

PAGINA 2

FORMAZIONE: MASI
EXPERTISE A NAPA VALLEY
COSTASERA 2011 AL WINE
SPECTATOR GRAND TOUR

PAGINA 3

SANDRO BOSCAINI ALLA
GUIDA DI FEDERVINI
2017-2019
SUL PODIO DELLE
CANTINE DIGITAL IN
ITALIA



PAGINA 4

#CAMPOFIORIN50:
FESTEGGIAMENTI NEI
PAESI SCANDINAVI
VENEZIA: INTERVISTA
AD ARRIGO CIPRIANI

MASInews

5/2017

NEWS - MAGGIO 2017



FOLLOW US ON FACEBOOK: @MASI WINE EXPERIENCE

FOLLOW US ON TWITTER: @MRAMARONEMASI



WWW.MASI.IT

NUOVO BIOLOGICO ARGENTINO: PASSO DOBLE 2015



PASSO DOBLE 2015

Vurdert av: Arne Ronold

VINFORUM

VURDERING:



Ad affiancare il primo vino **certificato biologico** della gamma **Masi Tupungato**, il **Passo Blanco 2016**, è la nuova e attesa release del rosso **Passo Doble 2015**, anch'esso frutto dell'oasi ecosostenibile che Masi ha preservato in Argentina, nella regione di Mendoza: una riserva ricca dal punto di vista delle fauna e della flora autoctone, dove si pratica l'agricoltura biologica.

Il Rosso Argentino biologico ha già ricevuto di recente dal portale norvegese Vinforum le ambite cinque stelle, unite a una descrizione che elogia sia la tecnica che le note originali di questo vino: "Vino fresco e piacevole, prodotto in altitudine. Ciliegia, frutti di bosco e frutta secca. Coriaceo, con una nota di legno al naso. Al palato è consistente, bilanciato da freschezza e fruttato. Buona concentrazione,

con finale netto e secco". **Passo Doble (Malbec/Corvina)** è un rosso strutturato dall'inedita ricchezza aromatica che, assieme a **Corbec (Corvina/Malbec)** e **Passo Blanco (Pinot Grigio/ Torrontés)**, rappresenta la gamma prodotta nella Tenuta Masi Tupungato. Masi ha trovato in questi territori le condizioni perfette per accogliere le uve simbolo delle Venezie, Corvina e Pinot Grigio, che si sposano con le tradizionali uve locali (Malbec e Torrontés), per una produzione che esprime la forza e l'esuberanza del carattere argentino, insieme all'eleganza e alla cordialità tipicamente venete. Anche i metodi di lavorazione riflettono tutta l'**expertise** targata Masi, a partire dalla tecnica dell'**Appassimento**, fino alla realizzazione di un'azienda totalmente ecosostenibile ■

FORMAZIONE: MASI EXPERTISE A NAPA VALLEY



Il costante impegno nella ricerca e nell'innovazione costituisce uno dei principali asset aziendali di Masi. A questo si accompagna l'attività divulgativa, incentrata soprattutto sulle ricerche condotte dal suo **Gruppo Tecnico** in materia di **Appassimento delle uve**. Per questo Masi è stata protagonista di uno degli appuntamenti di formazione più attesi oltre oceano, invitata a tenere il Seminario sulla tecnica dell'appassimento delle uve presso la celebre **Napa Valley Wine Academy**, riconosciuta come migliore struttura

di formazione 2017 in campo enologico. La degustazione, condotta da **Tony Apostolakos – Masi U.S. Director**, ha dato la possibilità a estimatori e appassionati di cogliere le peculiarità delle uve del veronese, tra le quali **Corvina Rondinella e Molinara**, vinificate nelle varianti fresca e appassita.

