

MASI AGRICOLA

IMPACT REPORT 2025



SOMMARIO

L ettera agli stakeholder	p. 4
--	------

L'AZIENDA	6	Politiche.....	15
Masi Agricola S.p.A.	7	• Salute e sicurezza sul lavoro	15
• Chi è Masi.....	7	• Sicurezza alimentare	15
• Le nostre vigne: territorio e coltivazione.....	9	• Compliance	15

GOVERNANCE	10	AMBIENTE E CAMBIAMENTO CLIMATICO	17
Struttura societaria.....	11	Filiera agricola.....	17
Masi Green Governance.....	12	• Viticoltura sostenibile	17
Società Benefit	13	• Viticoltura biologica	18
• Il percorso di Masi	13	Energia e risorse.....	19
• Le Società Benefit.....	13		
• L'impatto di Masi.....	14		



• Fruttaio e cantina	19	• Wine in Moderation	26
• Strutture produttive	19	• Il Gruppo Tecnico Masi e le Università.....	26
• Monteleone21	20	Iniziative social	26
• Packaging	21	• Sostenibilità nelle Comunità Locali	26
		• Supporto all'agricoltura locale	27
		• Iniziative culturali	28
		• Masi Investor Club	29
SOCIAL	22		
Le persone di Masi	23		
• Codice Etico	23		
• Sviluppo delle competenze	24		
• Relazioni con gli stakeholder.....	24		
Collaborazioni e partnership	25		
• Collaborazioni con altre realtà del settore	25		
		OBIETTIVI STRATEGICI ...	30
		• Riflessioni sulle sfide attuali.....	31
		• Obiettivi aziendali	32



LETTERA AGLI STAKEHOLDER

Gentili stakeholder di Masi Agricola SpA,

la presente Relazione di Impatto rappresenta per la nostra società un documento che assumerà sempre maggiore importanza strategica, al pari del bilancio consolidato e del bilancio individuale.

Due anni fa, infatti, l'Assemblea degli Azionisti ha deliberato l'adozione dello status di *società benefit* e la modifica dell'art. 3 dello Statuto, integrando l'oggetto sociale con ulteriori attività aventi finalità di beneficio comune, legate alla promozione della crescita delle proprie persone, alla promozione e valorizzazione dei prodotti della Società, alla pro-

mozione della Cultura Veneta, alla salvaguardia, alla cura e al recupero del patrimonio paesaggistico, del territorio e dell'ambiente. Le varie modifiche statutarie adottate in quell'occasione si inseriscono nel paradigma di sostenibilità *Masi Green Governance*, elaborato dalla Società per implementare un sistema di governance sempre più efficiente e in linea con i migliori standard internazionali.

Più in particolare, *Masi Green Governance* ci consente, dopo oltre 250 vendemmie al vigneto Vaio dei Masi sotto l'egida della Famiglia Boscaini, di proseguire nella ricerca della piena sostenibilità avviando un percorso di integrazione dei fattori ESG nei processi decisionali e nella stessa struttura di governo societario.



da sinistra: Federico Giroto, *Amministratore Delegato* e Sandro Boscaini, *Presidente*

Quanto alla sostenibilità ambientale, il nostro oggetto sociale prevede attività connesse alla salvaguardia, alla cura e al recupero del patrimonio paesaggistico, del territorio e dell'ambiente

Con riferimento alla sostenibilità sociale, abbiamo instaurato negli anni un forte legame con il territorio e i nostri stakeholder, promuovendo una serie di iniziative di carattere sociale e culturale, quali: (i) adozione di un Codice Etico di comportamento; (ii) cura strutturale delle relazioni con gli stakeholder; (iii) promozione e valorizzazione del territorio, patrimonio culturale, artistico e storico delle Venezie, delle capacità dell'ingegno e produttive della Civiltà Veneta, pubblicazione di opere editoriali e sostegno di iniziative volte alla rivalutazione e salvaguardia del patrimonio culturale, storico e artistico; (iv) promozione della cultura artistica, della cultura del vino e del suo consumo consapevole.

Quanto infine alla sostenibilità del governo societario, abbiamo avviato da tempo un percorso di costruzione di una *governance* sostenibile, in linea con i migliori standard di mercato e ad esempio tramite: (i) adozione del Codice Etico di Masi e del Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo ai sensi del D. Lgs.n. 231/2001; (ii) istituzione del Comitato Sostenibilità formato da membri indipendenti del nostro Consiglio di Amministrazione.

Attraverso questa Relazione di Impatto comunichiamo i risultati dell'ultimo anno e indichiamo gli obiettivi e i campi di miglioramento che intendiamo perseguire nel prossimo: una *road map* che guiderà il nostro lavoro, in un contesto di mercato internazionale del vino particolarmente perturbato.

Masi è al centro di due filiere, ovvero la produzione e la distribuzione/comunicazione di brand: dobbiamo moltiplicare le nostre energie e continuare svolgere un ruolo pivotale in entrambe.

Il periodo che stiamo vivendo ci porta d'altronde a riflettere profondamente sul rapporto tra uomo e natura, e in primis con la variabile del *climate change*, ma anche sul rapporto tra uomo e uomo, le relazioni con il vino, la cultura, la convivialità, le emozioni e attitudini.

In termini di sostenibilità a tutto tondo, lo scorso esercizio si è contraddistinto per una molteplicità di novità: la più rilevante è l'apertura di *Monteleone21* in Valpolicella.

Un unicum nel territorio per concept e offerta, il nuovo polo produttivo - enoturistico - esperienziale di Masi è dedicato anche e soprattutto alla valorizzazione del brand, all'enocultura e al turismo del vino e del paesaggio.

Attraverso un linguaggio architettonico contemporaneo e sostenibile, i segni distintivi dell'edificio (alimentato in gran parte con energie rinnovabili) si integrano in modo rispettoso con il territorio, diventandone espressione.

L'offerta va ben oltre il concetto convenzionale di enoturismo: è il punto di partenza per scoprire la storia e la cultura del territorio nelle sue varie manifestazioni, fino a stabilire parallelismi con altre forme espressive e artistiche.

Ma *Monteleone21* non è solo la "cantina aperta" e la "brand-house" di Masi: rappresenta un vero e proprio *entry-gate* per la Valpolicella Classica, per il Veneto e per l'Italia. Il wine shop al suo interno, ad esempio, vede presenti anche gli Amaroni degli altri produttori soci dell'Associazione delle Famiglie Storiche. Inoltre, l'imponente Fruttaio di Monteleone21, emblematica magnificazione della tecnica dell'appassimento delle uve, dalle dimensioni straordinarie, con i suoi 12 metri d'altezza, 30 di profondità e una pianta di 300 mq, destinato ad ospitare colonne di graticci colmi d'uva, è stato concepito anche per accogliere il "fermento creativo" di prestigiosi artisti in un ambiente per sua natura evocativo.

Per questo motivo si è deciso di dedicarlo per un anno a un'installazione *site-specific* del maestro Fabrizio Plessi, pioniere della videoarte, che ha unito la secolare tradizione della Valpolicella Classica al "miracolo nuovo" dell'intelligenza artificiale con la sua grandiosa installazione "L'Anima dell'Amarone", dando nuovo vigore e attualità al fascino di questo vino straordinario e del mestiere antico che lo produce in Valpolicella.

Più in generale nell'ottica della sostenibilità abbiamo attivato e stiamo sviluppando molte azioni a livello strategico e gestionale di cui la presente Relazione di Impatto dà atto, implementando il nostro motto: "nella natura a passo d'uomo".

S. Ambrogio di Valpolicella, 4 marzo 2026

Sandro Boscaini Federico Girotto
Presidente Amministratore Delegato

L'AZIENDA



Masi Agricola S.p.A.

Chi è Masi



Masi Agricola S.p.A. è un'azienda vitivinicola di riferimento nel panorama enologico **internazionale**, rinomata per la produzione di vini di alta qualità che esprimono l'identità e la tradizione delle Venezie. Profondamente radicata in Valpolicella Classica, una delle più vocate terre da vino italiane, Masi propone vini di pregio, espressione dei valori del territorio di origine utilizzando uve e metodi autoctoni delle Venezie, con costante aggiornamento tecnologico. La sua competenza distintiva è rappresentata dall'**Appassimento**, un metodo tradizionale che ha affinato nel tempo, consolidando la propria reputazione come leader nella produzione di **Amarone**.

La storia di Masi inizia nel **1772**, data della prima vendemmia della famiglia Boscaini nei pregiati vigneti del "Vaio dei Masi", valle nel cuore della Valpolicella Classica. Da qui prende il nome l'azienda, tuttora di proprietà della famiglia, che opera attivamente con la sesta e settima generazione.

Sotto la guida di **Sandro Boscaini**, noto a livello internazionale come "Mister Amarone" per via del suo contributo nella valorizzazione di questo vino iconico, l'azienda ha saputo **innovare e ampliare** la sua produzione mantenendo intatta la propria identità; accanto a lui, i figli Raffaele e Alessandra, i fratelli Bruno e Mario e i nipoti Anita e Giacomo

LA TECNICA DELL'APPASSIMENTO

L'**Appassimento** è una tecnica enologica che affonda le sue radici nell'antichità, adottata già in epoca romana per la produzione di vini intensi e strutturati. Questo processo prevede la selezione delle migliori uve, che vengono lasciate riposare per diverse settimane nei tradizionali fruttai durante i mesi invernali. In questa fase, i grappoli subiscono una progressiva **disidratazione** che concentra gli zuccheri, gli aromi e le componenti fenoliche, conferendo ai vini maggiore **complessità** e profondità sensoriale. Masi è riconosciuta a livello internazionale per il suo expertise nell'uso di questa tecnica, **perfezionata** attraverso studi e sperimentazioni condotte dal suo Gruppo Tecnico.

