

PAGINA 3

NASCE "CAMPOFALCO":
IL PRIMO SPUMANTE
BIOLOGICO DI CANEVEL

PAGINA 4

WINE EXCELLENCE AWARD
2018 A MASI AGRICOLA



PAGINA 5

A MASI IL PREMIO
INDUSTRIA FELIX

MASI*News*

3/2018

NEWS - APRILE 2018



FOLLOW US ON FACEBOOK: @MASI WINE EXPERIENCE

FOLLOW US ON TWITTER: @MRAMARONEMASI



WWW.MASI.IT

UN ASSAGGIO DI AMARONE LUNGO 30 ANNI



Una celebrazione in grande stile con il **Gruppo Tecnico Masi** voluta da **Veronafiere** al 52esimo **Vinitaly** in onore dei **30 anni del Seminario Tecnico** che ha contribuito nel tempo a rendere l'**Amarone** emblema di quel **Made in Italy** famoso in tutto il mondo. In sala Argento del Palaexpo della fiera scaligera si è tenuta una verticale di Amarone indimenticabile alla presenza della stampa italiana e straniera e un pubblico selezionato di esperti. Un assaggio lungo 30 anni, che ha dato modo di cogliere i molteplici aspetti e ricostruire in successione logica l'evoluzione tecnico-scientifica e stilistica del grande rosso veronese e la sua ascesa al successo.

Protagonisti assoluti della verticale due tra i più emblematici Amaroni di Masi, i cru Vaio Armaron di Serego Alighieri – proveniente dalle storiche tenute dei discendenti del sommo poeta Dante in Valpolicella dal 1353 – e Mazzano – prodotto dall'omonimo vigneto vocato le cui qualità sono note sin dal XII sec. anch'esso nella zona Classica della

Valpolicella, più volte definito il prototipo dell'Amarone.

In successione cronologica dall'annata 1988 alla 2007, attraverso 3 decenni di storia, sono state assaggiate 8 espressioni di Amarone presentate dalle voci dei relatori del Gruppo Tecnico Masi sottolineando così al contempo le competenze multidisciplinari di questo team di lavoro. **Sandro Boscaini**, Presidente di Masi, conosciuto ai più anche come Mister Amarone, ha evidenziato gli aspetti storici e tradizionali dell'Amarone come colui che ha vissuto in prima persona questo vino fin dal suo debutto sui mercati internazionali.

Lanfranco Paronetto, Coordinatore Tecnico, ne ha approfondito gli aspetti tecnico-scientifici parlando in particolare di biologia dell'Amarone tra lieviti e muffa nobile. **Andrea Dal Cin**, Direttore Tecnico, ha sottolineato gli aspetti peculiari della lavorazione delle uve appassite dal vigneto alla vinificazione.

UN ASSAGGIO DI AMARONE LUNGO 30 ANNI



Infine **Raffaele Boscaini**, Coordinatore del Gruppo, ha illustrato cosa significa l'Amarone oggi per i consumatori di tutto il mondo e come si sia ritagliato un importante ruolo di rappresentante del made in Italy. Raffaele Boscaini ha così concluso: "Il sodalizio trentennale tra Masi e Veronafiere ci ha dato modo oggi di ripercorrere la storia, le tradizioni e le trasformazioni tecniche di un vino veronese che si è distinto per la sua unicità nel panorama vitivinicolo internazionale. L'approccio scientifico e quindi la conoscenza dei fenomeni rappresentano la base su cui costruire l'Amarone di domani; auspicabilmente potremo soddisfare o addirittura anticipare le aspettative degli appassionati di tutto il mondo".

"Il Seminario Masi rappresenta un importante asset di Vinitaly nell'ambito della ricerca tecnico-scientifica applicata

al vigneto e alla vinificazione, di cui beneficia tutto il settore e arricchisce ed eleva l'offerta culturale della rassegna.", ha sottolineato **Giovanni Mantovani**, Direttore Generale di Veronafiere.

Vini in degustazione:

1. **Vaio Armaron Serego Alighieri 1988**
2. **Mazzano Cantina Privata Boscaini 1988**
3. **Vaio Armaron Serego Alighieri 1995**
4. **Mazzano Cantina Privata Boscaini 1995**
5. **Vaio Armaron Serego Alighieri 1997**
6. **Mazzano Cantina Privata Boscaini 1997**
7. **Vaio Armaron Serego Alighieri 2007**
8. **Mazzano Cantina Privata Boscaini 2007**

Degustazione condotta da **Ian D'Agata**, Direttore scientifico a Vinitaly International Academy ■



NASCE “CAMPOFALCO”: IL PRIMO SPUMANTE BIOLOGICO DI CANEVEL



Il Gruppo Masi ha presentato a **Vinitaly** un'importante novità: il nuovo **spumante biologico di Canevel “Campofalco” Valdobbiadene Superiore DOPG Brut**, nato dalla sinergia con Canevel Spumanti società di Valdobbiadene specializzata nella produzione di vini spumanti premium di cui Masi Agricola ha acquistato il 60% a fine 2016.

