

PAESE COUNTRY	CANADA	DIFFUSIONE CIRCULATION	CANADA
RIVISTA/WEBSITE MAGAZINE	VINS & VIGNOBLES	PAGINE PAGES	2
NUMERO ISSUE	//	GIORNALISTA JOURNALIST	NICOLE BARRETTE RYAN
DATA DATE	OTT- NOV 2011	SOGGETTO SUBJECT	PREMIO MASI



Une jolie fontaine moderne orne la cour intérieure chez Masi.

## LA VÉNÉTIE

### MASI

Au nord-est de l'Italie, baignée par l'Adriatique, la Vénétie bénéficie d'un climat doux et généreux favorable à la production de l'Amarone, un vin exceptionnel de tradition antique. Nous y retrouvons la maison Masi et son grand protagoniste, Sandro Boscaini, surnommé «Monsieur Amarone». Sandro est la septième génération de cette maison vinicole de longue tradition et son fils Rafaele, coordinateur de l'équipe technique Masi, est la huitième.

Sandro n'est pas l'unique producteur d'amarone en Vénétie, mais c'est lui qui a modernisé la technique du passerillage; on peut dire qu'il a réinventé l'amarone en l'actualisant. Masi produit donc des amarone plus faciles d'approche, prêts à boire plus jeunes. Il faut dire que tout cela n'est pas arrivé spontanément du jour au lendemain. Masi s'est doté d'une équipe technique hors pair avec à sa tête l'œnologue Andrea Dal Cin, qui n'arrête pas d'innover, d'expérimenter, de transformer et c'est ce qui a permis à la maison Masi de créer cette nouvelle tendance. Mais il a fallu beaucoup d'études, d'expériences - sur les températures de fermentation, sur les levures, sur les cuves de fermentation et la qualité du bois pour l'élevage (même la forme des tonneaux a été expérimentée).

Masi a aussi introduit le froid et surtout des conditions sanitaires irréprochables. Autrefois, les amarone avaient des fins de fermentation difficiles à cause de la haute concentration de sucres naturels ce qui explique qu'ils avaient besoin d'un long vieillissement dans le

Plateau couvert de raisins passerillés



PAESE COUNTRY	CANADA	DIFFUSIONE CIRCULATION	CANADA
RIVISTA/WEBSITE MAGAZINE	VINS & VIGNOBLES	PAGINE PAGES	2
NUMERO ISSUE	//	GIORNALISTA JOURNALIST	NICOLE BARRETTE RYAN
DATA DATE	OTT- NOV 2011	SOGGETTO SUBJECT	PREMIO MASI



Foudre d'amarone signé par les personnalités qui ont reçu le Prix Masi de la Civiltà Veneta.

### LE PRIX MASI DE LA CIVILTÀ VENETA

Célébrant sa trentième édition, ce prix créé par Sandro Boscaini, est décerné chaque année, à des personnalités du monde du vin. Des personnes célèbres ont déjà été honorées : Hugh Johnson, Émile Peynaud, baronne Philippine de Rothschild, Giacomo Tachis, Niccolò Incisa della Rocchetta, James Halliday, etc. Cette année, notre confrère Jacques Orhon se verra remettre cet insigne honneur et il signera un foudre d'Amarone qui sera conservé dans le cellier de Masi.

En 2012, le Prix Masi met en scène des thèmes d'une grande envergure: le travail volontaire, la promotion des droits fondamentaux à la santé en Afrique; la connaissance des domaines vitivinicoles dans le nouveau et l'ancien monde à la recherche de l'expression technico-culturelle des divers territoires; l'expression du talent de la région de Venise à travers l'art du théâtre; de l'intuition qui incite à l'innovation technologique; et de l'hospitalité devenue symbole du made in Italy dans le monde entier.

#### Les lauréats du prix la Civiltà del Vino :

Grosso d'Oro Veneziano à don Luigi Mazzucato, fondateur et directeur historique de l'association CUAMM, Médecins avec l'Afrique; Prix Masi pour la Civiltà Veneta au jeune acteur de théâtre et de cinéma déjà célèbre Giuseppe Battiston; à Arrigo Cipriani, paradigme de l'hospitalité vénitienne, patron et âme du mythique Harry's Bar; au mathématicien et informaticien Massimo Les lauréats de cette année, à part Jacques Orhon qui reçoit le Prix International Masi pour Marchiori, inventeur de l'algorithme de Google.

Cette année, la remise des prix a eu lieu le 24 septembre au Théâtre Philharmonique de Vérone.

bois et en bouteille. Grâce à des études poussées sur les vins passerillés et sur les différents cépages de la Valpolicella, Masi a pu développer des levures plus efficaces qui arrivent à fermenter tout le sucre. À ce sujet, nous étions curieux de savoir ce que Rafaele Boscaini pensait du cahier des charges de la nouvelle appellation DOCG Amarone qui permet une plus grande quantité de sucre résiduel dans l'amarone que par le passé. Rafaele dit : «Nous sommes pour le moins perplexes sur ce choix considérant que la qualité principale de l'Amarone est son côté délicat et crémeux au premier abord, des qualités apportées par la glycérine due au botrytis et que le sucre est le premier élément qui entraîne l'oxydation dans un vin. On est donc en droit de se demander si ces vins auront la capacité de vieillir.» Le décret pour le DOCG Amarone s'applique au millésime 2010.

La maison Masi est équipée de 14 différents locaux pour le passerillage des raisins. Lorsque les raisins ont perdu une grande partie de leur eau - après deux ou trois mois - ils sont apportés dans la cave de Gargagnago située à 20 minutes de Vérone et du lac de Garde pour la vinification. Masi possède plusieurs vignobles dans la vallée de Negrar dont plusieurs d'un seul tenant; chacun d'eux sont vinifiés séparément pour produire un Amarone portant le nom spécifique de vignoble : Mazzano, Campolongo di Torbe, Vaio Armaron, Costaserra.

1979 marque les débuts d'une longue collaboration avec le comte Seregho Alighieri, descendant du grand poète italien Dante Alighieri. Masi est responsable de la viticulture et de la vinification de tous les vins de la famille en Valpolicella comme dans le nouveau domaine de Toscane.

*(On trouvera toutes nos notes de dégustation des Amarone Masi sur [www.vinsevignobles.com](http://www.vinsevignobles.com))*

San Giorgio di Valpolicella

