

# BLUARTE

## Tenuta Canova. Wine e food. Il lato pleasure di Masi

**Tenuta Canova, appeal Masi tra modernità e tradizione. Visite guidate dei vigneti e della Cantina sono il plus emozionale per un percorso enogastronomico sul Lago di Garda che amplifica le variazioni su tema, presentandoci una delle più prestigiose cantine venete.**

*di Antonella Iozzo*



**Lazise (VR)** - Masi, Tenuta Canova. Quando il fascino del Lago di Garda si muta in cultura enoica. Un luogo magico, suggestivo, un angolo di paradiso in terra dal clima mite, dalle bellezze paesaggistiche uniche, dall'ospitalità tutta italiana e con una profonda tradizione vitivinicola. Sono le zone ai confini con la Valpolicella classica, dove vini come il Bardolino, il Lugana, il Rosso veronese diventa espressione di territorio riconosciuta in tutto il mondo.

In questo idillio della natura, a Lazise, la nuova cantina Masi, la "Tenuta Canova" quasi 40 ettari vitati, dove vi coltivano le uve tipiche del veronese Corvina, Rondinella e Molinara, un ampio uliveto a conduzione biologica.

Alle spalle della Cantina, i vigneti si presentano come una partitura armonica abilmente orchestrata. Filari come quinte di palcoscenico che creano landscapers dal fascino mediterraneo, è il richiamo della terra è la cultura del luogo che Masi ha elevato ad eccellenza. Una tradizione diventata passione, una passione tramutatosi in essenza concreta nell'impegno quotidiano. Una professionalità all'apice dell'espressività italiana, oggi realtà quotata anche in Borsa. Storia e cultura enoica s'intrecciano e il vino diventa ambasciatore di qualità, di territorialità, di entità, valori che stillano in ogni calice Masi.

Alzando lo sguardo dai vigneti della Tenuta Canova, la sede storica Masi, a Gargagnago di Valpolicella, sembra osservarci foriera del suo ruolo, custode di storia evolutiva tra le cadenze del futuro che avanza, sullo sfondo i Monti Lessini, le forme montane del Trentino e poi le acque placide del Lago di Garda, quasi come per dire fermezza collinare e fascino mediterraneo.

**Un vino simbolo, un vino icona Campofiorin**

Armonici contrasti per grandi vini come il Campofiorin che qui si affina nelle quiete musicale della Cantina. Un vino simbolo, un vino icona con i suoi 50 anni che trasuda di memoria, gesti, poesia. Un rosso veronese intenso, strutturato, morbido ed elegante. 1964-2014, l'inizio di una tradizione che nel tempo indossa il presente rilasciando la preziosità di ogni istante e l'intuizione della Famiglia Boscaini, una doppia fermentazione.



L'assaggio, direttamente dalla botte, del Campofiorin 2014 rilascia la sua spiccata personalità, come per dire solo da uve autoctone, solo vini capaci d'invecchiare, solo vocazione alla qualità. Happy Birthday Campofiorin!

Rosso Veronese IGT ottenuto dalle uve Corvina, Molinara e Rondinella un Supervenetian che evidenzia l'audacia tecnica e la complessità avvolgente dell'autenticità. Ed è proprio in questo piccolo scrigno che il Campofiorin attende, pazientemente, di entusiasmare i palati internazionali. La Cantina nella sua essenzialità evoca il fascino di un processo che richiede tempo e sapienza, grandi botte disposte in sequenza e fusti veronesi le cui dimensioni tra la classica barrique e il tonneaux sono quelle tramandate dal passato, ideali per il trasporto un tempo, perfette per mantenere il giusto equilibrio con la storia che si traduce in armonia, forza, eleganza, ieri come oggi. Mattoni a vista, soffitto a volta, dove le diverse gradazioni del blu rilascino la giusta profondità. È come se un crepuscolo fosse stato dipinto per suggellare l'attesa di un processo che celebra il frutto della terra.