Negli ultimi cinquant'anni, Masi e il suo Gruppo Tecnico hanno impiegato questo metodo in maniera innovativa per creare sei **Amaroni** e tre **Reciotti**, la

più ampia e qualificata gamma proposta al mercato internazionale. Inoltre, utilizzando uve leggermente appassite, Masi ha creato vini emblematici, il capostipite dei quali è il **Campofiorin**, con la sua selezione **Brolo Campofiorin**, che rappresentano "una nuova categoria di vini veronesi".

Masi ha infine esportato il suo expertise fuori dell'area originaria sia in Italia sia in Argentina: qui, il connubio tra varietà venete e varietà autoctone argentine e il metodo dell'Appassimento ha dato vita a vini **distintivi** che uniscono l'esuberanza del *terroir* sudamericano alla raffinatezza dello stile veneto. L'impegno di Masi nell'affinare e innovare questa tecnica si riflette nel marchio **Masi Expertise**, che certifica l'elevata specializzazione dell'azienda in questa metodologia e ne garantisce l'autenticità e l'eccellenza qualitativa.

L'Appassimento, così reinterpretato, continua a essere un pilastro fondamentale della filosofia produttiva di Masi, testimoniando il perfetto **equilibrio** tra tradizione e avanguardia enologica.



continuano a portare avanti l'attività con **dedizione e competenza**, garantendo continuità ai valori e alla qualità che hanno reso Masi un marchio di eccellenza.

UN MOMENTO STORICO SIGNIFICATIVO

Il 30 giugno 2015, Masi è diventata la prima azienda italiana produttrice di vini di **qualità quotata** in Borsa, entrando nel mercato Euronext Growth Milan. La famiglia Boscaini mantiene il controllo della maggior parte delle azioni, garantendo continuità e fedeltà ai valori originari.

Con un impegno sempre più ampio verso la responsabilità sociale e la tutela del territorio, nel 2024 l'azienda ha adottato lo status di *Società Benefit*, integrando formalmente nella propria missione obiettivi di beneficio comune.

In Friuli Masi possiede l'ampia tenuta Stra' del Milione nella zona di Castions di Strada.

Nel 2024 acquisisce la tenuta "**Casa Re**" nell'Oltrepò Pavese: pur mantenendo le Venezie come proprio habitat naturale, l'estensione di Masi in questo territorio, culla del Pinot Nero ed emblema del Metodo Classico italiano, rappresenta uno "sconfinamento coerente" che permette di mettere a sistema l'expertise raggiunta nelle altre espressioni spumantistiche del Gruppo.

L'espansione internazionale ha portato Masi in **Argentina**, nella valle di Tupungato, Mendoza, con la tenuta "Vigneti La Arboleda".

In questa area, l'azienda ha introdotto la coltivazione di varietà tipiche delle Venezie accanto ai vitigni simbolo della viticoltura argentina, come **Malbec** e **Torrontés**, applicando la tecnica dell'Appassimento, di cui è riconosciuta specialista.

La tenuta è stata concepita come un ecosistema integrato, con un'attenzione particolare alla biodiversità, includendo anche un percorso botanico che valorizza la ricchezza naturale del territorio.

Le nostre vigne: territorio e coltivazione

Masi da sempre seleziona le migliori terre vocate, storicamente scelte per la viticoltura, nelle zone pedemontane e collinari, ponendo particolare attenzione alla valorizzazione di singoli vigneti (crus) che esprimono l'eccellenza della zona e i cui vini ne portano il nome. La produzione aziendale si basa su un contesto viticolo di circa 1300 ettari, divisi in ettari di proprietà o gestiti in affitto, vigneti di conferenti convenzionati; piccole e medie realtà che storicamente producono per Masi seguendo i protocolli del Gruppo Tecnico.

Radicata in Valpolicella, Masi ha individuato altre terre con caratteristiche ambientali e pedoclimatiche adatte a produrre vini caratterizzati dall'utilizzo di uve autoctone e metodi di vinificazione che permettono di ottenere prodotti estremamente attuali. Nel Veronese i vigneti si trovano nelle zone classiche, con grande varietà di terreni vocati ed esposizione ottimale.

A questi si aggiungono le storiche tenute dei Conti Serego Alghieri, discendenti del poeta Dante, con cui Masi collabora. In Trentino l'accordo con l'antica e nobile azienda dei Conti Bossi Fedrigotti ha dotato Masi di un vero *château* storico. Canevel, produttore di Spumanti di eccellenza in Valdobbiadene, fa parte del Gruppo Masi dal 2016.



GOVERNANCE



Struttura societaria

La produzione e il commercio di vini sono il fulcro delle attività di Masi, ma il gruppo ha diversificato la propria presenza attraverso una struttura articolata di **società controllate**.

Oltre alle storiche aziende vitivinicole della **Valpolicella** (Masi Agricola S.p.A. e Possessioni di Serego Alighieri S.r.l.), il gruppo si è ampliato verso nuove aree di produzione e settori complementari. L'espansione ha coinvolto il settore dell'ospitalità e della ristorazione (Masi Wine Experience S.r.l. e Masi Wine Bar Munich GmbH), nonché territori produttivi strategici come Valdobbiadene dove hanno sede Canevel Spumanti S.p.A. e Le Vigne di Canevel Soc. Agr. a r.l. e ha coinvolto anche altre regioni italiane, dove si trovano ulteriori Aziende e tenute del Gruppo: Cantina Conti Bossi Fedrigotti S.r.l. (**in Trentino**), Società Agricola Strà del Milione S.r.l. (**in Friuli-Venezia Giulia**), i Poderi del Bello Ovile (**in Toscana**) e Casa Re (**in Lombardia**).

La presenza di Masi si estende anche a livello internazionale, con **Masi Tupungato Vigneti La Arboleda S.A., in Argentina**.

Il gruppo opera in **oltre 140 Paesi** e, grazie a questa importante presenza nel mondo, Masi e i suoi marchi sono riconosciuti a livello internazionale, con un'ampia proiezione che nel 2023 2025 ha generato un fatturato di 64,3 milioni di Euro, di cui oltre il 67% derivante dalle **esportazioni**.

La distribuzione del gruppo Masi privilegia i circuiti del lusso accessibile, con una forte presenza nel canale **ho.re.ca.** e nel dettaglio specializzato. Particolarmente rilevante risulta anche l'inseri-

mento nei mercati con distribuzione monopolistica degli alcolici, come Canada e Scandinavia, così come nel settore **Duty Free e Travel Retail**, strategico per l'espansione globale del brand.

La produzione e la vendita di vini restano il cuore del business, contribuendo per circa il **90%** del fatturato, mentre il segmento Wine Experience, pur in crescita, rappresenta un'attività complementare. L'identità di Masi è profondamente legata alla fascia premium: **Top Wines e Premium Wines** costituiscono oltre il 74% del fatturato, confermando il gruppo tra i protagonisti della scena vitivinicola internazionale.



Masi Green Governance

Masi ha da sempre fondato la propria filosofia aziendale sulla **tutela dell'ambiente** e sulla **valorizzazione del territorio**, integrando nei suoi processi produttivi e decisionali principi di responsabilità etica e sociale. Questo impegno ha trovato piena realizzazione con

l'introduzione del progetto *Masi Green Governance* (MGG), un'iniziativa strategica che ha l'obiettivo di rafforzare il percorso di sviluppo sostenibile della società attraverso un modello di governance più moderno ed efficace, in linea con i migliori standard internazionali.

Masi Green Governance segna un **cambiamento significativo** nell'assetto aziendale, articolandosi in tre aree: *Environmental* – Sostenibilità ambientale; *Social* – Sostenibilità sociale; *Governance* – Sostenibilità del governo societario.

Per quanto riguarda la **Sostenibilità ambientale**, il progetto prevede l'integrazione nell'oggetto sociale di attività mirate alla salvaguardia del territorio e alla tutela **dell'ecosistema**.



Il rispetto nei confronti del proprio territorio è da sempre parte della cultura e della filosofia di Masi: questo ha garantito 250 anni di sviluppo sostenibile dell'impresa di famiglia.

Sul fronte della **Sostenibilità sociale**, l'azienda ha consolidato il proprio rapporto con gli stakeholder e la comunità, promuovendo iniziative che spaziano dall'adozione di un **Codice Etico** di comportamento alla promozione della cultura enologica fino al supporto e alla promozione di attività culturali delle Venezie, in particolare attraverso la Fondazione Masi.

Dal punto di vista della **Sostenibilità del governo societario**, Masi ha intrapreso un percorso di innovazione della propria governance attraverso l'adozione del modello **monistico**, che accorpa le funzioni di amministrazione e controllo in un unico organo. Questa scelta assicura **maggiore fluidità nei processi decisionali** e un **sistema di monitoraggio più snello ed efficace**. Tra le misure adottate figurano la creazione del **Comitato di Controllo della Gestione** e del **Comitato Sostenibilità** e l'applicazione del **Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo** ai sensi del D. Lgs. n. 231/2001.

Con il Progetto *Masi Green Governance*, l'azienda non solo consolida la propria identità come espressione di qualità e tradizione, ma si afferma sempre più come un **esempio di impresa responsabile**, capace di unire crescita economica e creazione di valore duraturo per azionisti, collaboratori, territorio e ambiente.

