WINE EXPERIENCE KOMMT NACH MÜNCHEN, im zentralen Maximilianstraße, dem Modeladenweg, dessen Schaufenster aus den prächtigen Gebäuden des 19. Jahrhunderts sprießen. Das neue brand House von Masi sorgt für einen gemütlichen Aufenthalt auf elegantem Raum mit zeitgenössischen Designs, die durch die warme Geselligkeit Italiens angeregt werden. Die Weinkarte reicht zwischen den über 50 Etiketten von Masi und der Gast kann einen hochwertigen Weinkelch mit einer unwiderstehlichen Auswahl an Häppchen oder einer der Lieblingsgerichte von der venezianischen traditionellen Küche inspiriert und mit zeitgemäßer Kreativität und Berührung neu gestaltet. Zu den Innenräumen gesellen sich das **Plateaus auf der Maximilianstrasse** und der **Innengarten**, die sich für eine Pause bei natürlichem Sonnenlicht oder für private Geschäftstreffen und Events eignen.



|2|



|3|



|4|

1. Die eleganten Innenräume mit modernen Designmöbels 2. Die perfekte Kombination von Wein und Speisen in behaglich-geselliger Atmosphäre 3. Eine angenehme Pause für kosmopolitische Gäste 4. Der Außenbereich an der Maximilianstraße, der exklusivsten Prachtstraße Münchens



MENDOZA, VALLE DE UCO | ARGENTINIEN

MASI

TUPUNGATO

ARGENTINISCHE NATUR, VENETISCHER STIL

MASI TUPUNGATO

TOURS & TASTINGS | WINE & FOOD



INMITTEN EINER GRANDIOSEN NATUR befindet sich die Tenuta La Arboleda in der Provinz Mendoza, dem wichtigsten Weinanbaugebiet Argentiniens. Reich an einheimischer Flora und Fauna, ist Masi Tupungato eine Oase der Biodiversität. **Die Weinberge**, in denen venetische und argentinische Rebsorten wachsen, werden **biologisch** bewirtschaftet.

Grundlegend sind auch zwei Techniken, die aus dem Valpolicella importiert wurden: ein kurzes **Appassimento**, um dem Wein Tiefe und Feinheit zu verleihen sowie die Verwendung des Veroneser Fasses von 600 l, so wie es in allen Masi-Kellereien praktiziert wird.

Nach einem Spaziergang in der **Natur-Oase**, gipfelt die Tour mit der **Verkostung der Weine** „von argentinischem Herzen und venetischem Stil“, kombiniert mit lokalen gastronomischen Spezialitäten.



1. Die Kellerei von Tupungato mit Blick auf die Anden 2. Open Air Degustation 3. Im Fasslager sorgt das Wasser, das an den Wänden entlangläuft, für Luftfeuchtigkeit 4. Das „Reservorio“, ein kleiner See, der die Trauben aus Venetien mit der notwendigen Feuchtigkeit versorgt

KONTAKT

Weitere Informationen und Reservierungen unter:

 masiwineexperience.it |  +39 045 6832532 |  wine.experience@masi.it

MASI IN VALPOLICELLA



Monteleone21

COMING SOON

MASI
CANTINE

VALPOLICELLA | ITALIEN

Via Monteleone, 26 – Località Gargagnago
37015 Sant' Ambrogio di Valpolicella (Verona)
Tel. +39 (0)45 6832511
masi@masi.it

www.masi.it   @MasiWines



SEREGO ALIGHIERI
DAL 1353

VALPOLICELLA | ITALIEN

Via Stazione Vecchia, 472 – Località Gargagnago
37015 Sant' Ambrogio di Valpolicella (Verona)
Tel. +39 (0)45 7703622
serego@seregoalighieri.it

www.masi.it | www.seregoalighieri.it   @SeregoAlighieri

MASI
TENUTA CANOVA

LAZISE DEL GARDA | ITALIEN

Via Delaini, 1 – Località Sacro Cuor
37017 Lazise del Garda (Verona)
Tel. +39 (0)45 7580239
canova@masi.it

www.masiwineexperience.it   @MasiTenutaCanova

CANEVEL
SPUMANTI VALDOBBIADENE

VALDOBBIADENE | ITALIEN

Via Rocat e Ferrari, 17
31049 Valdobbiadene (Treviso)
Tel. +39 (0)423 975940
visit@canevel.it

www.canevel.it   @CanevelSpumanti

MASI
WINE BAR
CORTINA

CORTINA D'AMPEZZO | ITALIEN

Col Druscìé, 1778 m – 32043 Cortina d'Ampezzo (Belluno)
Erste Seilbahnhaltestelle „Freccia nel Cielo“
Tel. +39 (0)436 862372
masicortina@freccianelcielo.com

www.masiwineexperience.it   @MasiWineBarCortina

MASI
WINE BAR
MUNICH

MÜNCHEN | DEUTSCHLAND

Maximilianstraße, 40
80539 München
Tel. +49 (0) 89 23032565
info@masiwinebar-munich.de

www.masiwineexperience.it   @MasiWineBarMunich

MASI
TUPUNGATO

MENDOZA | ARGENTINIEN

Calle Luis Pizarro km 3 Distrito La Arboleda
Tupungato, Valle de Uco – Mendoza
Tel. 0261 156539573 (aus dem Ausland Tel. +54 9 261 6539573)
info@masitupungato.com

www.masitupungato.com



Join the #MasiWineExperience  

WWW.MASIWINEEXPERIENCE.IT

MASI
AGRICOLA

SANT'AMBROGIO DI VALPOLICELLA - VERONA - ITALIEN
WWW.MASI.IT