

PAGINA 2

CERTIFICATO DI
ECCELLENZA DA TRIP
ADVISOR

GUEST REVIEW AWARD 2017
DI BOOKING.COM



PAGINA 3

NE "LA GAZZETTA DELLO
SPORT" PARLANO DI NOI

PAGINA 4

FOODCOMMUNITY
AWARDS 2017

MASInews

1/2018

NEWS - FEBBRAIO 2018



FOLLOW US ON FACEBOOK: @MASI WINE EXPERIENCE

FOLLOW US ON TWITTER: @MRAMARONEMASI



WWW.MASI.IT

IN ALTA QUOTA CON AIR DOLOMITI



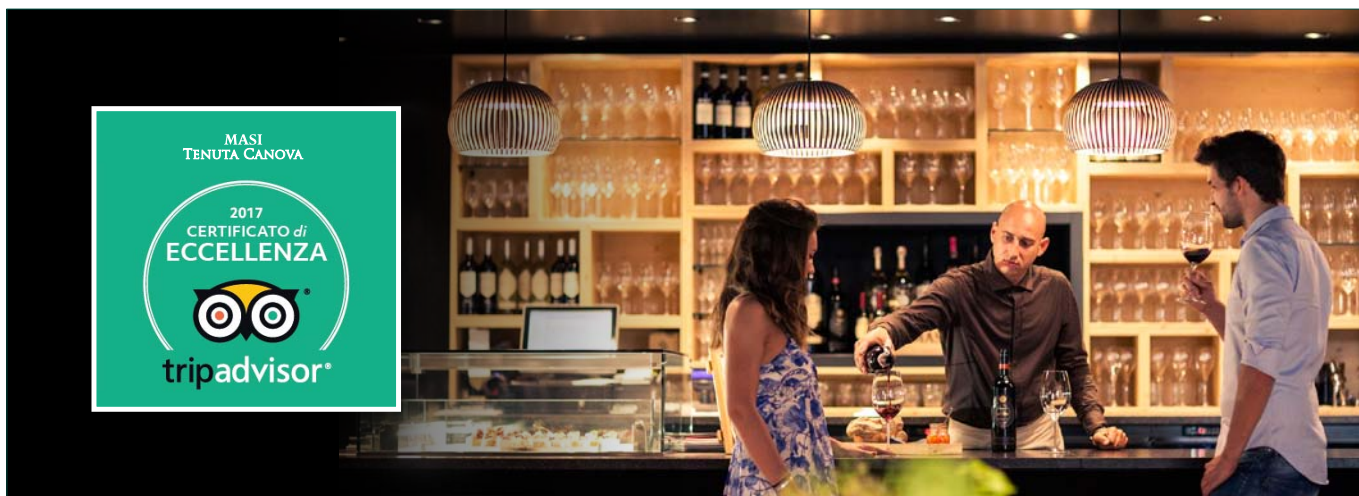
Masi è stata selezionata come partner ufficiale di **Air Dolomiti** per il 2018 (#Masi4AirDolomites); dunque è già possibile trovare a bordo una selezione di vini Masi su tutti i voli della compagnia aerea italiana del **Gruppo Lufthansa**.

Il servizio di bordo **Settimocielo**, che vuole costantemente garantire un'esperienza unica ai suoi ospiti, per l'intero 2018 arricchisce la propria proposta mettendo a disposizione su tutti i voli della Compagnia una selezione di etichette Masi. I vini proposti si alternano tra il **Colbaraca Soave Classico**, bianco di distinta personalità e al contempo delicato, il **Valpolicella Classico Superiore Toar**, rosso di grande struttura e cordiale morbidezza e il **Moxxè Pinot Grigio**, spumante che si distingue per un tocco di appassimento destinato a una percentuale di uvaggio. Per questo progetto la cantina dedica, nel corso dell'anno, un training per preparare gli assistenti di volo Air Dolomiti sulle peculiarità enologiche dei vini offerti a bordo allo scopo di garantire ai viaggiatori una migliore esperienza enogastronomica.

