

Masi, la pietra miliare

Spazio alla ricerca e alla sperimentazione per “governare i processi naturali”, e territorialità: sono queste le parole d’ordine alla base del successo della Masi

È stata definita “pietra miliare dell’enologia veronese”. E con oltre undici milioni di bottiglie prodotte, una presenza costante tra le migliori recensioni delle guide più prestigiose e una storia che attraversa sei generazioni, la Masi può fregiarsi di questa definizione a buon diritto. Il nome dell’azienda deriva dal “Vaio dei Masi”, la pic-

cola valle acquisita alla fine del XVIII secolo dalla famiglia Boscaini, tuttora proprietaria. L’azienda si è man mano allargata con acquisizioni successive nelle migliori aree storiche di produzione delle Venezie. Tra gli altri, Masi gestisce i più storici vigneti della Valpolicella, quelli dei conti Serego Alighieri, che dal 1353 appartengono ai discendenti





del poeta Dante. Più recentemente sta sviluppando progetti in Toscana, in collaborazione con Serego Alighieri, e in Argentina. La più recente acquisizione è una tenuta di circa 75 ettari denominata “Podere del Bello Ovile” in Val d’Orcia, ai confini con l’area di Montalcino.

Parliamo delle ragioni di questo successo con il presidente, Sandro Boscaini.

Quali scelte stanno all’origine del successo dell’azienda?

In un momento di generale debacle per il mondo del vino, quello dello scandalo metanolo, alcuni produttori sconfortati abbandonarono o riconvertirono l’attività. Noi, invece, ci ribellammo con uno scatto d’orgoglio e decidemmo di ripartire dalla considerazione che il vino aveva una valenza tecnica e culturale importante, che ha un forte legame con la territorialità, ne è testimone ed interprete.

In che modo questa considerazione si tramutò in scelte operative vincenti?

Dato che il vino è un prodotto tecnico, e non un’opera d’arte, il ruolo di chi produce è assimilabile a quello di un buon artigiano che interpreta e asseconda i processi naturali;

da qui la scelta di costituire un team di professionisti ferrati in vari campi dello scibile, Non solo enologi ma anche geologi, storici, persone di marketing. E per evidenziare come il vino sia uno straordinario ambasciatore della terra da cui proviene, ideammo il premio Masi, oggi giunto alla venticinquesima edizione.

Parliamo della Fondazione Masi...

L’impegno istituzionale della Fondazione Masi va nella direzione della promozione della civiltà veneta, nelle sue forme ed estrinsecazioni storiche, culturali e produttive, puntando alla valorizzazione del vino come prodotto caratteristico e culturalmente significativo della terra veneta. La sua origine è legata all’esperienza del Premio Masi per la Civiltà Veneta e del Premio Masi per la Civiltà del Vino, di cui intende assicurare la continuità nel tempo e l’indirizzo culturale, superandone peraltro i confini oggettivi. Oltre all’assegnazione annuale dei Premi, essa prevede, infatti, un’ampia serie di altre iniziative in ambito culturale. La Fondazione estende così il proprio interesse e la propria attenzione a tutto il mondo che dei valori intrinseci della civiltà veneta ha fatto motivo



ispiratore e stimolo per un progresso non soltanto produttivo ma anche culturale e civile.

Quanto sono importanti lo studio e la sperimentazione nella produzione del vino?

Moltissimo. Per assecondare i processi naturali, occorre studiarli, selezionarli, sviscerarli per assicurare uno standard di livello aziendale. In quest'ottica nacque il vigneto sperimentale, composto da 48 diverse varietà di uve, in alcuni casi rare e antiche, che vengono valutate e studiate, i cui frutti vengono testati tramite micro-vinificazioni, producendo una sorta di mappatura del dna del vino. Tra le scoperte interessanti, quella di una varietà quasi estinta, l'Oseleta, oggi da noi rivalutata con una produzione molto particolare.

Quali fasi della produzione vengono prese in esame nei laboratori Masi?