Società Benefit

Il percorso di Masi

Le Società Benefit rappresentano un modello innovativo d'impresa che integra obiettivi economici con finalità di **beneficio comune** in ambito sociale e ambientale. Questo approccio consente di creare valore sostenibile nel lungo termine, bilanciando il profitto con il benessere della comunità, dei dipendenti e del territorio. Adottare questa forma giuridica significa impegnarsi in una **governance responsabile**, rafforzando la fiducia degli stakeholder e promuovendo un impatto positivo sulla società.

L'evoluzione di Masi Agricola in Società Benefit rappresenta un passaggio chiave nel **consolidamento** della sua visione imprenditoriale orientata alla sostenibilità e alla responsabilità sociale. Per questo motivo la decisione, ratificata nel marzo 2024 con

il **sostegno del 84.75% del capitale**, ha sancito un impegno strutturato verso la creazione di valore.

L'adozione dello status di Società Benefit ha comportato l'ampliamento dell'**oggetto sociale di Masi**, che oggi include esplicitamente attività finalizzate alla valorizzazione del patrimonio culturale e alla promozione del benessere delle persone coinvolte nel progetto aziendale.

Masi conduce con determinazione un nuovo modello di **impresa responsabile**, in cui la ricerca della qualità si affianca a un impegno concreto per il territorio e la comunità.

Il passaggio a *Società Benefit* rappresenta un ulteriore tassello nella **costruzione di una identità aziendale** che affronti le sfide del futuro con una visione strategica che bilancia crescita economica, tutela ambientale e valorizzazione culturale.

LA MISSION

“Produrre vini di pregio “moderni ma dal cuore antico” ancorati ai valori del territorio di origine (Venetian Values) utilizzando principalmente uve e metodi autoctoni con costante aggiornamento tecnologico contribuendo a portare l'immagine dei vini delle Venezie ai più alti livelli nel mondo.”

La mission dell'azienda si fonda su tre pilastri: l'eccellenza enologica, la sostenibilità ambientale e sociale, e la valorizzazione della cultura del vino. Con l'adozione dello status di *Società Benefit* nel 2024, Masi ha formalmente integrato nel proprio operato obiettivi di beneficio comune, formalizzando come la tutela dell'ambiente, la crescita della comunità e la valorizzazione del patrimonio culturale delle Venezie siano elementi imprescindibili della propria strategia aziendale.

Le Società Benefit

Lo **statuto** è un elemento centrale per le Società Benefit, poiché definisce formalmente il loro impegno a coniugare obiettivi economici con **finalità di interesse collettivo**. A differenza delle imprese tradizionali, le Società Benefit incorporano nella loro missione il concetto di **beneficio comune**, sancendo non solo obblighi verso gli azionisti, ma anche verso l'ambiente, i dipendenti e la comunità.

Questo documento rappresenta una guida **vincolante** per le strategie aziendali e garantisce che la sostenibilità non sia solo una dichiarazione d'intenti, ma un vero e proprio **vincolo statutario**.

Inoltre, lo statuto stabilisce criteri chiari per la misurazione dell'impatto sociale e ambientale, richiedendo trasparenza e responsabilità nella gestione dell'azienda.

Nel contesto di Masi, l'adozione dello status di **Società Benefit** ha reso lo statuto uno strumento essenziale per **rafforzare** l'impegno dell'azienda nei confronti del territorio e della comunità.

Lo statuto di Masi non si limita a stabilire obiettivi generici, ma incorpora precise attività connesse alla **salvaguardia dell'ambiente**, alla **promozione della cultura** e al **benessere dei dipendenti**: queste linee guida si traducono in azioni concrete, come il recupero del paesaggio rurale, la promozione della cultura delle Venezie e la creazione di un ambiente di lavoro più inclusivo.

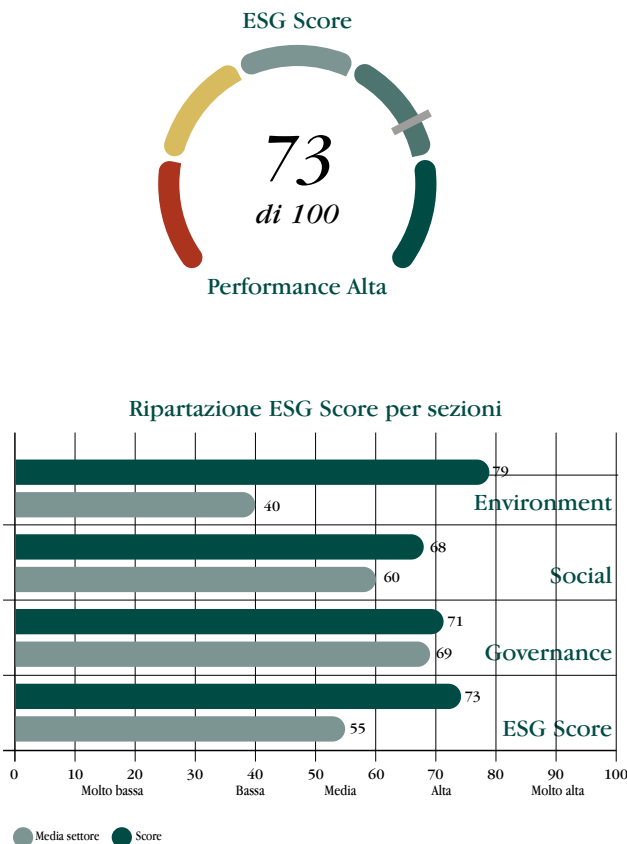
L'integrazione di questi principi nello statuto consente a Masi di trasformare il proprio modello di business, mantenendo la qualità e l'eccellenza enologica come elementi cardine, ma affiancandoli a una chiara **responsabilità verso la collettività**.

“In qualità di società benefit, la Società intende perseguire alcune finalità di beneficio comune e operare in modo responsabile, sostenibile e trasparente nei confronti di persone, comunità, territori e ambiente, beni ed attività culturali e sociali, eventi e associazioni e altri portatori di interesse”

Lo statuto di Masi evidenzia **obiettivi** chiave come:

- **promozione** della crescita delle proprie persone, favorendo il loro benessere nella sfera sia professionale sia personale, cercando di favorire le diversità e di valorizzare le attitudini e le aspirazioni di ciascuno, in un ambiente di lavoro contraddistinto da una cultura di impresa che esprima un impatto positivo verso la società e l'ambiente;
- **affiancamento** di enti o organizzazioni di qualsiasi natura per supportarli nella diffusione, promozione e valorizzazione della Cultura Veneta.

L'impatto di Masi



Masi ha ottenuto un punteggio ESG di **73 su 100** calcolato tramite Open-ES, il modello basato sugli standard internazionali di rendicontazione ESG, attraverso metriche selezionate per la loro chiarezza e versatilità a copertura di tutti i settori e modelli di business.

Il risultato raggiunto indica una performance elevata, dimostrando che l'azienda eccelle particolarmente nell'ambito ambientale (79 punti su 100), ben al di sopra della media del settore. Masi registra risultati solidi anche nelle dimensioni sociali e di governance, rispettivamente con 68 e 71 punti.

Questo punteggio riflette l'impegno di Masi in pratiche responsabili lungo tutta la filiera produttiva, grazie alla sua attenzione alla gestione delle risorse naturali, all'agricoltura biologica e ai processi di produzione efficienti.

L'adozione dello status di Società Benefit, con il progetto *Masi Green Governance*, conferma una strategia aziendale già orientata con successo alla valorizzazione del territorio e della cultura locale.

Politiche

Salute e sicurezza sul lavoro

Masi, nello svolgimento delle proprie attività, considera la salute umana e la sicurezza sul lavoro un **dovere irrinunciabile**; per questo si impegna a rispettare la dignità dei collaboratori, incoraggiare la loro crescita individuale promuovendo attività di **formazione e sensibilizzazione** volte ad aumentare il senso di responsabilità e la **cultura della salute e della sicurezza**.

A tal fine si impegna, oltre al rispetto delle leggi, a implementare un sistema di conduzione conforme a leggi e norme internazionali, volontariamente certificato, volto a **prevenire e ridurre** incidenti, danni e malattie sul posto di lavoro e a garantire la sicurezza sul lavoro dei collaboratori, dei terzi e di tutte le parti coinvolte nei processi aziendali.

A tal fine, Masi adotta sistemi di **valutazione del rischio** e macchine ed attrezzature conformi ai più elevati **standard di sicurezza**. Inoltre, la Direzione Aziendale mette a disposizione risorse umane, strumentali ed economiche, in ottica di **miglioramento continuo** della sicurezza e della salute dei lavoratori.

Sicurezza alimentare

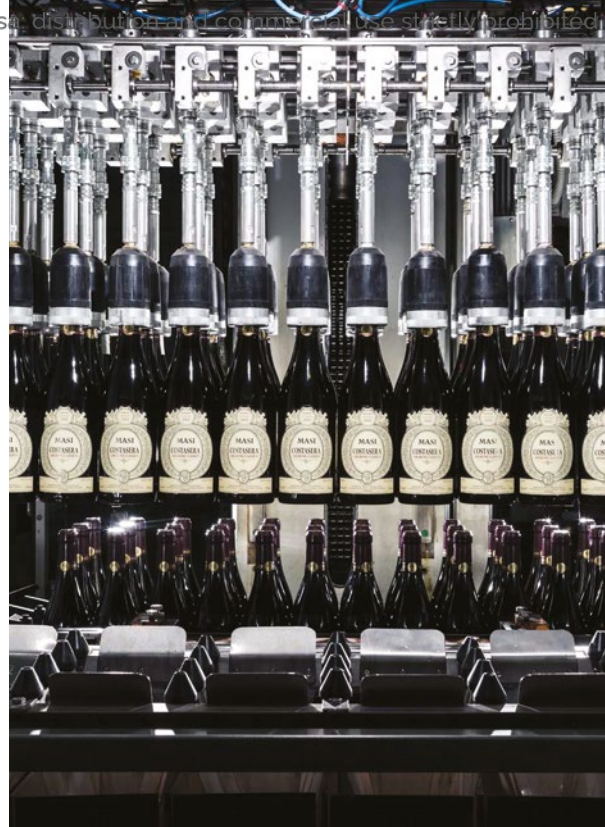
La produzione di Masi si basa su processi e materiali che rispondono a criteri di **igiene e sicurezza alimentari** conformi a normative vigenti in materia, per poter garantire la massima qualità.

