



Chandra Kurt's Weinseller Journal
8004 Zürich
044/ 241 80 90
<https://www.weinsellerjournal.ch/>

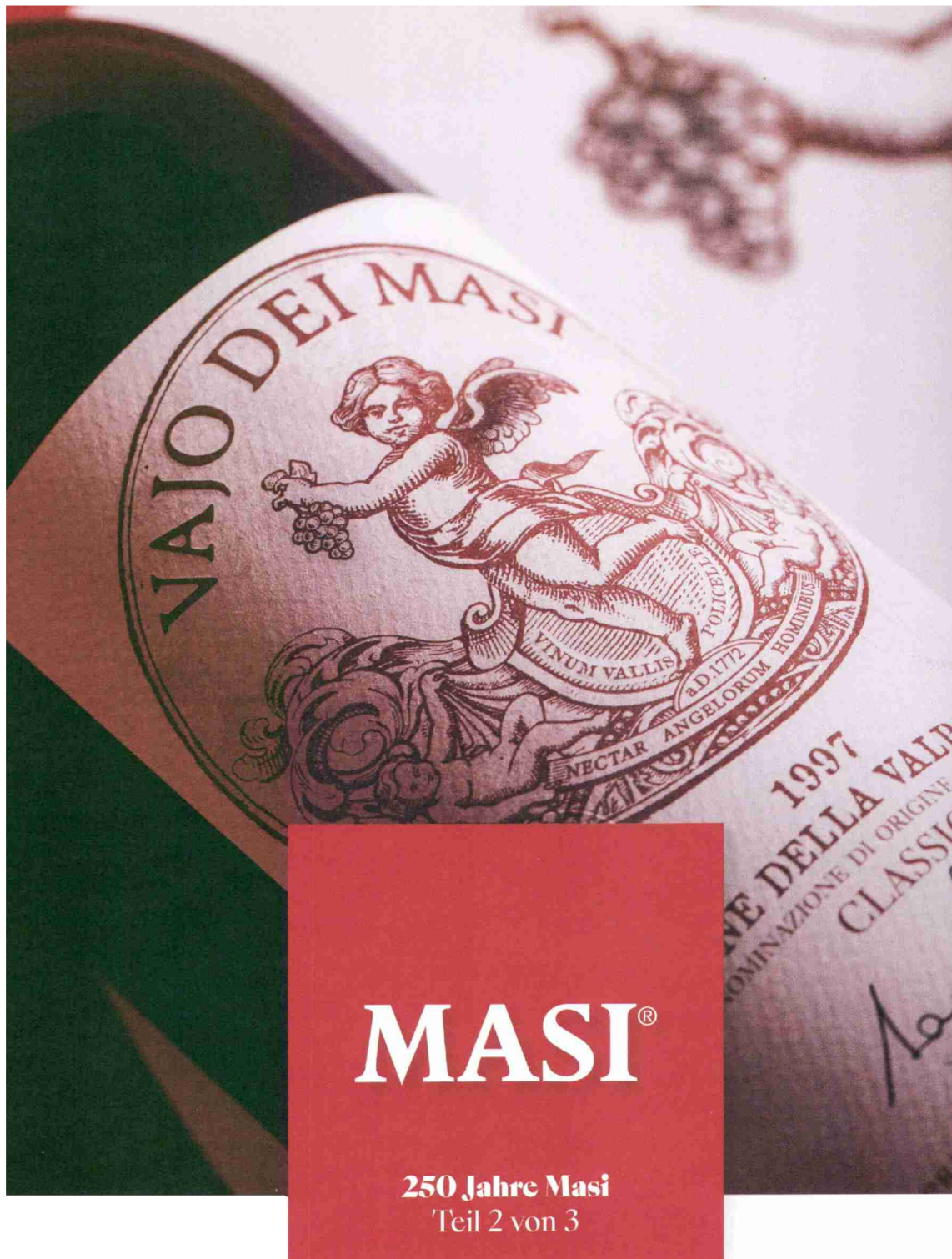
Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 10'000
Erscheinungsweise: 4x jährlich



