

# Al Masi Wine Bar di Monaco arriva la mixology

scritto da Redazione Wine Meridian | 17 Maggio 2024



Masi, produttore leader di Amarone in Valpolicella Classica, rinnova il proprio locale monomarca a insegna **“Masi Wine Bar Munich”** a **Monaco di Baviera** nel noto *adresse* “Campari Haus” in Maximilianstraße, l'esclusiva via dello shopping di lusso.

L'intervento riguarda in particolare l'allestimento **dell'area di ingresso che diventa un cocktail bar**, funzionale all'evoluzione del format del locale con un'offerta che, al focus sui vini dell'azienda veronese, aggiunge quello sulla **mixology**, con un'articolata carta di cocktail preparati da un team di esperti **mixologist**. Ai grandi classici si aggiunge un'offerta ampia ed originale di *signatures* dove un vino Masi diventa l'ingrediente principale, come il **Negroni della casa**, il **Milano Verona** a base di Campofiorin, Bitter Campari, China Liqueur e soda e l'originalissimo **Rose-It!** a

base di *Rosa dei Masi*, Mermaid Pink Gin e frullato di lamponi. Rimane naturalmente invariata la carta vini che spazia tra le oltre 50 etichette della cantina veneta, tra cui una collezione unica di Amarone d'annata, disponibile anche al bicchiere.

Accanto ai classici immancabili come il **risotto all'Amarone Costasera**, l'offerta gastronomica si evolve con l'aggiunta di piatti più semplici e condivisibili, in linea con la cultura dell'aperitivo italiano; ecco quindi sul menu i **cicchetti di tradizione veneziana** oppure i **salumi della Lessinia**, da affettare al momento con l'elegante Berkel che troneggia a fianco del nuovo bancone bar. Motivo conduttore: il vino, che diventa anche ingrediente di pietanze che seguono il ritmo delle stagioni e si basano su una selezione di materie prime di qualità. Non manca mai la proposta della specialità del giorno, del business lunch e di piatti vegetariani e per celiaci.

**Federico Girotto, Amministratore Delegato di Masi**, ha dichiarato: "Non c'è location più adatta di Maximilianstraße per delineare un nuovo territorio esperienziale per Masi, ovvero la mixology: sviluppando nuovi percorsi degustativi intimi e totalizzanti, in un'atmosfera urban e coinvolgente, il 'Masi lover' comprende che anche questo è un habitat ideale per il nostro marchio, a riprova della sua estrema versatilità".

Il Masi Wine Bar Munich, recentemente premiato dalla Guida "Top Italian Restaurants" del Gambero Rosso, dedicata alle più autentiche esperienze enogastronomiche italiane all'estero, si presenta così con un concept più originale ed eclettico, combinando l'eleganza di un wine bar e ristorante di tradizione italiana con un format più internazionale e lifestyle di cocktail lounge. Un'offerta originale nel panorama della ristorazione, che arricchisce ulteriormente la Masi Wine Experience, progetto con cui Masi ha aperto al pubblico le proprie sedi storiche e altri esclusivi luoghi di

accoglienza, proponendo attività di visite e degustazione, wine shop, ristorazione, eventi e foresteria

Con l'arrivo della stagione estiva, il Masi Wine Bar Munich accoglie gli ospiti, oltre che in sala, nell'intima piazzetta interna e nel plateatico esterno: la grande vetrata all'ingresso viene aperta trasformando il bar in un vivace punto di incontro affacciato su Maximilianstraße.