Questo impegno viene attuato e mantenuto con continuo **aggiornamento** alle norme, adeguamento dei prerequisiti aziendali e dei sistemi di gestione esistenti a quanto richiesto.

La **formazione continua** dei collaboratori assicura **competenze** elevate, mentre la Direzione aziendale promuove l'attuazione e il monitoraggio di un efficace sistema di gestione della sicurezza alimentare, in conformità a standard internazionali, sottoponendosi volontariamente a **verifiche di certificazione** da parte di enti terzi indipendenti.

Compliance

Masi Agricola ha sviluppato il proprio **Codice Etico**, individuando i principi generali e le regole di comportamento in linea con i propri valori etici (cap. 4.1).



Oltre ad aver implementato una politica di **Sistemi di Gestione integrata**, Masi realizza audit annuali delle prescrizioni legali affidandosi ad un consulente esterno, e affida il monitoraggio della **compliance bilancistica** alla società di revisione contabile EY S.p.A.

Masi ha inoltre implementato il **modello 231** relativo alla “Disciplina della responsabilità amministrativa delle persone giuridiche, delle società e delle associazioni anche prive di personalità giuridica” e, nel 2024, ha realizzato una Procedura per le segnalazioni di irregolarità (**whistleblowing**), a cui si può accedere anche in maniera anonima direttamente dal sito internet della società.

LE CERTIFICAZIONI

ISO 22000

Sistemi di gestione per la sicurezza e igiene alimentare

ISO 14001

Sistemi di gestione ambientale

ISO 45001

Sistemi di gestione per la salute e sicurezza sul lavoro

HACCP

Certification Hazard analysis and critical control points

VIVA

Certificazione del programma nazionale del MASE

Vegan

Certificazione di prodotto per vini privi di additivi di origine animale

Biologico

Certificazione di prodotto per alcune tipologie di vino



AMBIENTE E CAMBIAMENTO CLIMATICO

Filiera agricola Viticoltura sostenibile

Masi ha sviluppato un modello produttivo fondato su un profondo **rispetto** per l'ambiente e per il territorio, valori che hanno guidato l'azienda per oltre **due secoli**.

Ogni attività agricola è condotta con un approccio che combina esperienza storica e ricerca scientifica, con l'obiettivo di preservare l'**ecosistema** e garantire la continuità di un'agricoltura di qualità. L'impegno nella gestione della filiera agricola si traduce nell'adozione di pratiche che tutelano la fertilità del **suolo** e rispettano il **microclima**, riducendo al minimo l'impatto sull'ambiente e garantendo al contempo un elevato standard qualitativo delle uve.

La conduzione dei vigneti si basa su un attento **monitoraggio** delle condizioni climatiche e agronomiche, avvalendosi di strumenti tecnologici avanzati per ottimizzare la resa e garantire la qualità del raccolto.

L'azienda adotta protocolli rigorosi che assicurano la **tracciabilità** dell'intera filiera, dal vigneto alla bottiglia, garantendo il pieno controllo su ogni fase della produzione.

L'attenzione alla **biodiversità** rappresenta un elemento cardine della filosofia agricola di Masi: nei propri vigneti, l'azienda favorisce l'integrazione di elementi naturali come siepi, boschetti e coperture vegetali, che contribuiscono a rafforzare l'**equilibrio** ecologico e a migliorare la **resilienza** del territorio. In Argentina, nella tenuta Vigneti La Arboleda, una vera e propria oasi di biodiversità a conduzione biologica, è stato sviluppato un percorso botanico che tutela e valorizza le specie della flora autoctona. Particolare attenzione è rivolta alla gestione delle **risorse idriche**: l'impiego di

acqua piovana per l'irrigazione, il controllo mirato dell'andamento del **clima** e l'utilizzo di tecniche agronomiche che permettono una gestione più efficiente e responsabile delle risorse.

L'ATTENZIONE DI MASI PER L'AMBIENTE

- Utilizzo di acque piovane per l'irrigazione
- Diserbo prevalentemente meccanico, lavorazione interfilare e inerbimento intrafilare
- Utilizzo anche di antiparassitari naturali
- Pratiche agronomiche per favorire il sistema pianta-ambiente
- Integrazione di elementi naturali nei vigneti
- Monitoraggio costante delle condizioni climatiche e agronomiche

La combinazione di innovazione tecnologica e metodi tradizionali consente a Masi di mantenere un **legame profondo** con il territorio, preservando al contempo la propria identità produttiva e garantendo la longevità della viticoltura nelle aree storicamente più vocate. Questi principi si estendono anche ai viticoltori conferenti attraverso il **"Progetto Uve di Qualità"**, attivo dal 2009.

Grazie a questa iniziativa, le pratiche virtuose adottate nei vigneti di proprietà vengono **condivise** con i produttori locali, a cui viene richiesto di adottare specifici protocolli che consentono di



estendere l'approccio sostenibile all'intera filiera agricola, rafforzando un modello basato sulla qualità e sul rispetto dell'ambiente.

Masi aderisce al SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata) tramite la controllata Società Agricola Stra' Del Milione S.r.l., che ne ha ottenuto la certificazione attestante l'adozione di pratiche agricole sostenibili e il rispetto di rigorosi standard ambientali e qualitativi, con la garanzia della tracciabilità completa lungo tutta la filiera.

Viticoltura biologica

Grazie alle pratiche viticole attente e sostenibili, Masi ha ottenuto la certificazione biologica per numerosi vigneti e tenute di proprietà. tra questi, la nostra tenuta in Toscana, a Cinigiano, ai confini col Montalcino, con oltre 80 ettari in produzione certificati bio, dove si producono in nostri vini a marchio **Tripoggi**.

Masi Tupungato a Mendoza, in Argentina, è una



vera e propria oasi di biodiversità dove si pratica l'agricoltura biologica e si producono tre vini: **Passo Blanco, Passo Doble e Corbec**, frutto dell'incontro tra l'esuberante natura argentina e lo stile veneto. Più di recente, dalla medesima tenuta nascono anche i tre vini (due rossi a base di Malbec e un bianco Pinot Grigio) a marchio **Sanroseda**.

Masi produce **vini biologici** anche nel vigneto Canevel "Monfalcon" nell'area storica del Prosecco e nella zona del Soave DOCG.

Energia e risorse Fruttaio e cantina

Masi adotta un approccio **virtuoso** nella gestione dell'energia e delle risorse per **minimizzare** l'impatto ambientale: in cantina, vengono utilizzati sensori di illuminazione intelligenti che riducono l'impatto energetico; inoltre, è stato implementato un innovativo sistema di **filtrazione** che elimina l'uso di coadiuvanti e materiali inerti, mentre la gestione delle acque reflue avviene attraverso impianti di **depurazione** all'avanguardia, assicurando il massimo rispetto per l'ambiente.

L'appassimento delle uve avviene nei **fruttai** dove i grappoli selezionati vengono posti su graticci di **bambù**, materiale lavabile che garantisce la sanità dei grappoli.

Strutture produttive

Masi integra tecnologie avanzate e processi produttivi a **basso impatto** per una gestione responsabile delle risorse. L'azienda ha adottato soluzioni mirate alla riduzione del **consumo energetico** in ogni fase della produzione, dalla gestione delle cantine al confezionamento.

L'uso di impianti fotovoltaici contribuisce a coprire parte del fabbisogno energetico con **fonti rinnovabili**, mentre sistemi ottimizzati di illuminazione e climatizzazione permettono di ridurre i consumi energetici.

La valorizzazione delle **risorse idriche** è un altro pilastro della strategia aziendale. Nei vigneti e nelle cantine, l'acqua viene utilizzata in modo efficiente grazie a sistemi di **filtrazione e depurazione** all'avanguardia, riducendo gli sprechi.

Inoltre, il **recupero** dell'acqua piovana e l'adozione di tecnologie innovative migliorano ulteriormente l'**efficienza** idrica nei processi produttivi.

Nel **confezionamento**, Masi privilegia materiali **riciclabili** e soluzioni a basso impatto ambientale, riducendo l'uso della plastica e, ove possibile, riducendo il **peso** delle bottiglie, ossia la quantità di materiale richiesta per la loro produzione.



Monteleone21

La nuova sede Masi in Valpolicella *Monteleone21* è un **hub polifunzionale** che integra funzioni direzionali, produttive ed enoturistiche.

Il progetto architettonico è emblematico della forte relazione di simbiosi fra Masi e il suo territorio, da secoli vocato alla viticoltura.

Monteleone21 è stato ideato per **integrarsi perfettamente nel paesaggio della Valpolicella**: l'edificio è per due terzi ipogeo, ovvero sotterraneo, quindi appare come una collina ricoperta da viti e vegetazione, con un giardino pensile sulla sommità. Il verde trasformerà sempre più l'edificio in un **luogo vivo**.

