



Vino: Masi inaugura Monteleone21, la cantina che diventa hub esperienziale

Descrizione

(Adnkronos) A 250 anni dalla prima vendemmia della famiglia Boscaini, nasce Monteleone21, la nuova sede di Masi nel cuore della Valpolicella. Un gioiello architettonico che prende il nome dal colle su cui sorge, in simbiosi con la natura e il paesaggio circostante, progettato per essere a basso impatto ambientale, coperto da vigne e rivestito di pietra locale. La nuova cantina è stata inaugurata ufficialmente ieri sera, con un evento che ha visto la partecipazione di rappresentanti delle istituzioni, delle organizzazioni di categoria, di produttori di vino e delle Famiglie Storiche, associazione che riunisce 13 prestigiose aziende vitivinicole che da generazioni sono testimoni attive del mondo Amarone, tra cui anche Masi Agricola. Con l'occasione è stata svelata anche la videoinstallazione site-specific creata dall'artista Fabrizio Plessi, pioniere della videoarte italiana, per questo hub esperienziale: L'anima dell'Amarone che per un anno resterà visitabile tutti i giorni presso la cantina, in via Monteleone 21, a Sant'Ambrogio in Valpolicella (Verona) che unisce, agli elementi ancestrali del suo percorso artistico (acqua, fuoco, lava, vento), anche il vino che, in un flusso al contrario, diventa linguaggio tra le forze della natura. Ospitata nella Cattedrale dell'Amarone, l'opera usa l'intelligenza artificiale per creare il corso di questo vino simbolo, che scorre verso l'alto, al contrario, espandendosi dalle uve a terra, in archi digitali, che a loro volta guardano alle barche, con la forza archetipa di elementi che si reinventano per mezzo della tecnologia. Per Fabrizio Plessi, che, come ha raccontato agli ospiti, a 85 anni sperimento come un bambino di 8, l'anima del vino è sempre pulita, semplice, assoluta e il mio linguaggio è questo, vedere le cose al contrario. A illustrarlo, con il racconto di come è nata questa opera, una video-intervista proiettata nello spazio conferenze della cantina. Sono onorato di poter contribuire alla comprensione del significato che per noi riveste l'opera che il grande artista e amico Fabrizio Plessi ha realizzato per l'occasione dell'opening di Monteleone21, ha dichiarato Sandro Boscaini, presidente di Masi Agricola. Masi, con la sua storia secolare, ha realizzato con Monteleone21 uno spazio polifunzionale che superi le strutture dedicate alla produzione e che vada anche ben oltre il concetto ordinario di cantina visitabile, considerando che la cultura del vino rappresenta il punto di partenza per scoprire il territorio e le sue peculiarità, ha sottolineato. Proprio in Valpolicella, il territorio ha rimarcato si esprime con la viticoltura e il pregio dei suoi vini da una parte, con l'antica arte dell'estrazione e della lavorazione della pietra dall'altra. E proprio vino e pietra sono i protagonisti dell'emblematica opera architettonica che esalta i nostri valori attingendoli dalle radici più profonde e proiettandoli verso un futuro di rinnovato

