

PAGINA 3
APPASSIMENTO IN PIANTA
E GLOBAL WARMING



PAGINA 4
MASI CAMPOFIORIN, 50
RICETTE PER 50 ANNATE
PAGINA 5
RICETTA DEL RISOTTO AL
CAMPOFIORIN

NEWS - APRILE 2017

MASInews

4/2017



FOLLOW US ON FACEBOOK: [@MASI WINE EXPERIENCE](#)

FOLLOW US ON TWITTER: [@MRAMARONEMASI](#)



WWW.MASI.IT

ITALIAN WINE STYLE PARTY 50 ANNATE CAMPOFIORIN



Serata glamour a **Tenuta Canova a Lazise**, tempio della “**Masi Wine Experience**”, che si è accesa di rosso per celebrare le **50 annate del Campofiorin**, l'iconica etichetta simbolo dell'Italian Wine Style in tutto il mondo. Rosso come la passione, lo spirito energico e il carattere vitale che lo contraddistinguono, ma anche come le intramontabili griffe italiane che dalla moda alle auto richiamano l'inconfondibile creatività dell'imprenditoria del nostro Paese, il Campofiorin diventa così interprete dell'eccellenza di un saper fare antico ma senza tempo.

Sulle note glam del quartetto degli Smoma, protagonisti assoluti della serata sono stati, oltre al Campofiorin, anche i vini della Campofiorin Family, interpretazioni originali della stessa tecnica di appassimento. Momento clou l'apertura da parte di **Sandro Boscaini**, presidente di Masi, della rara special vintage di Campofiorin del 1988 in un formato Salmanazar da 9 litri “Un piacere condividere questa preziosa bottiglia con la mia famiglia, il team e i collaboratori di Masi, tutte persone che hanno contribuito al successo di questo vino nel mondo, senza dimenticare

ITALIAN WINE STYLE PARTY 50 ANNATE CAMPOFIORIN



mio padre Guido, uomo di intuito e passione che già negli anni Sessanta ha compreso e interpretato a pieno l'animo e lo spirito della Valpolicella creando così il capostipite di una nuova categoria di vini veneti da

uve appassite, punto di riferimento per il territorio di origine sulla scena internazionale.”

Con 300 invitati tra operatori, buyer e giornalisti di tutto il mondo, l'Italian **Wine Style Party** ha proposto una

cucina fusion firmata dallo chef di casa **Vitangelo Galluzzi**: un itinerario gastronomico seguendo il fil-rouge dell'ecletticità del Campofiorin, dal sushi alla paella, fino allo street food gourmet ■



APPASSIMENTO IN PIANTA E GLOBAL WARMING



“Per essere pronti alle necessità future che si potranno originare dai mutamenti climatici dobbiamo lavorare oggi” Così **Raffaele Boscaini**, coordinatore del **Gruppo Tecnico Masi**, sintetizza lo spirito della inedita ricerca presentata lunedì 10 aprile a **Vinitaly**, nel corso del **Seminario Tecnico Masi** dal titolo “**Masi Expertise AppaXXimento: fruttai o vigneto**” giunto alla XXIX edizione.

Condotto in collaborazione con l'**Università di Milano**, il progetto promosso dal Gruppo Tecnico Masi (**#GruppoTecnicoMasi**) ha l'obiettivo di verificare un'innovativa tecnica di

Appassimento in pianta mediante schiacciamento del rachide, nell'ottica di un suo possibile futuro utilizzo come risposta ai cambiamenti climatici.

Obiettivo: analizzare gli effetti e confrontare il risultato qualitativo rispetto all'uva tradizionalmente appassita sui graticci di bambù.

Non ancora utilizzato in Valpolicella, questo metodo prevede l'avviamento del processo di appassimento attraverso lo schiacciamento del peduncolo, lasciando l'uva in pianta dopo il periodo di maturazione. “L'innalzamento delle temperature – ha spiegato **Lucio Brancadoro**, professore della **Facoltà**

Agraria dell'Università degli Studi di Milano – determina un sempre più frequente ritardo nella maturazione fenolica delle uve, che può tuttavia essere raggiunta se non si raccolgono gli acini. Lo schiacciamento del rachide al momento della vendemmia interrompe infatti il collegamento del grappolo con il tralcio, ma lascia proseguire le reazioni chimiche ed enzimatiche nell'acino. Questa soluzione potrebbe rivelarsi particolarmente interessante per la produzione dei vini della Valpolicella, che sono caratterizzati dalla morbidezza tipica delle maturazioni fenoliche complete” ■