Sia la sua composizione volumetrica, sia il rivestimento in pietra locale delle facciate evocano il tema delle **marogne**, ossia i muretti a secco che da secoli difendono dall'erosione i terrazzamen-

ti dei vigneti collinari della zona. *Monteleone21* è stato concepito fin dall'inizio per **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 internazionale **LEED Gold**. *Monteleone21* ha già vinto il premio "**Pratiche Sostenibili nell'Enoturismo**" del prestigioso concorso *Best of Wine Tourism*, promosso da *Great Wine Capitals* e dalla Camera di Commercio di Verona.

Packaging

Masi investe nel proprio **packaging**, adottando soluzioni innovative per ridurre l'impatto ambientale.

In particolare, l'azienda presta grande attenzione ai materiali utilizzati, prediligendo l'uso di imballaggi prodotti in **legno certificato**, proveniente da foreste gestite in modo responsabile, e riducendo la quantità di **cartone** impiegata negli imballaggi, senza comprometterne la resistenza e la funzionalità, grazie a un attento studio di **redesign**.

Nell'ottica di un uso più efficiente delle risorse, Masi ha introdotto l'utilizzo di **bottiglie più leggere** per alcune linee di prodotto, al fine di ridurre il consumo di vetro e delle emissioni di CO₂ legate al trasporto.

Parallelamente, Masi aderisce anche a progetti di **rilavorazione dei materiali di scarto** e collabora a progetti per il riciclo e il riutilizzo dei **tappi in sughero**, come "Progetto Etico", di **AMORIM**, che ogni anno consente di recuperare circa 100 tonnellate di tappi in sughero usati.

LA CERTIFICAZIONE VIVA

Grazie al suo impegno in pratiche sostenibili, Masi è stata scelta per rappresentare il Veneto nel progetto **VIVA**, promosso dal *Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica*.

Avviato nel 2011, questo programma mira a **misurare e migliorare** la sostenibilità della filiera vitivinicola italiana, valutando l'impatto ambientale e sociale delle aziende attraverso parametri scientifici.

In questo modo, il progetto è volto a confermare il vino italiano come una delle componenti meglio identificate della nostra cultura di ge-

stione e protezione dell'ambiente rurale e del paesaggio agrario, associate alla sicurezza dei prodotti e alla salute dei consumatori.

Il progetto **VIVA** si basa sull'analisi di quattro indicatori chiave: **Aria, Acqua, Vigneto e Territorio**, che permettono rispettivamente di quantificare le emissioni di CO₂, il consumo idrico, valutare le pratiche agronomiche e l'influenza dell'azienda sul contesto locale.

Il **monitoraggio** attento di questi parametri consente a Masi di adottare **strategie** mirate per la misurazione delle performance di sostenibilità della filiera vite-vino, al fine di ottimizzare il proprio impatto ambientale e comunicare in modo **trasparente** i risultati ai consumatori.



SOCIAL



Le persone di Masi

Codice Etico

Masi pone al centro della propria cultura aziendale il **benessere e la sicurezza dei dipendenti**, garantendo un ambiente di lavoro che rispetti le normative vigenti e gli standard volontariamente adottati dall'azienda.

L'impegno verso un **miglioramento continuo** si traduce nell'adozione di misure volte a proteggere la salute dei lavoratori e a promuovere una gestione responsabile delle attività produttive.

Elemento chiave di questa visione è il **Codice Etico di Comportamento**, che guida le azioni di Masi e dei suoi collaboratori verso principi di **correttezza, trasparenza e rispetto reciproco** nei con-

fronti degli stakeholder, con cui si è instaurata una relazione basata sulla cooperazione e sulla fiducia reciproche. Attraverso questo strumento, **adottato volontariamente** dall'azienda, è stato possibile generare o rafforzare rapporti di lavoro con il personale dipendente, i partner distributivi e con i viticoltori conferenti delle uve.

In particolare, questi ultimi sono spesso legati a Masi da **decenni** di collaborazione che hanno coinvolto diverse generazioni familiari e, attraverso il **"Progetto uve di qualità"**, condividono con i tecnici di Masi un **protocollo** che regola e ottimizza le pratiche agronomiche.





Sviluppo delle competenze

Masi promuove una cultura aziendale fondata sulla **cooperazione e sulla fiducia**, incentivando un clima lavorativo positivo e inclusivo. La tutela delle persone, il rispetto delle regole e la valorizzazione delle competenze sono alla base della strategia di Masi, che investe costantemente in **formazione e sensibilizzazione** per rafforzare la consapevolezza e la responsabilità di tutti i suoi dipendenti.

Masi considera infatti la formazione e lo sviluppo delle competenze come un **elemento strategico** per la crescita aziendale e il benessere dei propri collaboratori. L'azienda investe in programmi di **aggiornamento continuo**, mirati a migliorare sia le capacità tecniche che le competenze trasversali, garantendo che ogni dipendente possa contribuire al meglio agli obiettivi aziendali.

I **percorsi formativi** includono corsi specializzati, workshop e sessioni di aggiornamento, adattati alle diverse aree operative. L'aggiornamento professionale non si limita agli aspetti tecnici della produzione vitivinicola, ma si estende anche a tematiche di **sicurezza sul lavoro, sostenibilità e innovazione**.

In questo modo, Masi promuove una cultura aziendale basata sulla qualità e la responsabilità.

Un altro aspetto chiave è la **condivisione delle conoscenze** tra i dipendenti, incentivata attraverso momenti di confronto e attività di mentoring. Questo approccio favorisce la crescita professionale e rafforza il senso di appartenenza, creando un ambiente collaborativo e dinamico.

Sono inoltre in corso di implementazione **sistemi di gestione delle performance**, che prevedono

valutazioni periodiche e piani di **sviluppo personalizzati**, in modo da allineare le aspirazioni dei dipendenti con gli obiettivi dell'azienda.

Questa **visione strategica** della formazione permetterà sempre di più di **valorizzare il talento** interno e di garantire un'**evoluzione professionale** continua, in linea con le esigenze di un mercato in costante trasformazione.

Relazioni con gli stakeholder

Masi coltiva relazioni solide e trasparenti con fornitori, clienti e stakeholder, basandosi su valori di qualità, innovazione e responsabilità. La collaborazione con i fornitori si fonda su criteri di selezione rigorosi, privilegiando aziende che condividono gli stessi standard produttivi e ambientali.

Il rapporto con gli stakeholder, inclusi partner istituzionali e associazioni di settore, è guidato da un **approccio etico** e dalla volontà di contribuire attivamente allo sviluppo sostenibile della filiera vitivinicola.

Ai collaboratori interni ed esterni che hanno intrattenuto con l'Azienda un rapporto di collaborazione particolarmente significativo e di lunga durata, dal 1981 viene conferita la Targa Giorgio Boscaini.

Con i **clienti**, Masi instaura un dialogo costante, offrendo non solo prodotti d'eccellenza, ma anche **esperienze** legate alla **cultura del vino** e alla **valorizzazione del territorio**.

Collaborazioni e partnership

Collaborazioni con altre realtà del settore

Masi si distingue anche per le collaborazioni con **prestigiose** realtà del settore, rafforzando la propria posizione come **ambasciatore** dell'eccellenza vitivinicola italiana nel mondo. Perfettamente in linea con i propri valori, è attivamente coinvolta anche in associazioni ed enti che promuovono il valore del **Made in Italy**. È stata chiamata a far parte della prestigiosa **Fondazione Altagamma**, che riunisce le più importanti imprese dei settori della moda, del design, della gioielleria, dell'enogastronomia, dell'ospitalità, dell'automotive e del wellness.

Le imprese Altagamma sono ambasciatrici globali dello **stile di vita italiano** e si distinguono per innovazione, qualità e design.

Allo stesso modo, la presenza nel **Comitato Leonardo** sottolinea il ruolo di Masi nel promuovere la qualità italiana a livello internazionale: questo organismo riunisce oltre **160** imprenditori, artisti e scienziati, impegnati nella diffusione dell'eccellenza italiana nel **mondo**. A testimonianza dell'impegno dell'azienda, nel **2016** Masi è stata insignita del **Premio Leonardo**, uno dei più prestigiosi riconoscimenti per le imprese che incarnano l'eccellenza del **Made in Italy** e la qualità del sistema produttivo nazionale.

Masi è anche socio fondatore dell'**Istituto del Vino Italiano di Qualità Grandi Marchi**, che riunisce 19 delle più importanti aziende vitivinicole italiane con l'obiettivo di diffondere e promuovere la cultura del **vino italiano** di qualità a livello globale.

Il ruolo di Masi all'interno dell'Istituto è quello di **rappresentare le Venezie**, confermando il proprio impegno nella tutela e nella promozione del patrimonio enologico del territorio.

Nel settore specifico **dell'Amarone**, Masi è tra i fondatori e membri attivi dell'associazione **Le Famiglie Storiche**, che riunisce 13 marchi di produttori storici. L'obiettivo dell'associazione è duplice: garantire l'eccellenza dell'Amarone attraverso **rigidi standard** produttivi e valorizzarne l'immagine a livello internazionale, rafforzandone il **prestigio** come uno dei grandi vini italiani.

Masi è membro della **Travel Retail Fine Wine Alliance**, un'esclusiva associazione che riunisce rinomati produttori di vino a conduzione familiare, impegnati a migliorare l'esperienza del consumatore nel settore del travel retail. La condivisione di competenze e la volontà di **innovare** in un contesto in continua evoluzione rendono questa partnership un'opportunità strategica per Masi, che può così consolidare la propria presenza nei circuiti internazionali del vino di alta gamma.

Infine, Masi è membro di AIDAF, l'associazione delle famiglie imprenditoriali italiane, che oggi raggruppa oltre 300 imprese.