Un viaggio alla scoperta dell'originale tecnica per la produzione di vini di eccellenza con il marchio **Masi Expertise Appassimento** ■

COSTASERA 2011 AL WINE SPECTATOR GRAND TOUR



Masi è ormai da tempo ospite fisso del **Wine Spectator Grand Tour**, evento itinerante che ogni anno offre la pos-

sibilità a un pubblico selezionato di degustare i migliori vini del mondo, che hanno ricevuto un punteggio di

almeno **90/100** dall'autorevole testata americana. Tra i protagonisti degli appuntamenti esclusivi del 2017, a **Las Vegas, Chicago e Miami** è stato il nostro **Costasera 2011**, Amarone fiero e maestoso che delizia i palati in oltre 90 Paesi del mondo. Si tratta infatti di uno degli Amaroni più conosciuti e ricercati, secondo la classifica del famoso **www.Wine-Searcher.com**. In particolare la release 2011, già stimata da **James Suckling** con il punteggio **94/100**, è stata ampiamente apprezzata dal mercato statunitense nell'ultimo anno, continuando a riscuotere grande apprezzamento alle fiere internazionali di settore ■

SANDRO BOSCAINI ALLA GUIDA DI FEDERVINI 2017-2019

Sandro Boscaini, presidente di Masi Agricola, è stato riconfermato **Presidente di Federvini** nel corso dell'Assemblea annuale a Roma. Boscaini, classe 1938, veronese della Valpolicella, rappresenta la sesta generazione di una storica famiglia di viticoltori. Dal 1978, anno in cui è diventato presidente dell'azienda di famiglia, ha avviato l'internalizzazione dell'azienda,



puntando decisamente sul binomio tradizione e innovazione. Un approccio che ha seguito con successo anche nei suoi primi due anni di presidenza a Federvini. Le nomine rientrano nella nuova struttura della Federazione per rispondere all'evoluzione delle esigenze degli associati in tre aree specifiche: area tecnica, area della comunicazione e i servizi interni soprattutto in vista del nuovo impianto normativo. L'elezione per un nuovo biennio è il premio per un lavoro costante e continuo presso i

diversi stakeholder e che ha avuto come punto più alto il Testo Unico, nel quale il legislatore ha riconosciuto il vino quale fenomeno sociale e culturale.

Tra le iniziative, è sicuramente da annoverare la **campagna #Beremeglio**, che con Sandro Boscaini ha ricevuto un deciso impulso. L'importanza di coinvolgere i bartender nella comunicazione del bere responsabile

è infatti elemento fondamentale per diffondere capillarmente sul territorio lo 'stile mediterraneo' del bere.

“Le sfide del prossimo biennio sono numerose, ma ho percepito una grande fiducia nei miei confronti da parte dell'Assemblea” ha dichiarato Boscaini. “I numeri sono confortanti: nel 2016 l'Italia è l'unico, tra i massimi paesi produttori, ad avere avuto un andamento positivo: da qui bisogna ripartire con ancora più slancio e volontà” ■

SUL PODIO DELLE CANTINE DIGITAL IN ITALIA

Masi è ancora una volta sul podio nella classifica annuale della società di consulenza **Fleishman Hillard** (Gruppo Omnicom), che giudica le performance delle maggiori aziende vitivinicole italiane in quanto a visibilità, posizionamento e influenza del brand online. Dopo aver assicurato una presenza online con il suo sito www.masi.it, Masi ha sviluppato una rete di minisiti, parlando di cultura www.fondazionemasi.com, di sostenibilità www.masigreen.com, di tecnica www.appaxximento.com e di product brands www.masitupungato.com www.campofiorin.com www.modello.it. Importante il dialogo instaurato con esperti e affezionati **Masi wine lovers** su **Facebook**, **Twitter**, **Instagram**, **YouTube** e **Flickr**, utilizzando i diversi canali per raggiungere target differenti. Tutte le opportunità di comunicazione sono state utilizzate per coinvolgere a di-



versi livelli d'interazione i fans sul web, e i risultati non sono mancati, con una crescita costante della brand reputation online. Tra le ultime iniziative, diverse campagne internazionali su Instagram, che hanno permesso di raggiungere più di un milione di utenti. “Data la crescente importanza del digital nel mondo del vino, siamo davvero contenti di aver raggiunto e consolidato una posizione di punta in questo ambito. Ci riteniamo soddisfatti

dell'ultimo ranking, che premia il lavoro fatto finora, pur presentandosi al netto di importanti e nuovi progetti in corso. Brindiamo quindi alle nuove sfide!” ha commentato **Raffaele Boscaini**, Direttore Marketing Masi e settima generazione della famiglia proprietaria dell'Azienda. Un ringraziamento speciale a tutti i Masi wine lovers, fans e followers! Il vostro contributo è stato davvero importante, continuate a seguirci! ■