Seite: 132
Fläche: 198'107 mm²

Bindella
la vita è bella

Auftrag: 1094406 Referenz: 87601655
Themen-Nr.: 721.024 Ausschnitt Seite: 1/8





MASI: 250 Jahre Amarone und mehr

**Eine vereinte
«Masi-Familie»:**
Andrea Dal Cin
Sandro Boscaini
Federico Giroto
Giacomo Boscaini
Raffaella Boscaini
(v.l.n.r.).

Letzten Herbst feierte der weltweit bekannte Amarone-Produzent Masi sein 250-Jahr-Jubiläum. In drei Spezialbeiträgen würdigen wir dieses Ereignis. Teil 2 widmet sich der historischen Verkostung sowie der Neulancierung Vajo dei Masi 1997.

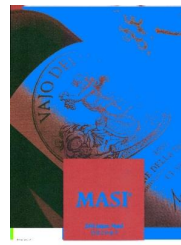


**Der historische
Rebberg Vajo di Masi**



Chandra Kurt's Weinseller Journal
8004 Zürich
044/ 241 80 90
<https://www.weinsellerjournal.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 10'000
Erscheinungsweise: 4x jährlich



Seite: 132
Fläche: 198'107 mm²

Bindella
la vita è bella

Auftrag: 1094406 Referenz: 87601655
Themen-Nr.: 721.024 Ausschnitt Seite: 3/8

Die Familie Boscaini produziert seit 1772 Wein im Valpolicella. Damals erwarb sie einen Rebberg in einem kleinen Tal namens Vaio di Masi und legte den Grundstein für ein Weingut, das heute weltweit zum Begriff für Amarone und Ripasso geworden ist: Masi. Sandro Boscaini, der heutige Direktor der Kellerei, hat sich ein Leben lang dafür eingesetzt, die Werte dieser norditalienischen Weinregion weiterzuentwickeln und gleichzeitig zu bewahren. «Amarone ist mehr als nur ein Wein oder eine Weintechnik. Amarone ist eine Philosophie, ein Kunsthandwerk, eine Partnerschaft fürs Leben». betonte Boscaini anlässlich der historischen Verkostung auf dem Weingut. Entkorkt wurden sieben Jahrzehnte Amarone von Masi mit Flaschen aus dem

privaten Weinkeller der Familie. Zwei Flights standen auf dem Programm: **«Die Entwicklung des Amarone Costasera und seiner Riserva»** konzentrierte sich auf die Entwicklung des Amarone über die Jahrzehnte hinweg, beginnend mit dem Jahrgang 1958. Verkostet wurden der Amarone Classico Masi, der später in Costasera umbenannt wurde, und der zwei Jahrzehnte lang erzeugte Costasera Riserva, für den der klassischen Cuvée auch die historische Rebsorte Oseleta beigefügt wurde. Der zweite Flight konzentrierte sich auf **«Amarone und seine Terroirs: Die 3 Crus»**. Verkostet wurden der bekannte Amarone aus dem Weingut Tenute Serego Alighieri, Vaio Armaron, der Campolongo di Torbe und schliesslich der Mazzano.



Chandra Kurt's Weinseller Journal
8004 Zürich
044/ 241 80 90
<https://www.weinsellerjournal.ch/>

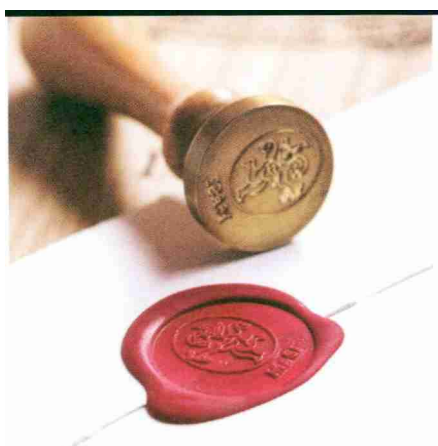
Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 10'000
Erscheinungsweise: 4x jährlich