Finalità dell'associazione è lo sviluppo di un modello d'impresa familiare sana, solida e fondata su valori di etica e responsabilità. Tra le principali iniziative, la formazione delle giovani generazioni, anche finalizzata al supporto del passaggio generazionale, e l'organizzazione di momenti di incontro e scambio di idee per favorire la rete di contatti tra le famiglie imprenditoriali associate.

Wine in Moderation

Masi condivide i principi e i valori di **Wine in Moderation**, un'iniziativa paneuropea del settore vitivinicolo che promuove il **consumo consapevole** del vino, incentivando un approccio intelligente e moderato alla degustazione.



La diffusione della cultura del bere responsabile e consapevole è infatti un impegno costante di Masi, nell'ambito della **Responsabilità Sociale d'Impresa**. Al presidente e portavoce a livello mondiale di Wine in Moderation, **George Sandeman**, nel 2009 la Fondazione Masi ha conferito il *Premio Masi per la Civiltà del Vino*.

Il Gruppo Tecnico Masi e le Università

Masi ha instaurato solide **collaborazioni** con istituzioni accademiche e centri di ricerca per promuovere **l'innovazione** nel settore vitivinicolo e, proprio grazie a tali collaborazioni, partecipa attivamente a **studi** sull'impatto dei cambiamenti climatici sulla viticoltura, in modo da sviluppare **strategie** per adattarsi alle nuove sfide ambientali senza compromettere l'identità e l'eccellenza dei propri vini.

Un esempio significativo è la partnership con **l'Università degli Studi di Milano**, focalizzata sul recupero e la valorizzazione di **vitigni autoctoni** delle Venezie. In questo contesto, è stato realizzato un campo sperimentale dinamico presso le tenute Serego Alghieri, a Gargagnago, dove sono state impiantate **48 diverse varietà** di vite per condurre studi approfonditi sul comportamento delle piante e sulle loro potenzialità enologiche. L'obiettivo è quello di riscoprire e valorizzare antichi vitigni, preservandone il valore genetico e testandone l'adattabilità alle condizioni climatiche odierne.

L'attenzione di Masi per la ricerca si estende anche alla **valorizzazione storica del territorio**. L'azienda ha infatti sostenuto gli studi archeologici alle **Colombare di Negrar** di Valpolicella, un sito di grande rilevanza storica, in collaborazione con *l'Università degli Studi di Milano*.

Questa iniziativa si inserisce in un progetto più ampio, che unisce la ricerca scientifica alla tutela del paesaggio, con l'obiettivo di **ricostruire il paleo-ambiente** della regione e approfondire le antiche pratiche vitivinicole del territorio.

La scoperta di testimonianze enologiche risalenti a epoche remote conferma la **lunga tradizione** della Valpolicella nella coltivazione della vite e nella produzione di vini unici, rafforzando il legame tra passato e presente.

Iniziative social Sostenibilità nelle Comunità Locali

Masi si distingue per il suo impegno nella **valorizzazione** delle comunità locali promuovendo, grazie alla *Fondazione Masi*, iniziative culturali, artistiche e storiche nelle Venezie. Questo impegno si traduce in una serie di **progetti concreti** che mirano a rafforzare il legame tra il territorio, la sua storia e il futuro delle generazioni che lo abitano. Uno degli interventi più significativi è il sostegno alla nuova sede della **Biblioteca Comunale di Marano di Valpolicella**, contribuendo alla sua realizzazione con l'integrazione di soluzioni tecnologiche avanzate che ne hanno migliorato l'**efficienza e l'accessibilità**.

Questo investimento ha permesso di rendere la biblioteca un **punto di riferimento** moderno per la comunità, incentivando la diffusione della cultura e della conoscenza.

La *Fondazione Masi* partecipa attivamente alla conservazione del patrimonio archeologico locale, supportando **gli scavi e i restauri conservativi** degli insediamenti preistorici di San Giorgio in Valpolicella. Questo progetto non solo contribuisce alla ricerca storica e alla tutela dei siti, ma favorisce anche la **fruizione e la conoscenza** del patrimonio da parte della comunità e dei visitatori.

Un altro esempio di impegno nel territorio è la partecipazione al progetto **"67 colonne per l'Arena di Verona"**, un'iniziativa di *fundraising* finalizzata al rilancio dell'**Arena di Verona** dopo la crisi pandemica. Attraverso questo contributo, Masi sostiene uno dei più importanti simboli culturali italiani, riconosciuto a livello internazionale per la sua storia e per l'offerta artistica di altissimo livello.

Grazie a queste iniziative, Masi conferma la sua **dedizione** alla promozione culturale e alla tutela del patrimonio locale, rafforzando il legame tra tradizione e innovazione e contribuendo attivamente allo **sviluppo** delle comunità in cui opera.



Supporto all'agricoltura locale

Il **Gruppo Tecnico Masi** (GTM) è il cuore dell'innovazione e della ricerca di Masi Agricola.

Contribuendo con il proprio *know-how* alla crescita e alla valorizzazione del territorio e delle sue eccellenze vitivinicole, il GTM non è solo un motore di innovazione per l'azienda, ma un **punto di riferimento** per l'intera agricoltura locale.

Nato a metà degli anni Ottanta, il Gruppo Tecnico Masi ha introdotto un approccio collaborativo e **multidisciplinare**, sostituendo la figura tradizionale del *winemaker* con un **team specializzato**. Sotto la guida di Raffaele Boscaini, settima generazione della famiglia fondatrice, il gruppo è composto da enologi, tecnici agronomi, esperti di marketing, chimici per il controllo qualità e tecnici alimentari, che lavorano insieme per garantire l'**eccellenza** dei vini Masi e per valorizzare il territorio delle Venezie.

Il Gruppo Tecnico Masi è costantemente impegnato nella ricerca e nella sperimentazione, anche in collaborazione con Enti e Università nazionali e internazionali. I risultati delle ricerche sono significativi e hanno contribuito all'innova-

zione e alla qualità dei vini Masi e delle Venezie. In particolare, con i suoi più importanti studi, il GTM è stato **pioniere** nella sperimentazione e nell'utilizzo delle varietà di uve secondarie veronesi (in primis l'*Oseleta*) e ha innovato la tecnica dell'Appassimento, creando un moderno stile di Amarone e contribuendo al suo **successo mondiale**.

Ha inoltre enfatizzato gli elementi di tipicità dell'Amarone, attraverso studi sulla macerazione e sulla fermentazione, con particolare approfondimento dell'importanza dei lieviti; dopo aver contribuito agli studi che hanno svelato il **DNA dell'uva Corvina**, si è dedicato ad un'indagine comparativa sui geni delle uve dell'Amarone e di altre importanti varietà sottoposte ad Appassimento.

L'impegno del GTM si estende anche alla formazione e alla divulgazione. I suoi studi vengono condivisi attraverso **seminari tecnici**, come quelli che si svolgono annualmente durante il **Vinitaly**, e attraverso pubblicazioni curate dalla **Fondazione Masi**.

Questo garantisce un **impatto positivo** su tutta la filiera vitivinicola locale, favorendo la crescita qualitativa e la competitività dei produttori del territorio.



Grazie a questa visione innovativa e al **costante** lavoro di ricerca, Masi è stata accolta nel Consorzio Internazionale di Imprese creato dalla *Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino (OIV)*, un'esclusiva rete con finalità di ricerca e sviluppo di **sei aziende vitivinicole** di rilevanza mondiale. L'ingresso di Masi nel gruppo ha portato la voce dell'enologia italiana ai massimi livelli della ricerca internazionale.

Iniziative culturali

Istituita nel 2001 dall'esperienza ventennale del *Premio Masi per la Civiltà Veneta*, la **Fondazione Masi** opera a livello nazionale e internazionale, con il supporto di **enti pubblici e privati**, con l'obiettivo di promuovere e valorizzare il territorio, il patrimonio culturale e le capacità creative e produttive della Civiltà Veneta.

Il *Premio Masi per la Civiltà Veneta* si contraddistingue dal **1981**, anno della sua prima edizione, per il conferimento di una botte di **Amarone Masi**, simbolo della tradizione enologica veneta, come riconoscimento a personalità venete che si sono distinte nei settori della letteratura, dell'arte, del giornalismo, della scienza, dello spettacolo e dell'economia, contribuendo alla diffusione dei valori fondamentali della **cultura veneta**.

Oggi, al Premio Masi si sono aggiunti due riconoscimenti di rilevanza mondiale: il *Premio Internazionale Masi Civiltà del Vino*, dedicato alle personalità di spicco nel mondo della vitivinicoltura, e il *Grosso d'Oro Veneziano*, assegnato a chi ha promosso la cultura come strumento di dialogo e comprensione tra i popoli.

La *Fondazione Masi* si dedica inoltre alla promozione e valorizzazione delle radici, dei valori e della **cultura delle Venezie** anche attraverso una significativa attività editoriale.

Tra le sue iniziative spiccano due **collane editoriali**, una di carattere storico-culturale e una tecnico-produttiva, e la pubblicazione del **periodico quadrimestrale** *Le Venezie - Cultura e Territorio*, redatto in doppia lingua (italiano e inglese) e distribuito a livello internazionale a una rete selezionata di giornalisti e personalità influenti.

Molto significativa è anche l'attività di mecenatismo di Masi rivolta in particolare verso l'arte contemporanea. Dal **2013**, ogni due anni, Masi invita artisti di fama internazionale a creare opere d'arte ispirate al suo celebre **Amarone Costasera**.