#CAMPOFIORIN50: FESTEGGIAMENTI NEI PAESI SCANDINAVI

I festeggiamenti del **Cinquantenario del Campofiorin** (1964-2014) continuano in diversi Paesi del mondo. Dopo l'esordio alle fiere internazionali di **Prowein** e **Vinitaly 2017**, il Campofiorin 2014 è stato protagonista di eventi glamour a **Oslo** e **Stoccolma**. I numerosi ospiti, tra celebrities, VIP clients e amici di Masi, hanno brindato all'**Italian Wine Style** che questo vino unico rappresenta da cinque decenni. Capostipite di una nuova categoria di vini veneti da uve appassite, Campofiorin è divenuto da subito punto di riferimento per il territorio di origine e sulla scena internazionale. Ricco, rotondo, vellutato, è un'icona dello stile italiano, come tante altre creazioni della moda, dell'arte e del design nate dal boom degli anni Sessanta e rimaste simboli senza tempo del made in Italy. I festeggiamenti continuano nell'arco del 2017, continuate a seguirci! ■



VENEZIA: INTERVISTA AD ARRIGO CIPRIANI

Assieme alla giornalista **Marisa Fumagalli**, incontriamo **Arrigo Cipriani**, vera e propria icona a Venezia e proprietario del celebre **Harry's Bar**. Il locale, frequentato per decenni dai più bei nomi del pianeta, è stato più recentemente nominato "luogo d'interesse nazionale" dal Ministero dei Beni Culturali. A lui si devono i due miti culinari: "Bellini" e "Carpaccio".



Premio Masi per la Civiltà Veneta 2011, Arrigo Cipriani incarna l'essenza del riconoscimento con naturalezza. "L'uomo veneto è l'*homo faber*", osserva davanti a una deliziosa zuppetta di fagioli, servita al "suo" tavolo dove abbiamo il piacere di cenare. E chi meglio di lui rappresenta l'uomo artefice, concreto, capace di fabbricare strumenti per adeguare e trasformare la realtà secondo le proprie esigenze? "Ma è la caratteristica di molti imprenditori veneti – afferma – Anche nei momenti di crisi, ne sono certo, sanno riprendersi".

Cipriani, ci spiega in poche parole il mito dell'Harry's Bar? Il successo che supera ogni moda?

"Semplicità complessa. Da qui deriva il lusso, il vero lusso.

Che è fatto di dettagli. Quasi impercettibili, eppure studiati. L'esempio è in questa sala. (Una stanza di 4 metri e mezzo per 9). Le luci, l'acustica, il banco del bar, la proporzione fra tavoli e sedie, le dimensioni e l'equilibrio delle posate e dei bicchieri, la forma dei piatti, la stoffa delle tovaglie... Tutto è pensato e programmato in funzione del comfort".

Il servizio dell'Harry's Bar è impareggiabile.

"A misura d'uomo. Il personale deve avere un'anima. E nulla va imposto al cliente. L'uomo del servizio deve saper costruirsi un suo stile. Il peggior nemico dello stile è la presunzione, il miglior amico l'umiltà".

Quanto territorio si trova nei piatti dell'Harry's Bar?

"A Venezia c'è la cultura degli ortaggi, si rispetta la stagionalità forse più che altrove. Io stesso ho intrapreso una coltivazione di carciofo violetto nell'isola di Torcello. È un modo per salvaguardare l'ambiente."

Scopri l'intervista integrale nel prossimo numero della rivista **Le Venezie** in uscita ad Agosto 2017 ■