Seite: 132
Fläche: 198'107 mm²

Bindella
la vita è bella

Auftrag: 1094406 Referenz: 87601655
Themen-Nr.: 721.024 Ausschnitt Seite: 4/8



Die Weine Flight 1

1 **Amarone Classico 1958** 2 **Amarone Classico 1962** 3 **Amarone Classico 1974**
4 **Amarone Classico 1980** 5 **Amarone Classico 1988** 6 **Amarone Classico 1990**
7 **Amarone Classico Costasera 1997** 8 **Amarone Classico Costasera 2003**
9 **Amarone Classico Costasera 2009** 10 **Amarone Classico Costasera 2012**
11 **Amarone Classico Costasera 2016** 12 **Riserva Amarone Classico Costasera**
2003 13 **Riserva Amarone Classico Costasera 2015**

Die Weine Flight 2

1 **Vaio Amaron, Campolongo di Torbe, Mazzano 1979** 2 **Vaio Amaron, Campolongo**
di Torbe, Mazzano 1986 3 **Vaio Amaron, Campolongo di Torbe, Mazzano 1997**
4 **Vaio Amaron, Campolongo di Torbe, Mazzano 2007** 5 **Vaio Amaron,**
Campolongo di Torbe, Mazzano 2012



Chandra Kurt's Weinseller Journal
8004 Zürich
044/ 241 80 90
<https://www.weinsellerjournal.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 10'000
Erscheinungsweise: 4x jährlich



Seite: 132
Fläche: 198'107 mm²

Bindella
la vita è bella

Auftrag: 1094406 Referenz: 87601655
Themen-Nr.: 721.024 Ausschnitt Seite: 5/8

Die 5 Favoriten von Chandra Kurt

Amarone ist einer der bekanntesten Weine Italiens, der aus den drei Sorten Corvina, Rondinella und Molinara vinifiziert wird. Nach der Ernte müssen die Trauben mindestens bis am 15. Dezember des jeweiligen Erntejahres zum Trocknen ausgelegt oder aufgehängt werden. Dadurch konzentrieren sich Aromen, Farbe, Zuckergehalt und Tannine in den Trauben, was dazu führt, dass der Amarone immer ein eher schwerer, barocker und komplexer Wein ist. Anlässlich der Jubiläumsverkostung wurden 28 Weine aus verschiedenen Jahrgängen verkostet. Der 1958 war der älteste Jahrgang. Folgende fünf Weine sind die Favoriten von Chandra Kurt.

Der Älteste:

Amarone Classico 1958

Zarter Rosinenduft, delikat und mit einer feinen Würzigkeit und unterschwelligem Lederaromen. Filigran, zerbrechlich und voller Aromen. «Eine Rosine, die nochmals in den Ausgang geht», musste ich denken. Delikate Nuancen von edlen Nüsse, getrockneten Rosen, Schokolade, aber sehr zartbitter. Hat noch etwas Kraft, aber sollte jetzt genossen werden. Ein Klassiker.

Der Moderne:

Riserva Amarone Classico

Costasera 2015

Eleganz vom ersten bis zum letzten Schluck. Hat Finesse und Noten von roten Früchten. Die Tannine sind fein und umspannen die Frucht mit Bestimmtheit. Unglaublich lange Präsenz im Abgang. Ist noch jugendlich, aber ein absolut charismatischer Amarone, den man sich in den Keller legen sollte. Barock und modern zugleich.

Vom Weingut Dantes:

Vaio Armaron Serego Alighieri 1986

Dicht, mächtig und stoffig. Man wird mit Backpflaumenkonzentrat, schwarzen Kirschen, Leder, Zedernholz und Tabak konfrontiert. Im Gaumen eine wahre Wucht mit einem Schuss Frische. Die Tannine sind ganz fein und seidig. Auch erkennt man Rosinen. Schöne Frische und Dynamik im Abgang. Für seine 37 Jahre unglaublich frisch und knackig. Hat noch eine grosse Zukunft vor sich.