Campofalco (90% Glera, 10% Verdiso) – prodotto da uve del **vigneto singolo “Monfalcon”**, interamente a conduzione biologica – è il primo frutto tangibile della aggregazione tra le due cantine venete. **Federico Giroto**, Amministratore Delegato di Masi Agricola

e Canevel Spumanti, ha commentato: “Campofalco è un emblema del paradigma che ha portato all'aggregazione tra le due aziende. Esprime la verticalità della filiera a partire dal vigneto – segno di un maggior presidio qualitativo – la vocazione alla sostenibilità, il posizionamento premium. Queste sono tutte caratteristiche di cui notoriamente Canevel disponeva già prima dell'entrata nel Gruppo Masi e la sua appartenenza oggi a una realtà più strutturata come la nostra enfatizza e moltiplica energie e risorse per una sempre maggiore qualità di prodotto”. Il prezioso cru, caratterizzato da una forza floreale esplosiva, a fatto il

suo ingresso a Vinitaly in grande stile: brut elegante e naturalmente morbido grazie all'utilizzo del metodo charmat. Campofalco arricchisce ulteriormente il **progetto Masi Green**, che raccoglie tutte le iniziative dell'azienda volte alla tutela dell'ambiente lungo l'intera filiera produttiva, per una produzione sostenibile e di qualità. Un impegno portato avanti da Masi in modo costante sempre nel segno della tradizione e innovazione, del rispetto verso la terra e il territorio d'origine, che negli ultimi anni ha dato vita a diversi prodotti biologici e agli ambiziosi progetti vitivinicoli, totalmente ecosostenibili, sviluppati in Toscana e Argentina ■



WINE EXCELLENCE AWARD 2018 A MASI AGRICOLA



Masi è stata premiata con il **Wine Excellence Award 2018** promosso da **American Chamber of Commerce in Italy**, associazione che dal 1915 sviluppa e favorisce le relazioni economiche, culturali e politiche tra gli Stati Uniti d'America e l'Italia. Il riconoscimento, istituito in collaborazione con Veronafiere, è destinato alle cantine e alle personalità che più hanno contribuito allo sviluppo del comparto vitivinicolo nazionale verso gli Stati Uniti.

Sandro Boscaini, Presidente di Masi Agricola, ha ricevuto il premio dalle mani del Consigliere Delegato di AmCham, **Simone Crolla**, alla presenza del Sindaco di Verona, **Federico Sboarina**, e del Direttore Generale di Veronafiere, **Giovanni Mantovani**.

“A Masi e a Sandro Boscaini, dedichiamo questo premio – giunto alla sua settima edizione – per aver contribuito a co-

struire la reputazione e il successo dell'industria italiana del vino, prodotto inimitabile, non solo sviluppando la sua azienda ma anche promuovendo l'eccellenza del vino e dell'Amarone in America e nel mondo” ha dichiarato Simone Crolla. “Sono onorato da questo riconoscimento che condivido con **i miei fratelli, Bruno e Mario**, con **Federico Giroto**, amministratore delegato e i collaboratori di Masi. Il lavoro di squadra ci vede premiati per aver perfettamente assorbito il concetto di operare aspirando all'eccellenza, mirando a diventare ambasciatori della cultura e delle tradizioni delle Venezie, producendo vini preziosi e di qualità.” ha commentato Sandro Boscaini. “Ringrazio a nome di Masi per questo premio che nasce dal cuore dell'America, perché AmCham è organo fondamentale per allacciare i rapporti e mantenere ben salda l'amicizia tra il bel Paese e l'America” ■



A MASI IL PREMIO INDUSTRIA FELIX



Masi è stata premiata dall'associazione culturale **Industria Felix** con l'**Alta Onorificenza per le migliori performance gestionali registrate nel bilancio 2016**, distinguendosi come migliore impresa nel settore vitivinicolo della regione Veneto, a seguito dell'analisi dei bilanci di 14.000 società venete. In occasione della seconda edizione del premio "**Il Veneto che compete**", svoltasi a Venezia presso il prestigioso **Belmond Hotel Cipriani**, **Federico Giroto**, Amministratore Delegato di Masi, e **Raffaele Boscaini**, Direttore Marketing di Masi, hanno ricevuto il riconoscimento dalle mani di **Michele Montemurro**, giornalista e fondatore di Industria Felix. Federico Giroto ha dichiarato: "Siamo onorati di ricevere il Premio Industria Felix, un riconoscimento importante che avvalorata i risultati raggiunti dal Gruppo Masi nell'ambito della propria strategia di sviluppo. Tra i parametri considerati per l'assegnazione del



premio vi è il dato inerente al personale. Nel 2016 abbiamo incrementato l'organico da 105 a 129 dipendenti (+23%) e questo in ragione degli obiettivi che ci siamo prefissati al momento della quotazione all'AIM Italia: la crescita per linee esterne, realizzata con l'acquisizione

di Canevel Spumanti in Valdobbiadene, e l'attivazione di un contatto sempre più diretto con i consumatori, grazie al progetto **Masi Wine Experience** e all'apertura di **Tenuta Canova a Lazise**. Masi coltiva la base occupazionale del nostro territorio, valorizzando le competenze connesse non solo al business vitivinicolo, ma anche al turismo".

Premiate assieme a Masi altre 6 società veronesi in un totale di 44 società venete individuate come eccellenze regionali da un'inchiesta sulle aziende più performanti, condotta da Industria Felix in collaborazione con Cerved e presentata nel corso della giornata ■