

L'enoturismo protagonista a Verona



Sandro Boscaini

Il Masi Wine Discovery Museum, percorso multimediale di conoscenza del vino che è valso all'Azienda Agricola Masi il premio Best of Wine Tourism



Con l'iniziativa *Verona Wine Days*, la città di Verona è stata dal 27 al 30 giugno 2018 capitale internazionale del vino. In occasione del Meeting semestrale di *Great Wine Capitals*, il network internazionale delle capitali dell'enoturismo, Verona - attraverso la Camera di Commercio, entrata a far parte del network - ha ospitato per tre giorni i delegati delle nove capitali dell'enoturismo mondiale e 50 tra giornalisti e blogger internazionali, che hanno potuto conoscere il territorio scaligero, la sua storia e i prodotti enogastronomici di eccellenza, oltre a visitare le cantine vincitrici della prima edizione del Concorso enologico *Best of Wine Tourism* e partecipare alla premiazione dell'edizione 2018. Il concorso internazionale annuale di *Great Wine Capital* premia le aziende vitivinicole e di servizio nel mondo che si distinguono per la qualità della loro attrattività turistica. Si può concorrere in diverse categorie, di cui sei sono per le imprese vitivinicole: ricettività, ri-

storazione, architettura e paesaggio, arte e cultura, esperienze innovative per l'enoturismo e politiche sostenibili per l'enoturismo. La settimana per le imprese di servizi per l'enoturismo. Tutte le imprese partecipanti al concorso, che quest'anno sono state 49, entrano a far parte della Guida *Verona Wine Tourism* pubblicata dalla Camera di Commercio di Verona e distribuita in Italia e nel mondo. VVQ ha incontrato due realtà premiate: Masi Agricola e Cantina Monteci.

Masi Agricola: conoscere il vino in modo interattivo

Masi Agricola è una realtà vitivinicola storica e radicata nella Valpolicella Classica. Il suo presidente, **Sandro Boscaini**, rappresenta oggi la sesta generazione della famiglia che ha contribuito a creare con l'Amarone un'eccellenza italiana conosciuta in tutto il mondo. L'azienda si è aggiudicata, per il secondo anno consecutivo, il premio *Best of Wine Tourism* per il progetto *Masi Wine Experience*.

Obiettivo del progetto di ospitalità e cultura di Masi è aprire al pubblico le porte non solo delle proprie sedi storiche in Valpolicella, ma anche gli altri luoghi di accoglienza dove ha trasferito la propria anima e i propri valori. Quest'anno il premio è rientrato nella categoria *Esperienze innovative nell'Enoturismo* con la seguente motivazione: "Per aver realizzato all'interno del circuito della *Masi Wine Experience* una nuova esperienza interattiva nel Museo del vino di Tenuta Canova, arricchendo ulteriormente l'offerta sul territorio veronese e confermando l'impegno nella divulgazione della cultura del vino italiano. Il Masi Wine Discovery Museum è un'esperienza dedicata al mondo del vino con un percorso multimediale e polisensoriale, ricca di valori didattici ed emozionali, dove vino e cibo narrano l'arte antica del *saper fare qualità*". Nelle sale espositive del Masi Wine Discovery Museum, inaugurato nel settembre 2017, sono tracciati tre percorsi: dalla terra all'uva, dall'uva al vino, dal vino alla tavola. Clima, terreno, varietà dell'uva sono i temi rappresentati con pannelli descrittivi e fotografici e con un viaggio satellitare dal cielo alla terra per scoprire dove Masi ha portato e diffuso le proprie competenze viticole, dalla Valpolicella al Lago di Garda, dal Trentino a Valdobbiadene (Tv), dal Friuli alla Toscana fino all'Argentina, integrato con riprese dal drone dei vigneti più significativi. Le tecniche enologiche introducono il secondo percorso, dall'uva al vino, con le fasi di vendemmia, appassimento in fruttai, pigiatura, fermentazio-

I PREMIATI

Sette imprese sono state premiate al concorso Great Wine Capitals 2018 per altrettante categorie (ritratti in gruppo nella foto):

architettura e paesaggio: **Guerrieri Rizzardi**

arte e cultura: **Villa della Torre**

esperienze innovative nell'enoturismo:

Masi Wine Experience

pratiche sostenibili nell'enoturismo: **Cantina Monteci**

ricettività: **Musella Winery Country Relais**

ristorazione: **Buglioni Wine Resort**

servizi per l'enoturismo: **Veronality**



ne, affinamento in botte e bottiglia. "Un modo semplice e interattivo per far conoscere il vino alle persone", ha commentato **Raffaele Boscaini**, responsabile marketing e coordinatore del Gruppo Tecnico Masi alla consegna del premio in Camera di Commercio. Nel 2017 il premio vinto da Masi Agricola era nella categoria *Ricettività*, per evidenziare l'unicità dell'offerta ricettiva all'interno della dimora storica Possessioni Serego Alighieri, appartenente ai discendenti del poeta Dante Alighieri, che offre al visitatore la possibilità di un tuffo nella storia di questa nobile famiglia nel territorio della Valpolicella.

Cantina Monteci, accoglienza eco-friendly

La Cantina Monteci si trova ad Arcè di Pescantina, in provincia di Verona. È gestita dalla famiglia Righetti, giunta alla quinta generazione. La cantina ha vinto il premio *Best of Wine Tourism* nella categoria *Politiche Sostenibili nell'Enoturismo* con la seguente motivazione: "Per aver adottato un approccio sostenibile nelle proprie attività, anche attraverso il recente rinnovamento della cantina, ove gli ampi spazi vengono frequentemente messi a disposizione del territorio, divenendo anche punto di aggregazione locale. Per l'attività produttiva, volta al rispetto dell'ambiente, attraverso l'adozione di pratiche di coltivazione biologiche. Per la diffusione della propria filosofia di rispetto dell'ambiente, senza rinunciare alla qualità del prodotto attraverso la sensibilizzazione dei visitatori e l'ospitalità di corsi formativi



Cantina Monteci, l'esterno.

per le scuole". La vendemmia 2018 sarà la prima certificata biologica dei circa 180 ettari di vigneti coltivati per produrre i vini della Valpolicella Classica (Amarone, Ripasso e Valpolicella), Bardolino, Custoza, Lugana e Pinot grigio. "Da anni siamo attenti all'ambiente e al territorio", evidenzia **Stefano Righetti**, appartenente alla famiglia proprietaria della Cantina Monteci, enotecnico ed enologo, responsabile dei vigneti e degli appassimenti. "Siamo state tra le prime cantine ad aderire al protocollo *RRR - Riduci, Risparmia, Rispetta* adottato dal Consorzio per la Tutela dei Vini della Valpolicella per certificare, sul piano tecnico e attraverso il monitoraggio sull'utilizzo dei prodotti fitosanitari da parte delle aziende, la sal-

vanguardia degli equilibri ambientali della Valpolicella. Tre anni fa, inoltre, abbiamo deciso di convertire i nostri vigneti al biologico e abbiamo realizzato uno studio di zonazione grazie al quale abbiamo raccolto i dati climatici dei vigneti e analizzato la caratterizzazione del suolo con metodo GPS. Queste informazioni sono molto utili per l'agricoltura di precisione e per mantenere la fertilità dei terreni". La cantina costruita cinque anni fa ha un'architettura moderna che permette a chi è all'interno, grazie ad ampie vetrate, di essere parte della natura circostante. I tetti della cantina e del fruttajo sono coperti di pannelli fotovoltaici mentre il depuratore ricicla, purificandola, l'acqua della cantina. ■



La famiglia Righetti.