Haute Couture pur:

Campolongo di Torbe

Amarone Classico 1986

Elegant und finessenreich. Hat Fülle, aber auch Frische. Die Tannine sind straff und umhüllen die Frucht. Ätherische Noten tauchen mit der Zeit auf und im Gaumen erlebt man eine balsamische Aromatik. Sehr elegant und samtig. Die Frucht ist geschliffen und offenbart einen Hauch Wärme. Eine Gaumenwohltat und schlicht ein grosser Amarone

Der Charismatische:

Mazzano Amarone Classico 2012

Ein Aston Martin. Wuchtig, elegant, selbstsicher. Hat viel Tiefe und einen Gaumen, den man nicht so schnell vergisst. Die Tannine sind mega fein und so dicht, dass man kaum durchkommt. Was man mit dieser Verkostung sieht ist, wie schön die Weine werden, wenn man sie reifen lässt. Dunkle Frucht, Leder, Tabak, Mahagoniholz, Pfeffer und schwarze Schokolade mit 90 % Kakaogehalt kommen mir in den Sinn. Ein wilder, noch ungezähmter Wein von grosser Rasse. Im Finale sehr würzig, wenn auch noch absolut jugendlich.

MASI.IT

Importeur in der Schweiz:

bindella.ch



Chandra Kurt's Weinseller Journal
8004 Zürich
044/ 241 80 90
<https://www.weinsellerjournal.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 10'000
Erscheinungsweise: 4x jährlich



Seite: 132
Fläche: 198'107 mm²

Bindella
la vita è bella

Auftrag: 1094406 Referenz: 87601655
Themen-Nr.: 721.024 Ausschnitt Seite: 6/8



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1308/2013





Chandra Kurt's Weinseller Journal
8004 Zürich
044/ 241 80 90
<https://www.weinsellerjournal.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 10'000
Erscheinungsweise: 4x jährlich



Seite: 132
Fläche: 198'107 mm²

Bindella
la vita è bella

Auftrag: 1094406 Referenz: 87601655
Themen-Nr.: 721.024 Ausschnitt Seite: 7/8



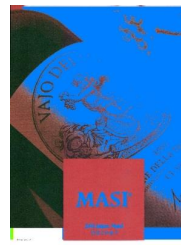
Vajò dei Masi

Amarone 1997



Chandra Kurt's Weinseller Journal
8004 Zürich
044/ 241 80 90
<https://www.weinsellerjournal.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 10'000
Erscheinungsweise: 4x jährlich



Seite: 132
Fläche: 198'107 mm²

Bindella
la vita è bella

Auftrag: 1094406 Referenz: 87601655
Themen-Nr.: 721.024 Ausschnitt Seite: 8/8

Der streng limitierte Jubiläumswein erinnert an den Beginn von Masi, da er vom historischen Rebberg im Valpolicella Classico stammt, der dem Unternehmen seinen Namen gab – dem Vaio dei Masi. Die Cru-Lage befindet sich auf einer Höhe von 370 bis 400 Metern über Meer, zwischen den Tälern von Marano und Negrar. Beim Wein handelt es sich um einen Blend aus Corvina, Rondinella, Corvinone und Molinara. Speziell ist auch der Jahrgang, der als der beste des letzten Jahrhunderts gilt.

Ausbau und Lagerung dieses Amarones erfolgten auf eine einzigartige Weise: Nach einer ersten fünf Jahre dauernden Reifephase in Holzfässern (1997–2002) blieb er bis zur Abfüllung im Mai des vergangenen Jahres (2022) in stickstoffgesättigten Stahlbehältern.

Der Sammler-Amarone ist in einer limitierten Edition von 2500 nummerierten und von Sandro Boscaini einzeln von Hand signierten Magnum-Flaschen erhältlich.