

XXXIV seminario Masi: “I Grandi Cru di Amarone”

scritto da Redazione Wine Meridian | 16 Aprile 2024



Appuntamento particolarmente atteso quello del **XXXIV Seminario Masi** dal titolo **“I grandi cru di Amarone. Degustazione orizzontale e verticale alla scoperta dei terroir della Valpolicella e degli effetti dell’emergenza climatica”** organizzato dal **Gruppo Tecnico** della storica cantina veronese.

Tema centrale della masterclass, rivolta a un selezionato pubblico di esperti trade e stampa, è stato l’analisi dei grandi **cru** di Amarone, attraverso una importante degustazione orizzontale e verticale che ha permesso di evidenziare il ruolo fondamentale di questi vigneti nell’ottenimento di vini eccellenti.

Sin dagli anni ‘50 Masi, riconosciuta a livello mondiale per

l'*expertise* nella tecnica dell'Appassimento, è stata pioniera nel valorizzare in Italia il concetto di *cru* (termine di origine francese che denota un vigneto che è cresciuto in una determinata zona e dal quale si ottiene un vino eccellente) – come raccontato dal Presidente di Masi **Sandro Boscaini** – selezionando, attraverso approfondite ricerche pedoclimatiche e storiche, i pregiati vigneti Campolongo di Torbe, Mezzanella e Mazzano, che danno il nome agli omonimi vini, massima espressione della Valpolicella Classica. Risale infatti al 1958 l'uscita della prima annata dell'Amarone Campolongo di Torbe, seguita poi dal Recioto Mezzanella, dall'Amarone Mazzano e infine dal Vaio Armaron Amarone Serego Alighieri.

Moderato da **Raffaele Boscaini**, Coordinatore generale Gruppo Tecnico Masi, il Seminario ha visto protagonisti **Attilio Scienza** – DiSAA Università di Milano; **Lucio Brancadoro** – DiSAA Università di Milano; **Andrea dal Cin**, Direttore tecnico Gruppo Tecnico Masi. Estendendo il concetto di *cru*, il Seminario ha affrontato quello più ampio di *terroir*, che si riferisce non solo al terreno su cui è piantato un vigneto, ma anche alle connotazioni climatiche che insistono su quella porzione di territorio e al fattore umano, con le pratiche vitivinicole, frutto di storia, cultura e tradizione, che conferiscono caratteristiche distintive ai prodotti originari di questo specifico spazio.

Di questi elementi, certamente il fattore umano è quello che tradizionalmente si presta all'introduzione di maggior variabilità, che può essere dettata dai processi di innovazione viticola ed enologica, così come dal mutare degli orientamenti dei consumatori. Il geoclima, che in passato era considerato un elemento relativamente stabile, ora assume nuove connotazioni di fronte alla "nuova variabilità", ovvero ai cambiamenti climatici. E' stato questo il terzo tema, di grande attualità, trattato dagli esperti durante la masterclass, con l'obiettivo di riflettere su come i cambiamenti climatici possano influenzare i *terroir* e la

qualità del vino.

“Le considerazioni e la selezione dei grandi cru che presentiamo in questo 34° appuntamento nascono dall’osservazione del contesto attuale, correlando tematiche sempre più interconnesse: eccellenza vinicola ed emergenza climatica. Il confronto sui cambiamenti climatici e il loro impatto sui terroir e sulla qualità del vino, con una possibile variazione delle aree di produzione storica, è stato estremamente stimolante e ci ha spinti a riflettere sulle strategie di adattamento e sulle nuove opportunità che si presentano per il futuro” ha spiegato **Raffaele Boscaini**.