"Sono molto contento di condividere questo nuovo progetto

con Masi, un'azienda con la quale abbiamo già collaborato in passato e la cui amicizia si è andata fortificando nel corso degli anni. Per i nostri passeggeri desideriamo alta qualità e dedizione. Un passeggero soddisfatto è per noi la maggior gratificazione" commenta **Jörg Eberhart** Presidente di Air Dolomiti. Il viaggio nei profumi e sapori del Triveneto, però, non termina a bordo. Tutti i passeggeri Air Dolomiti che presenteranno la propria carta d'imbarco e il voucher, – scaricabile a bordo tramite la piattaforma Inflight Entertainment – potranno vivere la **Masi Wine Experience** a **Tenuta Canova** di Lazise. Qui potranno visitare i vigneti, la cantina di affinamento, il **Masi Wine Discovery Museum** e degustare gratuitamente una selezione dei nostri vini. **Sandro Boscaini**, Presidente di Masi, aggiunge: "Siamo lieti di contribuire a un'esperienza di volo esclusiva che può essere ampliata a destinazione, attraverso la visita della nostra Tenuta Canova: un luogo accogliente dove apprezzare il clima e il panorama dell'ambiente lacustre assieme alla ricchezza della gastronomia e dei vini locali" ■

CERTIFICATO DI ECCELLENZA DA TRIP ADVISOR



Masi Tenuta Canova, cantina e luogo di accoglienza di appassionati ed esperti presso **Lazise sul Lago di Garda**, riceve il **Certificato di Eccellenza 2017** da **Tripadvisor**, che premia le migliori destinazioni segnalate dagli utenti, considerando quantità e attualità delle recensioni e punteggi assegnati. Introdotto nel 2010, il Certificato di Eccellenza riconosce la costanza dell'ottimo servizio delle migliori strutture recettive che hanno ottenuto recensioni positive dai viaggiatori di TripAdvisor nell'ultimo anno.

Un traguardo importante per Masi Tenuta Canova, luogo significativo della **Masi Wine Experience**, che propone agli appassionati la visita ai vigneti, al fruttuoso dedicato all'appassimento delle uve e alla cantina dove affina il celebre **Campofiorin**. Nel **Wine Shop** è disponibile l'intera selezione di vini Masi, mentre nel **Wine Bar "Vino e Cucina"** la degustazione può essere accompagnata ai piatti ispirati alla cucina del territorio; il nuovo **Wine Discovery Museum** completa l'offerta con un inedito percorso multimediale ■

GUEST REVIEW AWARD 2017 DI BOOKING.COM

La **Tenuta Storica Serego Alighieri**, nel cuore della Valpolicella Classica, riceve l'atteso **Guest Review Award 2017 di Booking.com**. Con un **punteggio di 9,4** la Storica Tenuta, abi-

tazione dal 1353 dei discendenti del **sommo poeta Dante**, si classifica con la sua **Foresteria** tra le dimore di charme più apprezzate al mondo. La classifica si basa sulle recensioni dei visitatori

nel corso del 2017, che hanno valutato diverse categorie di servizio (staff, servizi e dotazioni, pulizia della camera, comfort, rapporto qualità/prezzo, posizione) e attestato che la struttura è stata in grado di offrire un'esperienza di alloggio eccellente ai propri ospiti.

Un risultato importante che, assieme al riconoscimento "**Best of Wine Tourism 2018**" rilasciato da **Great Wine Capitals**, che attesta la continua crescita d'interesse verso i **Luoghi della Masi Wine Experience**, il progetto di ospitalità e di cultura che Masi propone al pubblico aprendo le porte non solo delle proprie sedi storiche in Valpolicella, ma anche degli altri luoghi di accoglienza dove ha trasferito la propria anima e i propri valori ■



NE "LA GAZZETTA DELLO SPORT" PARLANO DI NOI

Massimilla l'erede di Dante e quell'Amarone da... Paradiso

● La discendente del Sommo Poeta (ventunesima generazione) è alla guida della Serego Alighieri, l'azienda della **Valpolicella** con più storia