Studiamo ed analizziamo tutto il percorso a partire dalla fase più originale e caratteristica in Valpolicella, ovvero l'appassimento. Grazie agli studi effettuati su annate selezionate, si è arrivati a produrre un prototipo ideale di appassimento, con temperature, gradi di umidità e areazione che favorisco-

no i meccanismi biologici alla base del fenomeno.

La punta di diamante delle sperimentazioni è la cantina sperimentale, unica in Europa, che riproduce in modo meccanico le varie tecniche di estrazione e del trattamento del mosto da uve appassite. I contenitori automatizzati in acciaio del laboratorio, prodotti dalla Albrigi di Stallavena, consentono di produrre otto diversi tipi di trattamento, simulando in modo meccanico le tecniche tradizionali che i contadini effettuavano manualmente.

Oltre allo studio sull'apporto degli enzimi nella seconda fermentazione, stiamo effettuando vari esperimenti sulla qualità dei legni e della capienza ideale delle botti.

Come vede il futuro del vino per i produttori italiani, i nostrani in testa?

Per noi non c'è futuro se non nel mantenimento dell'emozione nel vino. Non solo sensazione ma anche percezione della territorialità, della storia, dell'arte e dello stile di vita. In questo modo riusciremo a combattere la battaglia con il Nuovo Mondo che ha qualità tecnica e quantità. Emozione, quindi, ma al giusto prezzo, al servizio di un consumatore sempre più informato e sicuro delle proprie scelte.

Emozione e territorio, dunque. Ma a che punto è Verona nel comunicare le proprie eccellenze?

Verona è un territorio unico con un grande patrimonio artistico ed offre scorci e paesaggi incantevoli. Ciò che più stupisce i miei amici australiani o americani quando vengono qui, sono le dimensioni della nostra città. Verona non è un paese ma nemmeno una metropoli e questo la rende vivibile e a misura d'uomo. Il fatto che sia bella ed elegante aggiunge maggior entusiasmo al visi-



tatore che può passeggiare la sera sul Listòn e godersi la bellezza che si respira per le vie, tra palazzi e monumenti. Per non parlare della sua natura storica stratificata che accresce l'interesse e la ricchezza culturale.

Purtroppo, ho constatato con dispiacere che, all'estero, non tutti conoscono bene la nostra città se non come patria e scenario del Romeo e Giulietta di Shakespeare. L'immagine all'estero dovrebbe essere messa a fuoco, aggiustata nei dettagli, focalizzata come sede di importanti realtà industriali dove si realizzano prodotti tipici di livello internazionale.

All'estero può accadere che chi beve il vino Soave o il Valpolicella non sappia neppure che Soave è una splendida cittadina e la Valpolicella una valle incantevole, eppure questo sarebbe un potenziale turistico e culturale notevole.

Abbiamo una base culturale forte e solida. Sarebbe necessario passare ora alla fase successiva: quella della sua valorizzazione attraverso la comunicazione.

Una curiosità: cosa ama bere un produttore del suo livello?

L'Amarone con la Pastissada de Caval è l'abbinamento perfetto, ma questo vino, a mio

parere, non va vissuto con tutta la sacralità di cui viene spesso ammantato. Si tratta di un vino importante, è vero, ma si può gustare tranquillamente nel quotidiano: una bistecca ai ferri e un bicchiere di Amarone costituiscono un ottimo abbinamento.

Un consiglio ai lettori: provate un gambo di sedano spalmato nel formaggio verde con un bicchiere di recioto. Può sembrare un azzardo ma vi assicuro che è ottimo.

Con tutti questi successi, c'è ancora un sogno nel cassetto?

Mi piacerebbe produrre uno spumante. È un prodotto interessante, oltre che buono, perché a differenza di altri vini, nel processo di produzione la mano dell'uomo ha più spazio, il processo necessita di un maggior intervento umano e questo lo trovo appassionante.

Masi Agricola S.p.A.

via Monteleone, 26

37015 Gargagnano di Valpolicella (VR)

Tel. 045 6832511

mail: masi@masi.it

sito web: www.masi.it