

## MASI WINE EXPERIENCE



# ECCELLENZA IN QUOTA

A Cortina d'Ampezzo riapre, per l'avvio della nuova stagione sciistica, il Masi Wine Bar Al Druscìè. Uno spazio elegante e al tempo stesso informale dove gustare le etichette della storica azienda della Valpolicella, conosciuta nel mondo per il suo Amarone

**S**ci, escursioni ed esperienze gourmet. Unire la vacanza in alta quota con la scoperta delle produzioni locali e della ristorazione è una delle più recenti tendenze di viaggio: nella scelta della meta non conta solo la qualità dell'offerta sciistica, ma anche, e sempre di più, quella legata alla gastronomia, alla ristorazione e alla produzione di cibi che esprimono un territorio. È quanto emerge dal *Rapporto sul turismo enogastronomico italiano 2023* curato da Roberta Caribaldi. A Cortina d'Ampezzo, la perla bellunese che si prepara a vivere, nel

2026, i XXV Giochi olimpici invernali, il **Masi Wine Bar Al Druscìè** è il posto ideale per vivere un'esperienza enogastronomica di qualità nello scenario delle Dolomiti, Patrimonio Unesco. Il locale è la straordinaria vetrina ampezzana di **Masi**, azienda storica della Valpolicella, guidata fin dal 1772 dalla famiglia Boscaini, che ha legato il suo nome e il suo successo al celebre vino rosso **Amarone**, e si trova a 1.773 metri d'altezza vicino alla prima fermata della Freccia nel Cielo, la cabinovia high-tech che collega Cortina a Cima Tofana (3.244 metri), all'interno del comprensorio

di Tofana Freccia nel Cielo ([freccianelcielo.com](http://freccianelcielo.com)). La posizione del Masi Wine Bar è strategica e panoramica al contempo: sorge proprio davanti all'imbocco della Col Druscìè A, una nera molto impegnativa, e vicino alla Col Druscìè B, una pista blu, nel bosco, e ha un affaccio privilegiato su altri tre tracciati (Forcella Rossa, Olimpia e Vertigine Bianca), tutti teatro delle gare di Coppa del Mondo. La grande terrazza esterna del Masi wine bar ha come quinta lo sfondo spettacolare i monti Tofana e Cristallo, mentre gli interni, con il sapiente equilibrio fra legno e acciaio Cor-ten,





Nella foto L'atmosfera suggestiva del Masi Wine Bar Al Druscìè, a Cortina d'Ampezzo (Bl).

conferiscono un'atmosfera calda e conviviale che interpreta e rilegge, in chiave contemporanea, il caratteristico *lifestyle* che ha fatto di Cortina d'Ampezzo un'icona del turismo internazionale.

#### Il Masi Wine Bar visto da vicino

La proposta gastronomica del Masi Wine Bar è all'insegna di quattro concetti-chiave: territorialità, stagionalità, rivisitazione della tradizione, valorizzazione delle produzioni locali. I menu stagionali, dove si utilizzano il più possibile ingredienti a chilometro zero e prodotti biologici, riflettono un'identità che affonda le radici nelle tradizioni del Veneto, dalle Dolomiti ampezzane fino alla Valpolicella e all'intera regione. *Wine first* è il principio alla base dell'ospitalità al Masi Wine Bar, dove tutto ruota ovviamente intorno alle eccellenze dell'azienda di Sant'Ambrogio di Valpolicella. La carta vini include oltre 50 etichette,



inclusi grandi formati e una selezione di vecchie e preziose annate. Il vino principe ovviamente è l'Amarone, non solo da abbinare ai piatti pensati per valorizzarne ed esaltarne le caratteristiche, ma utilizzato anche come ingrediente di alcune ricette: è il caso del risotto all'Amarone Costasera, con scaglie di Monte Veronese, e del gualcinello brasato all'Amarone e miele. Anche in abbinamento ai dessert vengono proposti i vini dell'universo Masi, dagli spumanti di Valdobbiadene ai Recioli, alle grappe.

#### Le altre esperienze enogastronomiche

Cortina d'Ampezzo fa parte di un circuito di locali del gruppo Masi,

In alto La vista sulle Dolomiti dalla sala interna. Sotto Fra i vini da degustare c'è il prezioso **Amarone Costasera**, anche nella versione **Riserva**, punta di diamante dell'azienda veneta.



presente anche a Monaco di Baviera, con un wine bar in Maximilianstrasse, la via dei negozi di alta moda, e sul lago di Garda con il wine bar "Vino e Cucina", presso la **tenuta Canova**, a Lazise, sulla sponda veronese. Qui è possibile vivere appieno la **Masi Wine Experience**, il progetto di ospitalità e cultura del gruppo vinicolo, accompagnando all'esperienza gastronomica la visita dei vigneti, del fruttajo e della cantina di affinamento del Campofiorin e del Wine Discovery Museum, un percorso multimediale e immersivo dedicato alla cultura della vite e del vino attraverso la storia della famiglia Boscaini. Da non perdere anche la visita delle sedi storiche del Gruppo Masi in Valpolicella Classica, presso le cantine Masi e le nobili Possessioni Serego Alghieri, appartenenti ai discendenti del sommo poeta Dante dal 1353, e sulle colline Patrimonio Unesco di Valdobbiadene presso Canevel Spumanti.

Il Masi Wine Bar Al Druscìè è aperto per colazioni, pranzi, aperitivi. Le cene sono a richiesta e su prenotazione (tel. 0436.86.23.72). Ci sono menu anche per bambini e vengono serviti piatti vegetariani. Il locale è accessibile ai disabili e sono ammessi animali di taglia piccola. Per altre informazioni: [masicortina@freccianelciclo.com](mailto:masicortina@freccianelciclo.com)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Info: [masiwineexperience.it](http://masiwineexperience.it)