Pier Bergonzi

Il destino ha voluto che il preside del liceo di Massimilla, alle «Strimate» di Verona, fosse un appassionato dantista. Don Vittorio Zanon aveva voluto che lo studio della Divina Commedia fosse come una materia in più, parallela all'Italiano. Massimilla e la figlia maggiore di Pievalvise Serego Alighieri, diretta discendente di Dante. Rappresenta la ventunesima generazione del «Sommo Poeta» che, dal 1312 al 1318, ha abitato da «Ghibelin fuggiasco...» a Verona accettando l'invito alla corte di Cangrande della Scala.

BEL OVILE Ora Massimilla sta camminando sulle orme di papà Alvise alla guida della Serego Alighieri, storica azienda legata alla galassia **Masi**, della **Valpolicella**. «Sono più che orgogliosa del cognome che porto - dice Massimilla -. Ma a scuo-

la, a volte, è stato un incubo. Per i professori io dovevo conoscere Dante a memoria in automatico... E invece non poteva esser così. Il mio e nostro legame con la storia resta fortissimo. Pensate che abbiamo comprato una piccola tenuta in Toscana e il vino che li produciamo lo abbiamo chiamato «Bel Ovile», come Dante chiamava la sua terra dall'esilio».

CASAL DEI RONCHI Pietro, il primogenito di Dante, seguì il padre nel suo «esilio» di Verona e vi rimase anche dopo la sua morte, acquistando nel 1353 la tenuta Casal dei Ronchi in Gargagnago, nella **Valpolicella** storica. A metà del '500 il cognome Alighieri rischia-

va l'estinzione, ma la successione fu affidata ai Serego, conti vicentini che diventarono Serego Alighieri. E ancora adesso il conte Pievalvise, con le figlie Massimilla e Marianna, vive a Cal dei Ronchi, ribattezzata in villa Serego Alighieri conti-

nuando a produrre vini spettacolari. Nel novembre del 2015, il Vaio Armaron 2008 è stato scelto come miglior vino italiano e ottavo del mondo dalla prestigiosa rivista «Wine Spectator».

BOSCAINI E MASI Le vigne di Pievalvise e Massimilla si trovano a Gargagnago, una frazione di Sant'Ambrogio di **Valpolicella**, accanto alla tenuta **Masi** di **Sandro Boscaini**, quello che nel mondo è conosciuto come «Mister Amarone» e tanto ha fatto perché un marchio storico come Serego Alighieri restasse in prima fila nelle cantine più prestigiose. «Boscaini è come se fosse uno della mia famiglia - dice Massimilla - Il legame tra la **Masi** e la

Serego Alighieri risale a prima ancora che nascessi. La mia famiglia produce vino dalla metà del '400 e nelle nostre cantine abbiamo trovato una bottiglia con l'etichetta che risale al 1672. Probabilmente siamo la **cantina** più antica della **Valpolicella**. E grazie a Boscaini e al-

La discendente del Sommo Poeta, Massimilla di Serego Alighieri, si racconta in un'intervista ad opera del giornalista Pier Bergonzi de La Gazzetta dello Sport...

la **Masi** siamo riusciti a continuare sulla strada della qualità, e abbiamo potuto raggiungere i migliori mercati».

LA SCALIGERA Massimilla Serego Alighieri, alterna la passione per il vino a quella per il teatro e per il basket, come speaker ufficiale della «Scaligera», la Tezenis che è tra le migliori squadre della A2. «Il mio mondo è il vino e lo metto al primo posto, ma amo recitare e impazzisco per il basket. La Scaligera sta andando benissimo. E' una squadra giovane che fa sperare in un grande futuro».