MASI CAMPOFIORIN, 50 RICETTE PER 50 ANNATE

Poker d'assi in cucina per il **Cinquantenario del Campofiorin** di Masi (**#Campofiorin50**) in corrispondenza con l'uscita sul mercato dell'annata celebrativa 2014. Festeggiamo le nozze d'oro della prima branded bottle, con 50 piatti inediti di quattro foodblogger di tendenza in un ricettario ispirato all'iconico Rosso veronese, presentato in occasione del cinquantunesimo **Vinitaly**. Dai sapori stagionali di **Antonella Pagliaroli** (Fotogrammidizucchero.com) alle ricette tradizionali di **Giulia Scarpaleggia** (Julskitchen.com), passando per le proposte firmate da **Sigrid Verbert** (Cavolettodibruxelles.it) alla cucina sostenibile di **Lisa Casali** (Ecocucina-d.blogautore.repubblica.it), il volume prende ispirazione dal carattere sorprendentemente food-friendly di questo vino ricco, rotondo, vellutato, dalla spiccata cordialità. "Si dice che il vino mostri la sua naturale versatilità quando lo si abbina al cibo. Così abbiamo pensato di mettere alla prova il nostro Campofiorin, con la complicità di talentuose food blogger per cinquanta ricette che mostrano le sue infinite sfumature, attraverso abbinamenti divertenti, insoliti e soprattutto molto piacevoli, anche nel rispetto dell'etica, delle intolleranze e dei gusti alimentari" ha commentato **Raffaele Boscaini**, direttore marketing di Masi. Un itinerario nel gusto diviso in quattro sezioni – brunch, pranzo in famiglia, aperitivo con amici, cena elegante – per un'autentica Masi Experience: ogni occasione può essere accompagnata dal

Campofiorin, il più eclettico dei vini Masi a tavola. Proprio come Campofiorin, le ricette proposte hanno solide radici italiane con una vocazione cosmopolita pronta a rallegrare le tavole dei quattro continenti, queste ricette spizzicano ingredienti e abbinamenti qua e là per il mondo, intrecciandoli alla tradizione italiana che rimane il punto di partenza. Tra le idee per il brunch troviamo l'internazionale Egg florentine o i waffles alla paprika, i sandwich che dal Nord Europa hanno conquistato il mondo; mentre per il pranzo in famiglia arriviamo in Italia con i tagliolini al limone, cavolfiore e mandorle e l'ossobuco con gremolata di origano e arancia. La frittata vegana di ceci al cumino è tra i suggerimenti per l'aperitivo, magari seguita in una cena elegante dal risotto al Campofiorin e dalle pere al Campofiorin e cioccolato, dove il vino diventa ingrediente oltre che perfetto abbinamento.

Masi Campofiorin, l'originale Supervenetian, capostipite della Doc Ripasso e pioniere della tecnica della doppia fermentazione, dalla sua nascita nel 1964 frutto di un'intuizione di **Guido Boscaini**, ha conquistato in cinque decenni oltre 300 milioni di persone, scavalcando i confini di più di 100 Paesi nel mondo.

Il ricettario è stampato in due edizioni – italiano e inglese – e le ricette sono disponibili anche in versione digitale e consultabili online (www.campofiorin.com) ■



La Ricetta

RISOTTO AL CAMPOFIORIN CON CHIPS E FONDUTA DI MONTE VERONESE



Ingredienti per 4 persone

Per il risotto:

- 320 gr di Vialone Nano
- 375 ml di Campofiorin "Masi"
- 30 gr di olio extravergine d'oliva
- 30 gr di scalogno tritato finemente
- 1 lt di brodo vegetale (sedano, carote, cipolle e alloro)
- 40 gr di burro
- 40 gr di Monte Veronese Stravecchio
- Sale e pepe di mulinello

Per la fonduta:

- 80 ml di crema di latte fresca
- 40 gr di Monte Veronese Stravecchio

Per le cialde:

- 40 gr di Monte Veronese Stravecchio

Preparazione

Scaldate dolcemente il Campofiorin fino a farlo ridurre del 30%. In una casseruola con l'olio extravergine, fate rosolare lo scalogno. Quando risulterà di un bel colore dorato, aggiungete il riso e fatelo tostare a fiamma media per alcuni minuti continuando a mescolare regolarmente. Salate e pepate leggermente. Aggiungete lentamente il vino ridotto e lasciate sfumare.

Una volta che il riso avrà assorbito completamente il vino, portate a termine la cottura a fiamma viva, aggiungendo il brodo caldo poco alla volta man mano che si consuma, continuando a mescolare con un cucchiaio di legno. Regolate di sale se necessario.

A cottura ultimata, spegnete il fuoco e mantecate mescolando con vigore, aggiungendo il burro, una macinata

di pepe di mulinello e il formaggio grattugiato. Coprite il tegame e lasciate riposare il risotto per circa tre minuti. Preparate la fonduta facendo sciogliere il formaggio precedentemente grattugiato nella crema di latte calda.

Per realizzare le chips: nel piatto del microonde versate, su carta forno, il Monte Veronese grattugiato e schiacciate col dorso di un cucchiaio fino ad ottenere uno spessore omogeneo. Accendete alla massima potenza per circa 1 minuto fino a che il formaggio non sarà completamente fuso. Lasciate raffreddare. Impiattate il risotto al Campofiorin all'onda, con qualche cucchiaio di fonduta, un pezzetto di cialda e servite immediatamente.

*Ricetta di Vitangelo Galluzzi,
Chef di Masi Tenuta Canova*