Queste creazioni vengono poi riprodotte sulle etichette delle bottiglie in **edizione limitata**, offrendo una sinergia unica tra vino e arte, e sottolineando l'impegno di Masi nel celebrare l'arte e la cultura a livello globale.

Ad esempio, la **sesta edizione** del progetto ha visto la collaborazione con l'artista giapponese Yasuhiro Asai, maestro dell'arte tradizionale della lacca o "*urushi*". La sua opera, intitolata "*Saikou*" (che significa "*il profumo dell'Europa*"), adorna una speciale edizione del Costasera 2005, presentata inizialmente presso l'Ambasciata Italiana a Tokyo e introdotta nel **mercato cinese** in collaborazione con *ASC Fine Wines*.

Anche la nuova sede di Masi **Monteleone21** è un luogo destinato ad accogliere il fermento creativo ed artistico: si tratta infatti di uno spazio polifunzionale che va ben oltre il concetto ordinario di enoturismo. La cultura enologica è il punto



di partenza per scoprire la cultura del territorio nelle sue varie manifestazioni, fino a stabilire parallelismi con altre forme espressive ed artistiche. L'imponente Fruttaio di Monteleone21, emblematica magnificazione della tecnica dell'appassimento delle uve, destinato ad ospitare colonne di graticci colmi d'uva, è stato concepito anche per accogliere le opere di prestigiosi artisti in un ambiente per sua natura evocativo.

Per questo motivo, dall'ottobre 2025, si è deciso di dedicarlo per un anno a un'installazione *site-specific* del maestro **Fabrizio Plessi**, pioniere della videoarte, che sin dagli anni Settanta esprime il suo pensiero con opere innovative e anticipatrici. Da sempre sensibile al fascino culturale ed edonistico del grande vino della Valpolicella, Plessi ha ideato questa installazione dove, agli elementi ancestrali del suo percorso artistico – l'acqua, il fuoco, la lava, il vento – l'artista aggiunge un altro **elemento ancestrale: il vino**.

Plessi utilizza 4 grandi **barche**, che rappresentano un altro tema ricorrente nella sua produzione artistica: la barca è simbolo di Venezia, del viaggio, del commercio, ma è anche una metafora della vita umana.

In quest'opera Plessi va oltre l'utilizzo che ha fatto in passato della tecnologia, approdando all'**intelligenza artificiale**, utilizzata per la realizzazione delle cascate di vino che scendono dall'alto in quattro grandi archi, quasi come un dono divino, e poi proseguono in un flusso tumultuoso negli schermi all'interno delle barche.

Agli elementi digitali, fanno da contrappunto **quattro arele di bambù** che nell'installazione accolgono le uve in appassimento e, come radici, ancorano le barche alla tradizione e al processo naturale della nascita dell'Amarone.

Masi Investor Club

Masi Agricola ha dato vita a **Masi Investor Club** nel luglio 2016, in seguito alla sua quotazione su *Euronext Growth Milan (EGM)*, con l'obiettivo di creare una comunità **esclusiva** di azionisti e appassionati del mondo Masi.

Attraverso il Masi Investor Club, gli azionisti non solo sostengono un'azienda con una **forte identità** territoriale e una storia consolidata, ma entrano a far parte di un **network culturale e sociale**, condividendo esperienze esclusive legate al vino: il Club offre ai suoi membri accesso a eventi dedicati, programmi speciali e lanci di prodotti, permettendo di creare un senso di **appartenenza** che va oltre il semplice investimento economico.

L'iniziativa si distingue per la capacità di **coniugare** il valore economico con quello culturale, contribuendo a rafforzare il legame tra l'azienda e la comunità di riferimento.

In questo modo, *Masi Investor Club* rappresenta non solo un'opportunità per gli investitori, ma anche un modello di **coinvolgimento attivo** che promuove la conoscenza del mondo vitivinicolo e la condivisione di valori legati alla qualità, alla tradizione e alla sostenibilità del territorio.

OBIETTIVI STRATEGICI



Riflessioni sulle sfide attuali

Dal punto di vista della **sostenibilità economica**, gli ultimi anni registrano indubbiamente significative sfide per il settore vincolo:

- continua una generalizzata riduzione dei consumi di vini nei vari Paesi che serviamo. Tale fenomeno sembra derivare principalmente dalla diminuzione della capacità di spesa dei consumatori, a seguito dell'impatto dell'inflazione (sia effettiva che percepita) sui redditi;
- si sono propagati svariati accadimenti e rischi a livello geopolitico (conflitti bellici in essere e/o temuti etc.), gli spread bancari sono aumentati e si è diffusa una maggiore cautela delle banche nell'erogazione del credito;
- si è accentuata la strategia comunicativa e legislativa contro il consumo di alcool – e del vino in particolare – posta in essere da molti Paesi europei;
- oltre alla continua diminuzione dei litri di vino pro capite consumati nei principali Paesi del mondo, negli ultimi anni è aumentata la competizione nei confronti del vino da parte di bevande alcoliche alternative, come i cocktail o i c.d. “ready to drink”, soprattutto presso il pubblico più giovane;
- i vini di fascia premium e ultrapremium sono risultati maggiormente penalizzati di quanto non siano quelli nel segmento entry;
- i vini veneti, e prevalentemente i rossi, hanno sofferto in misura superiore al mercato, in particolare in Canada e in Scandinavia.

Riteniamo peraltro di avere mitigato il *décalage* potenzialmente conseguibile, grazie a una serie di strategie sviluppate da qualche anno e che consentono di accrescere la nostra resilienza aziendale, come ad esempio:

- la sempre maggiore apertura del portfolio a vini bianchi, rosati e spumanti: si veda ad esempio anche il recente sbarco in Oltrepò Pavese con l'acquisto della tenuta *Casa Re* e il conseguente lancio dello spumante Metodo Classico *Moxxé del Re*, come pure lo sviluppo di *Canevel Spumanti* a Valdobbiadene;
- la convinta insistenza sul progetto *Masi Wine Experience*, volto a creare e mantenere un contatto sempre più diretto con il consumatore finale, con particolare riferimento all'enoturismo presso le tenute, attività che ha registrato una crescita anche nel 2025 con l'apertura del nuovo visitor center *Monteleone21* in Valpolicella e del nuovo *Masi Wine Bar & Restaurant* presso l'Aeroporto di Verona;
- il *fattore green* e la *sostenibilità* a tutto tondo.



In quest'ambito, nel 2025 è stata elaborata la ricerca accademica **“Resilienza e preparazione al prossimo ciclo di consumo globale di vino. Masi: Un caso studio originale”**, a cura di Jean-Marie Cardebat, Professore di economia all'Università di Bordeaux, Direttore del Dipartimento di Ricerca ECor, Professore affiliato all'INSEEC Grande École e Direttore della Cattedra Wines & Spirits di Parigi, e Davide Gaeta, Professore e docente di economia dell'impresa vitivinicola e dei mercati agroalimentari e competitività – Dipartimento di Management – Università degli Studi di Verona.

Preceduta da un'attenta analisi del contesto nazionale ed internazionale dei mercati del vino e delle possibili evoluzioni delle tendenze della domanda, lo studio accademico ha esaminato gli strumenti strategici necessari per adeguarsi ai prossimi cicli economici del settore vitivinicolo, riscontrando, per quanto riguarda l'Italia, in Masi Agricola un interessante esempio di resilienza e di capacità di competizione all'interno di situazioni che possono rivelarsi critiche in mancanza di organizzazione, struttura e diversificazione.

La ricerca ha evidenziato come Masi Agricola rappresenti un modello di resilienza capace di trasformare le sfide in opportunità di crescita sostenibile, grazie a ad una serie di fattori quali in primis: una governance solida, strategie mirate di acquisizione e diversificazione del portafoglio prodotti, segmentazione della distribuzione, marketing strategico e innovazione orientata alla sostenibilità.

In termini di **sostenibilità ambientale**, registriamo crescenti livelli di criticità nella conduzione dei

vigneti per effetto del *climate change*: asperità meteorologiche rilevanti (eventi pluviali o grandinigeni, gelate tardive etc.) si verificano con eccezionale intensità, persistenza, frequenza, riducendo talvolta anche drasticamente la produttività, con impatti che possono essere anche pluriennali.

Un altro aspetto è sicuramente quello delle epidemie viticole ormai croniche, rappresentate negli areali di nostro interesse principalmente dal mal dell'esca e dalla flavescenza dorata. L'ultimo versante di sfida viticola è connesso alla necessità di continuare a incrementare la sostenibilità nella lotta antiparassitaria, aumentando i rimedi naturali.

Con riferimento infine alla **sostenibilità sociale**, le generazioni più giovani (millennials, Gen\) attribuiscono sempre maggiore importanza al c.d. *work-life balance*, ricercando nel pacchetto di controprestazioni del rapporto di lavoro un più rilevante e articolato contenuto di benefit extramonetari (es. welfare, leisure, flessibilità etc.): per un'azienda del nostro settore le competenze dell'organico si generano e alimentano nel lungo termine e quindi la *retention* delle risorse umane deve rappresentare un obiettivo primario.

Vedendo la sostenibilità come fattore distintivo a tutto tondo, fa piacere menzionare che nel 2025 Masi Agricola è stata premiata da *Il Sole 24 Ore*, in collaborazione con l'*Università degli Studi di Milano-Bicocca*, per l'eccellenza dimostrata nei tre ambiti chiave ESG: **governance, consapevolezza e monitoraggio**.

Masi si è distinta come **prima classificata nel segmento Euronext Growth Milan (EGM) di Borsa Italiana**.