PERSONALITÀ In questi giorni, Verona e le colline intorno saranno invasi da migliaia di appassionati di vino in occasione dell'Anteprima **Amarone**. Dove sta andando il vino bandiera della Valpolicella? «A me piace sottolineare che l'Amarone può avere profili molto diversi - dice Massimilla -. Tra i vini del gruppo **Masi** abbiamo 4 etichette di **Amarone** e hanno personalità completamente diverse. Io amo naturalmente il nostro Vaio Armaron e sono fiera di poter dire che continuiamo a produrlo nella botte di ciliegio. Nessun altro continua a farlo, ma quel profumo del legno di ciliegio intriso di vino appassito con cura certosina è per me un legame ancestrale con la mia terra. Con la mia casa».

CON CALMA In questi giorni a Verona si potranno assaggiare centinaia di etichette di **Amarone** 2014 e della riserva 2013. «Chi verrà in **cantina** da noi, invece troverà il Costasera **Masi** 2012, del Vaio Armaron invece proponiamo l'annata 2011. Diciamo che noi li lasciamo nel legno più a lungo. I nostri vini affinano con calma. Secondo tradizione».

I TEDESCHI A proposito di Villa Serego Alighieri. Se è ancora lì a definire il paesaggio della **Valpolicella** lo deve anche alla sagacia di un certo Dante Serego Alighieri e alla piacevolezza del vino rosso della **Valpolicella**. «Era la notte tra il 25 e il 26 aprile 1945 - racconta Massimilla -. La Wehrmacht stava ripiegando rapidamente, ma aveva dato mandato ad alcuni ufficiali tedeschi di far saltare il deposito delle armi che era poi la nostra residenza. Mio nonno Dante li invitò a cena e li fece bere talmente tanto che si trovò il tempo per nascondere tutte le armi nel «Fosson» e salvare Casal dei Ronchi».



1. Le uva lasciate ad appassire sui graticci; 2. Le botti di ciliegio per il Vaio Armaron; 3. Massimilla e Pievalvise Serego Alighieri nella **cantina** di Casal dei Ronchi a Gargagnago, nel cuore della **Valpolicella** storica

FOODCOMMUNITY AWARDS 2017



Masi Agricola, quotata in Borsa sul mercato AIM Italia, è stata premiata nell'ambito della prima edizione dei **Foodcommunity Awards**.

L'evento, organizzato da **Foodcommunity.it**, ha premiato 27 eccellenze imprenditoriali provenienti dal mondo della ristorazione e del **Food & Beverage**, che si sono particolarmente distinte dal punto di vista economico e di business nel loro settore.

Sandro Boscaini, Presidente di Masi Agricola, e **Federico Giroto**, AD, hanno ritirato il premio per la categoria

“Food & Beverage e Finanza”, che ha riconosciuto Masi come “azienda che ha saputo coniugare i mondi del vino e della finanza e che oggi ne raccoglie i frutti migliori”.

Sandro Boscaini, Presidente di Masi Agricola ha commentato: “Siamo orgogliosi di aver ricevuto questo riconoscimento, che premia Masi come pioniere di un connubio che spesso viene considerato inconciliabile: quello tra vino e finanza. Oggi il mondo del vino sta cambiando, deve confrontarsi sempre più con nuove logiche e nuovi mercati,

e anche le modalità di fare business in questo settore si devono adeguare. Oggi è stata premiata ancora una volta la capacità innovativa di Masi: il riconoscimento di come la finanza possa essere funzionale per affrontare queste nuove sfide. Fare business e fare vino è un fatto di cultura di impresa, e la finanza vi rientra a pieno titolo”.

Federico Giroto, amministratore delegato di Masi Agricola ha aggiunto: “Questo premio sottolinea la particolarità di Masi rispetto al settore del vino: un'azienda quotata in Borsa che riesce con la quotazione a raccogliere le risorse e i mezzi per continuare a far crescere il proprio business e rispondere in maniera efficace alle sfide di un mercato internazionale. Gli investitori che hanno creduto in Masi hanno mostrato di saper capire il mondo del vino e di apprezzarlo. Ne è una prova anche il forte interesse che sta raccogliendo il nostro progetto **'Masi Investor Club'**, rivolto agli azionisti retail, che possono vivere la tangibilità e l'esperienza dell'investimento in un'azienda come Masi” ■