apprezzamento?». Tagliando con orgoglio il nastro di questo nuovo traguardo, Sandro Boscaini ha ricordato che il «vino Ãˆ prodotto ma soprattutto cultura e territorio e lâ€™enoturismo Ãˆ il nostro vissuto da 40 anni, quando abbiamo cominciato a raccontare ai nostri ospiti il bello e il buono della nostra terra?». Ringraziando tutti coloro che hanno contribuito alla realizzazione, ha detto che questa «Ãˆ unâ€™opera aperta al territorio, un luogo di comunione anche con gli altri produttori della Valpolicella, dove il vino Ãˆ il centro di tutto?». In occasione dellâ€™inaugurazione ha inviato un video-messaggio il ministro degli Affari Esteri e vicepremier, Antonio Tajani, che ha parlato di «diplomazia dellâ€™Amarone?» e ha puntato lâ€™accento sullâ€™importanza del vino per il nostro export, assicurando che il governo Ãˆ al lavoro sul fronte dazi, per ottenere la tariffa al 15% anche per questa importante voce del made in Italy e ribadendo il sostegno alla candidatura Unesco per la tecnica della messa a riposo delle uve della Valpolicella. Lâ€™inaugurazione Ãˆ stata accompagnata anche da una tavola rotonda dal titolo emblematico «Vino al Centro?». A rappresentare la Regione Veneto lâ€™assessore al Turismo, Agricoltura e Commercio estero, Federico Caner. «Abbiamo fatto un piano strategico a livello regionale. Importante per le imprese Ãˆ il mettersi insieme, condividere un sistema valoriale unico. E Masi esprime questo sistema integrato di condivisione?», ha detto. Gli ha fatto eco Raffaele Boscaini, direttore Marketing di Masi, intervenuto anche in qualitÃ di presidente di Confindustria Veneto: «Bisogna far sÃ che le nostre imprese trasmettano il loro valore aggiunto. Viviamo nellâ€™incertezza per lâ€™effetto dazi, il problema del cambio, i costi energetici. Gli imprenditori si sentono soli e i nostri amministratori devono farsene carico. Serve â€™olio negli ingranaggi? perchÃ i nostri imprenditori sono giÃ resilienti?». A far sentire la voce delle aziende anche il presidente di Federvini, Giacomo Ponti: «I dazi ormai sono un dato di fatto. Tutte le nostre imprese stanno cercando di non aumentare il prezzo al consumo. Si sta lavorando per chiedere un abbassamento, anche perchÃ nel nostro settore la produzione non si puÃ esportare. Il settore Ãˆ comunque in salute se guardiamo ai dati di fatturato, export e occupazione. Al momento i consumi di vino italiano tengono, gli effetti dei dazi si potranno valutare meglio nel 2026?». «Il settore vitivinicolo globale sta vivendo uno dei momenti piÃ difficili di sempre. Molto dipenderÃ da come ci si risolleverÃ da questa situazione. Sono importanti i mercati emergenti, ma il mercato americano Ãˆ il piÃ grande del mondo e non Ãˆ sostituibile, anche se la diversificazione Ãˆ una strada obbligata?», ha avvertito Giorgio Delgrosso, Head of Statistics dellâ€™Organizzazione internazionale della vite e del vino. Sul fronte dellâ€™enoturismo, per fortuna, i dati sono molto positivi, come ha illustrato Roberta Garibaldi, docente allâ€™UniversitÃ di Bergamo e presidente dellâ€™Associazione italiana turismo enogastronomico: «Câ€™Ãˆ voglia di vivere esperienze enogastronomiche e soprattutto di visitare cantine. Serve ancora un passaggio verso una maggiore professionalizzazione di questo ambito, soprattutto con lâ€™avvento dellâ€™Intelligenza artificiale, dove i piÃ piccoli rischiano di non essere presenti?». Ha sottolineato lâ€™importante ricaduta che per il territorio veneto, anche sul fronte enoturistico, avrÃ Milano-Cortina 2026 Emanuela de Zanna, direttrice della Cooperativa di Cortina, che sta accompagnando in un percorso di rinnovamento in vista dellâ€™evento olimpico. E in fatto di enoturismo Monteleone21 ha molto da dire. E' una «cantina aperta?» dove vivere una «Masi Wine Experience?» immersiva. Allâ€™ingresso, campeggia un fruttai monumentale di 12 metri d'altezza, a rappresentare lâ€™appassimento delle uve per lâ€™Amarone. Il cuore della cantina Ãˆ costituito dallâ€™AgorÃ , una scenografica «piazza?» a pianta circolare di oltre 1.000 metri quadri con un suggestivo soffitto in calcestruzzo a vista, che reinterpreta in modo contemporaneo le suggestioni delle grandi opere architettoniche e ingegneristiche italiane degli anni «50-«60. Il progetto architettonico di Monteleone21, inizialmente concepito dallâ€™architetto Libero Cecchini, poi reinterpretato e realizzato dallâ€™architetto Giovanna Mar e dal suo studio veneziano, Ãˆ emblematico della forte relazione di simbiosi fra Masi e il suo territorio, da secoli vocato alla viticoltura. Monteleone21 Ãˆ stato ideato per integrarsi perfettamente nel paesaggio della Valpolicella: lâ€™edificio Ãˆ per due

terzi sotterraneo, quindi appare come una collina ricoperta da viti e vegetazione, con un giardino pensile sulla sommità. L'architettura della nuova "casa" dell'Amarone Masi evoca le marogne, i muretti a secco che da secoli proteggono i terrazzamenti viticoli della zona. A livello architettonico, il progetto declina il tema della vite, riproponendo l'alternanza tra i pieni e vuoti che contraddistingue i terrazzamenti locali: la solidità del muretto alla base della vite è rappresentato dalla compattezza volumetrica del piano terra; la leggerezza del fusto vegetale è simulata nell'edificio dalle vetrate che distaccano il basamento dal primo livello; infine il fogliame è rappresentato, nella sua semitrasparenza, dalle discontinue lamelle ombreggianti del secondo livello. Monteleone21 sembra emergere dal cuore della terra, proprio come una vigna. Aperta la silenziosa porta di pietra, varcando la soglia dell'edificio, ci si trova di fronte alla vista del fruttajo che a Monteleone21 assume dimensioni monumentali: è alto ben 12 metri, profondo 30 e si sviluppa in pianta per 300 mq. Dopo la vendemmia, ospiterà colonne di "arele", graticci colmi d'uva destinata all'appassimento. La concezione di un fruttajo di tali dimensioni, oltre a rispondere a un'esigenza produttiva, ha l'obiettivo di rappresentare la tecnica fondamentale della cultura vitivinicola locale. Concepita come luogo di convivialità, di scoperta e di celebrazione dei vini della Valpolicella, l'Agora accoglie il Wine Shop e il Wine Bar e il Ristorante Locanda Costasera. Ma Monteleone21 è anche uno spazio polifunzionale e un polo di riferimento per l'enoturismo in Valpolicella. Il rispetto nei confronti del proprio territorio, infatti, è parte della cultura e della filosofia di Masi e questo ha garantito 250 anni di sviluppo sostenibile dell'impresa di famiglia. Non a caso, Monteleone21 ha già vinto nella categoria Pratiche Sostenibili nell'Enoturismo del prestigioso concorso Best of Wine Tourism. In questa visione si inserisce, infatti, il progetto di Monteleone21, concepito fin dall'inizio per integrarsi nel paesaggio della Valpolicella e ridurre al minimo il proprio impatto sull'ambiente. Sono state attuate varie misure per rendere possibile la riduzione del consumo energetico, dalla forma dell'edificio all'involucro con le schermature solari e i sistemi di ventilazione naturale realizzati con materiali a chilometro zero; il tetto-giardino riduce il surriscaldamento delle superfici esposte al soleggiamento e trattiene l'acqua piovana. L'approvvigionamento energetico è affidato a fonti rinnovabili, come la geotermia e i pannelli fotovoltaici. L'obiettivo è il conseguimento di un altissimo standard, la certificazione Leed Gold. lavoro/made-in-italywebinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. adnkronos
2. newsregionali

Data di creazione

Settembre 21, 2025

Autore

andreaperocchi_pdnrf3x8