

Canevel, dove il Prosecco di qualità si racconta

scritto da Fabio Piccoli | 23 Luglio 2021



Ci sono cornici di legno disseminate in vari punti dell'azienda [Canevel](#). Sono sufficienti solo le cornici perché il quadro è quello che si osserva attraverso di esse: le straordinarie colline di **Valdobbiadene**. Che queste colline siano diventate **patrimonio dell'Unesco** è facile capirlo proprio da Canevel che **dal 1979 in poi si è accreditata come una delle realtà più impegnate nella qualificazione del Prosecco**. Ed è proprio il tema della "qualità" del Prosecco la **chiave di lettura dell'accoglienza di Canevel**.

Non è certo un caso questa scelta perché Canevel – come ci ha

spiegato **Carlo Caramel, figlio del titolare dell'azienda** – “È nata dall'intuizione e coraggio di mio padre Mario che ha voluto integrare in azienda tutta la filiera produttiva dalla vigna alla spumantizzazione. Una scelta che oltre quarant'anni fa in questo territorio fu considerata una sorta di follia. In realtà **mio padre aprì una strada che all'epoca fu veramente rivoluzionaria** ma che ha sicuramente contribuito a quello che oggi possiamo considerare uno dei territori del vino più importanti e popolari a livello internazionale”.

Gestire tutta la filiera produttiva ha consentito a Canevel di capitalizzare al meglio le peculiarità produttive di un'uva, la **Glera** e di studiare le modalità di vinificazione e spumantizzazione più adeguate per esaltare le caratteristiche del Prosecco. Questa affermazione potrebbe apparire ovvia, scontata per qualsiasi tipologia di produzione ma non è così per il **Prosecco** che ha raggiunto vertici di notorietà impressionanti ma che spesso paga lo scotto di essere **percepito sostanzialmente come un prodotto che più o meno tutti i produttori fanno “uguale”**.

Ma così non è, e Canevel da tempo ne è una fedele e autorevole testimonianza. Ed è per questa ragione che trovo assolutamente coerente ed efficace che il racconto di Canevel parta proprio dallo spiegare agli ospiti la **“ricetta” del Valdobbiadene docg** (come hanno deciso di chiamarlo loro sulle etichette) di qualità.

In quest'ultima direzione si inserisce anche il progetto, a mio parere geniale, **“Setàge”**. “Il concetto di “Setàge” – racconta Carlo – nasce dalla fusione delle parole “seta” e “perlage” e consiste nell'ottenere bollicine sottili ed eleganti come la seta, grazie ad un processo lento di spumantizzazione, a bassa temperatura controllata (tra il 12 e 14°C) con l'uso di lieviti selezionati”.

Un'idea assolutamente efficace sia dal punto di vista produttivo ma anche, e soprattutto, in termini di

comunicazione. Su quest'ultimo fronte indubbiamente **l'ingresso dell'azienda dal 2016 nel [Gruppo Masi](#)** ha dato un grande contributo allo sviluppo ulteriore della sua immagine.

Un contributo che si sente fortemente anche sul fronte enoturistico grazie all'ingresso di Canevel in **“Masi Wine Experience”** che ritengo sia uno dei più innovativi ed efficaci progetti di sviluppo del turismo del vino in tutte le sue più svariate sfaccettature. Non a caso Masi si è aggiudicata per le sue attività di ospitalità il premio *Best of Wine Tourism*, entrando così nel network mondiale delle *Great Wine Capitals*.

“Per noi si tratta di un progetto di grande importanza – mi spiega **Raffaele Boscaini, direttore marketing e settima generazione della famiglia proprietaria di Masi Agricola** – che abbiamo partorito una domenica del 2005, assieme a mio papà e mia sorella, chiedendoci cosa avremmo potuto fare per dare ulteriore valore al nostro brand. Aggiungere prodotti di altre tipologie? Magari guadagni ma perdi in termini di identità produttiva. Allora **abbiamo deciso di aprire le nostre realtà per far vivere ai nostri ospiti un'esperienza diretta**”.

Una scelta vincente che ha portato la Masi a costruire un'**offerta enoturistica decisamente vasta** che va dalle visite in tutte le aziende del Gruppo (Cantine Masi e Possessioni Serego Alighieri in Valpolicella, Masi Tenuta Canova a Lazise del Garda, Canevel a Valdobbiadene, Masi Tupungato in Argentina) ma si sviluppa anche in tre progetti “ristorativi” molto originali come il Masi Wine Bar Al Druscié (Cortina d'Ampezzo), il Masi Wine Bar Zürich (Svizzera) e il recentissimo Masi Wine Bar a Monaco di Baviera.

Un grande impulso all'attività enoturistica che si sente fortemente da Canevel che in questi mesi sta rinnovando ulteriormente sia la sua area produttiva che quella di accoglienza per poter far vivere ai suoi ospiti un'esperienza ancor più ricca.

“È grande il **contributo** che il turismo del vino può dare alle nostre aziende – ha sottolineato Raffaele – ma per me quello **più importante è quello comunicativo**. Penso che niente meglio del far vivere un’esperienza diretta in azienda consenta di far toccare con mano l’anima più autentica di un’impresa e questo consente di **sostenere** in maniera straordinaria i **valori del brand**”.
