

EVOLUZIONE CAMPOFIORIN



di Paolo Valente

La storia di uno dei vini-icona di Masi, portabandiera di un territorio e di una lunga tradizione, prodotto solo nelle annate migliori

Siamo sul finire degli anni Cinquanta, quelli del boom economico. Sono anni frizzanti, Gigliola Cinquetti canta *Non ho l'età (per amarti)*, le 500 iniziano a percorrere l'appena inaugurata Autostrada del Sole, il televisore si diffonde nelle case degli italiani e Carosello diventa un appuntamento quotidiano. Sono gli anni in cui inizia il successo dei Beatles, Martin Luter King riceve il Nobel per la pace e si consolida il Made in Italy come marchio di qualità. In questo scenario di euforia c'è, da parte di tutti, la voglia di fare meglio, di trasformare l'energia che si respira nell'aria in azioni concrete. Anche Guido Boscaini sente questo impulso e ci cimenta nella creazione in un vino nuovo, fortemente espressivo, un felice connubio tra la freschezza del Valpolicella e la sinuosità dell'Amarone. Un vino ricco, rotondo e vellutato, il Campofiorin. Il figlio Sandro, attuale presidente dell'azienda Masi, ne ripercorre la nascita. *"L'intuizione è stata di mio padre che vedeva, con grande disagio, come una zona vocata come quella della Valpolicella non fosse in grado di esprimere un grande vino da tavola"*. Negli anni '50 e '60 i vini più importanti erano il Bordeaux, innanzitutto, poi il Rioja; qualche Cabernet in California cominciava ad essere apprezzato e, per quanto riguarda l'Italia, c'era praticamente solo il Chianti Riserva. *"Il Valpolicella era già molto noto ma non riusciva ad avere quella struttura necessaria per essere considerato al pari di quei grandi vini. Il territorio aveva effettivamente la sua espressione nell'Amarone, un grande vino, ma, per come era fatto, con molte ossidazioni, era considerato un vino esotico e particolare. L'idea era di fare qualcosa di più del Valpolicella affinché potesse competere sulle grandi tavole del mondo. Inizialmente pensò di unire dei vitigni che potessero irrobustire il vino. Provò con il Cabernet e con il Merlot ma si rese subito conto che disturbavano le qualità, un po' femminile e giovanile, della Corvina. Decise quindi per un'altra strada. Si disse: se noi vogliamo fare qualcosa di autentico valpolicellese perché non mettiamo a frutto quello che fanno i contadini?"*. L'abitudine locale era quella di versare dell'acqua, o del vino dell'anno precedente, sulle vinacce dell'Amarone in modo da recuperare quello che era rimasto dopo l'appassimento e la produzione dell'Amarone. Si otteneva quello che era chiamato vin piccolo o vinello. Una bevanda dal colore rosato carico, dal basso tenore alcolico, intorno al 7%, e dai profumi freschi e leggermente dolci grazie all'appassimento delle uve. *"Mio padre si è ispirato a questo prodotto conosciuto anche come 'vino ripassato', ripassato sulle vinacce dell'Amarone. Il primo tentativo fu del 1958, seguirono altre prove fino a quando, nel 1967, uscì la prima annata, la 1964"*. Nacque così il metodo del ripasso: far rifermentare il Valpolicella sulle vinacce utilizzate per la produzione dell'Amarone e del Recioto. Il metodo venne registrato da Masi che ne conserverà la proprietà fino al 2006, anno in cui ne cederà gratuitamente i diritti al Consorzio.

Campofiorin ebbe fin da subito una dignità tale da farlo definire, da Luigi Veronelli, *"la ricostituita autorevolezza del Valpolicella di Campofiorin"*. Un altro estimatore, il grande poeta e saggista Goffredo Parise, scrisse: *"c'è un vino chiamato Campofiorin che è una cosa meravigliosa. Sull'etichetta c'è una frase latina che gli sta a pennello, 'Nectar Angelorum hominibus', Nettare degli angeli per gli uomini"*. Campofiorin è rimasto sempre fedele a sé stesso ma con la capacità di sapersi rinnovare per essere sempre più vicino ai gusti del consumatore. Da quel lontano 1964, il primo vero cambiamento avvenne con l'annata 1983 quando cambiò il metodo di vinificazione. Tutto partì da una riflessione di Sandro Boscaini che

nel frattempo aveva preso in mano le redini dell'azienda. Si disse che *"oggi non siamo più poveri come allora, che siamo costretti a prendere vantaggio da un sottoprodotto. Possiamo fare di meglio"*. Le vinacce esauste furono così sostituite da uve leggermente appassite. Nacque la doppia fermentazione, metodo che aggiunse finezza pur mantenendo il caratteristico fruttato intenso e i tannini dolci. L'apprezzamento fu unanime e la notorietà di Campofiorin si espanse ancor di più definendo un nuovo stile per un rosso veronese: un Supervenetian. L'esaltazione del territorio e dei suoi vitigni che rappresenta l'Italia del vino in 140 paesi. Ora, nel 2023, Campofiorin cambia nuovamente. Dall'annata 2020, grazie a una vendemmia leggermente posticipata e all'incremento della percentuale delle uve appassite, si evolve divenendo ancor più armonico, rotondo e avvolgente. Corvina, Rondinella e Molinara sono vinificate fresche e rifermentate con il 30% di uve semi-appassite delle stesse varietà. Ecco la ricetta alla quale aggiungere attenzione, passione e tempo. Una scelta che potrebbe sembrare controcorrente in un mercato che richiede sempre più vini sottili e beverini. Sandro Boscaini ci chiarisce questo aspetto. *"Non abbiamo agito in modo da dare al vino più struttura, abbiamo fatto in modo che ci sia un po' meno acidità a favore del frutto, un frutto di uva appassita, molto evidente, sensibile. Il vino adesso ha una maggiore rotondità e sinuosità senza avere incremento di tenore alcolico che rimane intorno al 13%. Ci è sembrato giusto fare questa modifica in quanto la punta di acidità, che comunque permane, poteva essere quantomeno incapsulata in una maggiore cremosità"*. Allo stesso tempo Campofiorin aggiorna anche la sua veste grafica: l'etichetta diviene più contemporanea, rettangolare; il materico della carta è evidente. Il fondo grigio, con linee tono su tono che richiamano il soffitto del nuovo visitor center in costruzione, contorna l'ovale con la storica cornucopia in cui campeggia, al centro, in rosso, il logo. Il colore della capsula si schiarisce verso i toni della ceralacca. E alla fine, Campofiorin è sempre fedele a sé stesso. Autentico ma in grado di rinnovarsi.

www.masi.it



Appassimento uve