

# 30 anni di Amarone con MASI



Gli esiti di tre decenni di ricerca scientifica del Gruppo tecnico dell'azienda in una grande degustazione orizzontale-verticale di due cru d'eccellenza

di Alessandra Piubello

Non sono molti gli imprenditori che hanno il dono della «luccicanza», che vedono prima degli altri la strada da percorrere. Uno di questi è Sandro Boscaini, sesta generazione della Masi Agricola, giustamente rinominato Mister Amarone. Eh no, non è piaggeria. Sono i fatti che testimoniano. Da veronese purosangue conosco bene ciò che ha fatto Boscaini per la Valpolicella e l'Amarone. Non basta un libro, anche se è già stato scritto. Un esempio fra tanti? Il Gruppo tecnico Masi. Boscaini preferisce, già nel 1979, il lavoro di squadra invece dell'enologo di fama. Un'équipe coordinata oggi dal microbiologo Lanfranco Paronetto (uno dei massimi esperti italiani di lieviti), diretta da Raffaele Boscaini, figlio di Sandro, e composta da esperti di enologia (tra i

quali Andrea Dal Cin), di viticoltura, di marketing, di chimica. Tutti i membri contribuiscono al processo decisionale. Il Gruppo è stato pioniere sia nella sperimentazione sia nell'utilizzo delle varietà principali e secondarie veronesi. Noi che frequentiamo il Vinitaly da qualche decennio, non manchiamo mai il consueto seminario tecnico (da 30 anni Boscaini porta la voce della ricerca e della sperimentazione all'interno della fiera del vino scaligera) per aggiornarci sulle novità. Quest'anno una orizzontale-verticale ha messo in luce le peculiarità dei due cru di Amarone Classico: Vaio Armaron Serego Alighieri e Mazzano Masi per evidenziare l'evoluzione tecnico-scientifica che ha trasformato in tre decenni l'Amarone in uno dei vini simbolo del made

Sopra, da sinistra, Sandro Boscaini, Ian D'Agata e Raffaele Boscaini, durante «Masi, trent'anni di Amarone a Vinitaly: gli esiti di tre decenni di ricerca scientifica in una grande degustazione», che comprendeva otto etichette di Amarone Classico (nella pagina a lato).



## L'evoluzione tecnico-scientifica ha trasformato in tre decenni

in Italy nel mondo. Sfogliamo queste decadi attraverso le parole di Sandro Boscaini: «Prima degli anni 80 l'Amarone era un vino spesso ossidato, che mancava di tecnica e metodologia. Era bloccato da un tradizionalismo poco efficace. Noi volevamo innovare, portare più frutto e concentrazione. Il nostro Gruppo tecnico ha operato in tal senso. Negli anni 90 ero l'unico a esportare negli Usa. Però la stampa statunitense non ne parlava. Sono andato da *Wine Spectator* a chiedere che gli si desse attenzione. Mi risposero che il vino non aveva stabilità e non dava sicurezza nel tempo. Non mi scoraggiai. Nel 1995 gli portai varie annate del cru Mazzano, dal '41 al '90. Fu un successo, uscì il primo pezzo sul "gigante gentile", come lo chiamò Bruce Sanderson, che iniziò ad aprire le porte all'universo Amarone». Negli anni 90 il Gtm (Gruppo tecnico Masi) introduce l'Appassimento naturale super

assistito (Nasa), perché ritiene che l'appassimento sia un punto di forza imprescindibile, utilizzando accuratamente le uve più adatte, che sono poi proprio le autoctone, Corvina e Corvinone in primis.

**N**el 2000 i tecnici studiano i cambiamenti climatici, con l'installazione di stazioni meteorologiche in vigna; si specializzano sulla muffa nobile e sulla gestione delle dinamiche metaboliche della Corvina; proseguono con l'affinamento in botti grandi, soprattutto nella prima fase per limitare le ossigenazioni. In questi ultimi anni puntano alla valorizzazione della pergola in collina, sperimentando surmaturazioni in pianta; introducono il lievito Masy03 per la caratterizzazione aromatica; inseriscono i plateau con fondo di canna. Prima di passare alla degustazione,

un breve inquadramento sui due cru. Il Vaio Armaron Serego Alighieri è un vigneto storico, posto nella piccola omonima valle, in frazione Gargagnago, comune di Sant'Ambrogio di Valpolicella, con altitudine media di 250 m slm ed esposizione sud-ovest, caratterizzato da un terreno rosso, ricco di humus, depositato su calcari eocenici, con apporti argillosi. La famiglia degli Alighieri, primi possessori dei vigneti da cui il vino si origina e diretti discendenti di Dante, grazie alla collaborazione nata nel 1973 con Masi ha saputo portare avanti la sua tradizione vitivinicola. Anche Mazzano è un vigneto storico, che si trova però nell'omonimo

---

In queste pagine, momenti della degustazione. In alto, a destra, Raffaele Boscaini, coordinatore generale del Gruppo tecnico Masi, pioniere sia nella sperimentazione sia nell'utilizzo delle varietà principali e secondarie veronesi ([masi.it](http://masi.it)).

## Rosso d'amare



ma frazione del comune di Negrar in Valpolicella (350-415 metri), in zona molto ventosa, con esposizione ovest e orientamento nord-est sud-ovest, seguendo in parte le curve di livello, con pendenza notevole regolata da muri a secco. Il terreno è bruno su calcari marnosi e toari basaltici di età eocenica, profondo, sciolto, ricco di scheletro e humus. Nunc est bibendum! I due cru vengono proposti nella stessa annata. Si inizia con il Vaio Armaron Serego Alighieri 1988 in splendida forma, con le sue note di fungo, sottobosco

e ciliegia sotto spirito al naso e tanta finezza al palato, a confronto con il Mazzano Cantina Privata Sandro Boscaini 1988, cenni di liquirizia, cioccolato, morbido e rotondo. Poi Vaio Armaron Serego Alighieri 1995, con sentori di prugna, amarena, spezie dolci, elegantissimo fino all'allungo fresco sul finale, e Mazzano Cantina Privata Sandro Boscaini 1995, più introverso al naso, con nuance di pot-pourri e liquirizia, che ci sorprende per l'austera giovinezza al sorso. Tocca al duo Vaio Armaron Serego Alighieri 1997, ampio e ac-

cattivante, morbido e accogliente con una piacevole scia sapida in chiusura, e Mazzano Cantina Privata Sandro Boscaini 1997, più rigoroso ed essenziale, che mostra tutta la sua classe nell'allungo finale. Si chiude con Vaio Armaron Serego Alighieri 2007 (una bottiglia non particolarmente felice, nutriamo delle riserve sul tappo) e Mazzano Cantina Privata Sandro Boscaini 2007, profumato di marasca, liquirizia e viola: sfodera al sorso una potenza che trova quiete nella scattante inserzione acida e nell'incisivo finale.

## L'Amarone in uno dei vini simbolo del made in Italy nel mondo