Nella Tenuta Canova il fruttajo, dove dal prossimo autunno riposeranno le uve poste in appassimento, attrae la nostra attenzione. Innovazione, ricerca e tradizione s'incontrano in un processo antico che richiede conoscenza, sapienza e continui controlli. Le cassette con fondo di canne di bambù che consentono un facile controllo delle uve e permettono il massimo passaggio dell'aria tra i grappoli, soluzione studiata

dal Gruppo Tecnico Masi che riesce sempre con estrema professionalità ad interpretare un sistema storico e tradizionale, migliorandone le potenzialità.

Visite guidate dei vigneti e della Cantina sono il plus emozionale per un percorso enogastronomico sul Lago di Garda che amplifica le variazioni su tema, presentandoci una delle più prestigiose cantine venete in una coinvolgente passeggiata da degustare step by step, scoprendo un territorio vocato e una Tenuta d'eccellenza. Tutto il resto è sapore della tradizione culinaria da gustare in compagnia di un sorriso che punta dritto alle emozioni.

**Appeal Masi tra modernità e tradizione**

La Tenuta Canova ha naturalmente un elegante Wine Shop con punto gastronomico e presto anche Osteria. Ambiente informale, easy, dove il country style incontra il wine style per momenti conviviali all'insegna del buon gusto e della libertà.



L'esterno sembra disegnato dall'istinto e dall'immaginazione che giocano con il fascino del tempo. E la tipicità delle case di campagne si apre all'incontro, al dialogo, al relax, sotto il segno dei vini Masi. L'ampio spazio che circonda la Cantina e il Wine Shop, dalle linee moderne e funzionali, è un'oasi tra il verde degli ulivi e l'arredo agreste per light lunch, aperitivi e degustazioni. Arredi esterni in legno riciclato, barrique, ogni cosa ci riconduce al vino e ogni giorno può essere un giorno speciale, se riusciamo a sorridere al battito vitale del momento sottolineato dalla convivialità di un buon calice di vino. E nella bella stagione l'ampio spazio verde diventa area pic-nic con cestini Masi, vini e prelibatezze tipiche per piccole escursioni culinarie.

Appeal Masi tra modernità e tradizione che si lascia vivere ed ogni momento trova il suo vino come la fresca verve Rosa dei Masi, un rosato delle venezie IGT, fresco, morbido, ben equilibrato, seduzione trend dalle aspettative duttili ovvero new expression del Refosco. In netta contrapposizione il Brolo Campofiorin, secco, ricco, vellutato, complesso ed elegante. Al Wine Shop della Tenuta Canova, scoprire le etichette Masi è un piacere sensoriale che scivola in un'emozione vivace e accattivante. Improvvisamente degustare in un ambiente così rilassante e discreto, diventa wine experience capace di comporre un mosaico organolettico dal quale carpire le differenze e le peculiarità di ogni etichetta per poi scegliere quello più vicino al nostro essere. È come se lo spirito di ogni vino rivelasse la sua natura, prima ancora che al naso o al palato, al nostro mood.

Il fascino della semplicità e la naturale eleganza del luogo cambiano l'orizzonte del gusto e ci conducono into the world wine Masi, ovvero il gusto materico della bellezza da vivere come un inno alla vita, alla gioiosità del momento, all'arte e alla cultura del vino. Wine, good food, ospitality, il lato pleasure del concept Masi.

**Masi Agricola S.p.A.**

**Via Monteleone 26 -37015 Gargagnago di Valpolicella - VERONA - Italia**

**Tel. +39 045 683 25 11 - Fax. +39 045 683 25 35**

**<http://www.masi.it>**

di **Antonella Iozzo** © Riproduzione riservata  
(20/10/2015)

### **Articoli correlati:**

Masi, l'Amarone. Evoluzione dall'anima veneta

Premio Masi. Civiltà Venete in the World.

Alessandra Boscaini e l'azienda di famiglia. Il futuro nasce dalla tradizione Masi

---

Bluarte è su <https://www.facebook.com/bluarte.rivista> e su Twitter: @Bluarte1 - Sito internet: [www.bluarte.it](http://www.bluarte.it)