Obiettivi aziendali

1 *Sostenibilità economica*

Masi ha una precisa strategia di crescita che si basa su tre pilastri: a) **crescita “organica”** attraverso il rafforzamento distributivo negli oltre 140 Paesi in cui lavoriamo; b) **ampliamento del portfolio premium** di vini legati ai territori e alle tecniche delle Venezie, anche aggregando altri Brand; c) raggiungimento di un **contatto sempre più diretto con il consumatore** finale, parzialmente disintermediando il marchio e – pur mantenendolo “vinocentrico” e anzi “amaronecentrico” – aggiungendogli di significati nuovi.

Il tutto coltivando sempre più l'**omnicanalità** distributiva, non solo per la sua imprescindibilità nel posizionamento di marca, ma anche per la sua valenza di mitigazione del rischio di business.

Nel 2025 sono stati raggiunti importanti obiettivi a questo riguardo, tra cui: crescita del fatturato dell'online shop di **oltre il 20%**, crescita attorno al **50%** delle vendite su Amazon Masi nei **mercati Italia, Francia e Spagna**, apertura del canale Amazon in **Germania**.

2 *Sostenibilità ambientale*

La produzione e il trasporto delle bottiglie di vetro sono le componenti principali dell'impronta di carbonio del vino.

L'ideale sarebbe che tutte le bottiglie di vetro fossero riutilizzate o riciclate: il vetro può essere riciclato praticamente all'infinito. Ma per una serie di motivi di ordine pratico questo non accade purtroppo nemmeno nei Paesi dotati di sistemi di riciclo avanzati e linee guida chiare per i consumatori.

La migliore opzione attuale per ridurre i costi e l'impronta di carbonio sembra essere la **riduzione del peso delle bottiglie di vino**. Molti monopoli di distribuzione di alcolici (ad es. SAQ ed LCBO in Canada, piuttosto che diversi monopoli scandinavi) hanno imposto ai produttori di vino bottiglie più leggere rispetto a quelle convenzionali, per vini al di sotto di una certa fascia-prezzo: ad esempio la SAQ ha scelto 420g come peso target per una bottiglia di vino vuota.

In altri casi, i cosiddetti tender lanciati dai monopoli per aggiudicare a uno o più produttori la possibilità di vendere vini all'interno dei negozi del monopolio, la bottiglia leggera rappresenta un parametro di priorità. In tal senso si stanno muovendo anche diverse catene retail, soprattutto europee.

La gamma-prodotto di Masi Agricola ricomprende molti vini in bottiglia leggera, non solo nei casi in

cui la medesima occorre per soddisfare un obbligo, ma anche volontariamente: oltre alla riduzione dell'impronta di carbonio (ad esempio anche nel trasporto meno peso del vetro implica meno emissioni), dobbiamo evidenziare anche la correlata sostenibilità sociale (i lavoratori che movimentano le casse sostengono meno sforzo).

Per tale ragione abbiamo adottato bottiglie leggere anche quando non ci è stato imposto da controparti commerciali: il caso più emblematico è stata la progettazione e realizzazione della **“Bottiglia Masi”** in collaborazione con l'architetto Piero Lissoni, un contenitore che pesa circa il 30% in meno di una bottiglia convenzionale (meno di 400 grammi), applicata alla linea **Fresco di Masi**.

La nostra propensione al vetro leggero non si ferma, quando ovviamente può riferirsi a categorie vinicole per cui risulta sostenibile anche economicamente; l'obiettivo che ci siamo posti di **incrementare** di almeno il **5%** il numero di bottiglie leggere utilizzate nel 2025 rispetto al 2024 è stato raggiunto e ampiamente superato, un passo significativo verso la riduzione dell'impatto ambientale.

Grazie a questa iniziativa, l'azienda ha ottenuto un risparmio in termini di **emissioni di CO₂ superiore a 700.000 kg**, contribuendo così a un abbattimento tangibile della propria impronta ecologica.

Questo risultato non solo riflette l'impegno concreto verso la sostenibilità, ma testimonia anche l'efficacia delle strategie adottate per migliorare la performance ambientale e favorire l'adozione di soluzioni più responsabili lungo tutta la filiera produttiva. Per il 2026 ci poniamo l'obiettivo di un ulteriore **incremento del 3%** dell'utilizzo di bottiglie leggere.



L'utilizzo di bottiglie leggere consente un risparmio di CO₂ principalmente per due motivi:

1. Riduzione della produzione di vetro: le bottiglie più leggere richiedono meno materiale vetroso rispetto a quelle tradizionali.

La produzione di vetro è un processo ad alta intensità energetica, poiché richiede temperature molto elevate per fondere il silicio e altri componenti. Con meno vetro da produrre, si riducono il consumo di energia e, di conseguenza, le emissioni di CO₂ legate alla fabbricazione del vetro stesso.

2. Maggior efficienza nel trasporto: le bottiglie più leggere comportano anche un minor peso complessivo durante il trasporto.

Questo si traduce in una riduzione del carburante necessario per il trasporto dei prodotti, con un conseguente abbattimento delle emissioni di CO₂ derivanti dalle attività logistiche.

In sintesi, grazie alla minore quantità di vetro e al risparmio energetico nel trasporto, l'utilizzo di bottiglie leggere porta a una **significativa riduzione delle emissioni di CO₂** lungo l'intero ciclo di vita del prodotto.

Ai fini della **lotta antiparassitaria** ci siamo posti per il 2025 rispetto al 2024 l'obiettivo di aumentare almeno del **5%** l'utilizzo di strumenti a basso impatto ambientale (es. estratti di fiori e piante, organismi antagonisti, feromoni, polvere di roccia). Anche in questo caso, l'azienda ha non solo raggiunto ma **superato l'obiettivo**, adottando pratiche sempre più sostenibili nella gestione delle coltivazioni. Per il 2026 ci poniamo a questo riguardo l'obiettivo di un ulteriore incremento almeno del **5%**.

L'utilizzo di estratti naturali e organismi antagonisti riduce la necessità di pesticidi chimici, favorendo un controllo biologico dei parassiti e preservando la biodiversità del suolo. I feromoni, impiegati per il monitoraggio e il controllo delle infestazioni, rappresentano un'alternativa sicura e mirata rispetto ai trattamenti convenzionali.

Inoltre, la polvere di roccia viene utilizzata per migliorare la struttura del terreno, ridurre l'acidità e favorire la salute delle piante senza l'uso di fertilizzanti chimici. Questi approcci non solo limitano l'impatto ambientale, ma contribuiscono anche al **miglioramento** della qualità del suolo e alla **riduzione** delle emissioni di CO₂, rendendo la produzione agricola **più resiliente e a basso impatto**.

Un'altra missione importante costantemente perseguita è quella di **preservare la fertilità** dei suoli e **prevenire il dissesto idrogeologico** che il cambiamento climatico sta mettendo a serio rischio.

3 **Sostenibilità sociale**

Il supporto ai valori vitivinicoli, ma anche culturali *tout-court*, delle **Venezie** – che pratichiamo sia in forma diretta che attraverso la Fondazione Masi – si estrinseca spesso nella promozione di attività artistiche.

Riteniamo che l'incremento di **attività di mecenatismo rivolte all'arte contemporanea** possa consentirci di **incrementare i contatti del marchio** con i propri stakeholder e di **"ingaggiarne" di nuovi**, comunicando le Venezie con un linguaggio diverso. Il tutto anche ampliando il già significativo eclettismo applicativo del marchio, rendendolo sempre più completo dal punto di vista espressivo.

L'obiettivo che ci siamo posti di sviluppare nel **2025 un'iniziativa di rilievo internazionale collegata all'arte contemporanea** in una delle location di *Masi Wine Experience* è stato pienamente raggiunto con la **collaborazione con l'artista Fabrizio Plessi**. Riconosciuto come il Maestro internazionale della video arte, Plessi ha esposto nei più grandi musei del mondo, dal *Centre Pompidou* di Parigi al *Guggenheim* di New York e Bilbao, dalle *Scuderie del Quirinale* di Roma al *Martin Gropius Bau* di Berlino. Attraverso la sua installazione *site specific* in Monteleone21 il Fruttaiolo monumentale di Masi è diventato **"La Cattedrale dell'Amarone"**: uno spazio immersivo dove tradizione, arte contemporanea e intelligenza artificiale trasformano la cultura vitivinicola in esperienza estetica ed emozionale.

Per il **2026** ci poniamo l'obiettivo di sviluppare un **ulteriore progetto** di rilevanza internazionale **nell'ambito dell'arte contemporanea**.

Gli obiettivi che ci eravamo posti di migliorare il **work-life balance** dell'organico aziendale attivando almeno **3 nuove convenzioni** in favore dei dipendenti nel 2025 è stato raggiunto.

Per il **2026** ci poniamo l'obiettivo di attivare almeno **un'ulteriore convenzione** a favore dei dipendenti.

Nel contesto dei nuovi obiettivi per il 2026, Masi Agricola si prefigge l'ambizioso traguardo di **ottenere il rating Ecovadis** con la medaglia di bronzo per il primo anno.

Questo riconoscimento sarà il primo di una serie di azioni destinate a consolidare e strutturare ulteriormente le pratiche aziendali responsabili.

L'accesso al *rating Ecovadis* segnerà l'avvio di un percorso che porterà alla redazione di un **bilancio di sostenibilità sempre più completo e conforme agli standard internazionali**, con l'intento di rafforzare ulteriormente l'integrazione dei criteri ambientali, sociali e di *governance* nel nostro modello di business.



MASI
A G R I C O L A

SANT'AMBROGIO DI VALPOLICELLA - VERONA - ITALIA

WWW.MASI.IT



@MasiWines | #MasiWines | 意大利Masi玛希酒庄