



NEWS Guado al Melo

by Annalisa Motta



VIGNAIOLI NELLA BOLGHERI DOC - TOSCANA ITALIA

VINTNERS IN THE BOLGHERI DOC AREA - TUSCANY ITALY

English and German inside

*Un tempo, era d'estate,
era a quel fuoco, a quegli ardori,
che si destava la mia fantasia.
Inclino adesso all'autunno
dal colore che inebria.
Amo la stanca stagione
che ha già vendemmiato.
Niente più mi somiglia,
nulla più mi consola,
di quest'aria che odora
di mosto e di vino,
di questo vecchio sole ottobre
che splende sulle vigne
saccheggiate...*

Vincenzo Cardarelli (1887-1959).

ITALY Come per il 2015, abbiamo avuto ancora un'annata di grande valore. Si è iniziato con un inverno più secco del solito e molto mite. La primavera è stata un po' più piovosa. A Giugno, al momento della fioritura, il clima era ancora molto fresco, causando un discreto ritardo nello sviluppo e, per alcune varietà più sensibili, una leggera riduzione dei futuri grappoli. La primavera è poi sfociata in un'estate

LA VENDEMMIA 2016



molto calda e secca, alternata a qualche periodo un poco più fresco. Lo sviluppo delle viti e poi del grappolo è stato in genere regolare anche se in ritardo rispetto alla media, con scarse malattie. A fine luglio qualche breve pioggia ha riportato le viti in equilibrio. Anche quest'anno il lavoro in vigna è stato improntato alla gestione della potenza dell'annata, a trovare quell'equilibrio che fa sì che i vini, che saranno di notevole concentrazione, non perdano però la loro piacevolezza e l'eleganza che li contraddistingue da sempre. A settembre il tempo si è mantenuto caldo e stabile e si è iniziato a vendemmiare il giorno 12. Si è finito ad inizio ottobre, accelerando al massimo i lavori nell'ultima settimana per concludere prima che il tempo iniziasse a peggiorare (come poi è avvenuto). I vini sono molto colorati, concentrati e profumati ma sempre con una buona freschezza. Promettono una grande capacità d'invecchiamento.

Michele Scienza



GRAPE HARVEST 2016

As for 2015, we still had a great vintage. It began with a drier and very mild winter than we have usual here. In spring we had a bit more rain. In June, at the time of blossoming, the weather was still very cool, causing a discrete delay of the development and, for the more delicate varieties, a slight reduction of the future bunches. Spring has final-



*Once, it was Summer,
it was at that fire, at those ardors,
that my imagination awakened.
I incline now towards Autumn
of a color that raptures;
I love the tired season
which has already harverested
the grapes.
No other thing resemble me more,
nothing console me more,
than this air that odors
of must and wine,
of this old sun of October
shining in the plundered vineyards...*

Vincenzo Cardarelli (1887-1959).

ly culminate in a very hot and dry summer, alternating with some more fresh periods. The development of the vines and then the bunches was generally regular, even if it was later regarding the average, with limited disease. In late July, some brief rain has brought the vines back in balance. Also this year the work in the vineyard has been characterized by the management of the vintage power, to find the balance, so that the wines, that will have a great concentration, will not lose their pleasantness and the elegance that distinguishes them always. In September, the weather was warm and stable and the harvest began on Monday 12th. It ended in early October, speeding up the work in the last week to finish before the weather started to get worse (as it happened). The wines are very colorful, concentrated and fragrant, but still with good freshness. They promise a great capacity for aging.

Michele Scienza





DIE WEINLESE 2016

*Einmal war es Sommer,
Es war an diesem Feuer, in jener Hitze,
in der meine Phantasie erwachte.
Ich verneige mich nun vor dem Herbst
mit seinen berauschenenden Farben,
ich liebe die müde Jahreszeit
die bereits die Trauben geerntet hat.
Nichts ähnelt mir mehr,
nichts tröstet mich mehr,
wie diese Luft, die nach Most und Wein duftet,
wie diese alte Oktoberpersonne,
die auf die geplünderten Weinberge scheint...*

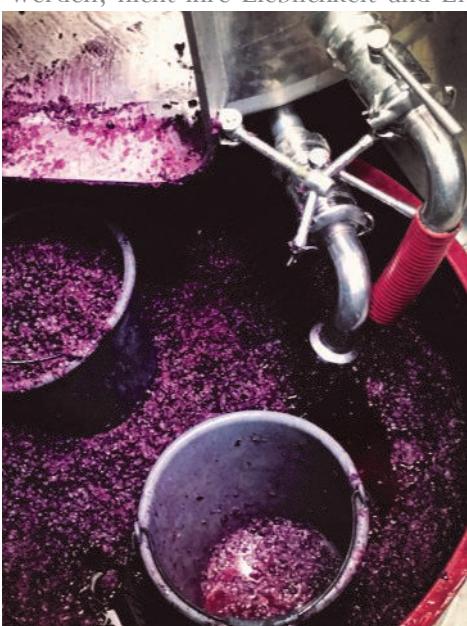
Vincenzo Cardarelli (1887-1959).

Wie für 2015 hatten wir noch einmal einen hervorragenden Jahrgang. Es begann mit einem trockeneren als üblich, und sehr milden Winter. Im Frühling hatten wir ein bisschen mehr Regen. Im Juni, zur Zeit der Blüte, war das Wetter immer noch sehr kühl, was ein ziemliche Verzögerung der Entwicklung verursachte, und für einige empfindliche Sorten, eine leichte Reduzierung der zukünftigen Trauben. Der Frühling wechselte dann endlich in einen sehr heißen und trockenen Sommer, unterbrochen durch einige frischere Tage. Die Entwicklung der Reben und dann der Trauben war im Allgemeinen regelmäßig, wenn auch später als normalerweise, mit begrenztem Krankheitsbefall. Ende Juli haben einige kurze Regenfälle die Reben ins Gleichgewicht gebracht. Auch in diesem Jahr basierte die Arbeit im Weinberg darauf die Stärke des Jahrgangs zu kontrollieren, um das Gleichgewicht zu finden, so dass die Weine, die von großer Konzentration sein werden, nicht ihre Lieblichkeit und Eleganz ver-



lieren, die sie schon immer auszeichnet. Im September war das Wetter warm und stabil und am Montag dem 12ten fing die Weinlese an. Anfang Oktober waren wir mit der Lese fertig. In der letzten Woche haben wir die Arbeit beschleunigt, um die Lese zu beenden bevor das Wetter schlechter wurde (was dann auch passierte). Die Weine sind sehr farbintensiv, konzentriert und aromatisch, aber immer noch mit einer schönen Eleganz. Sie versprechen eine große Kapazität für eine lange Lagerung.

Michele Scienza



NOVITÀ DELL'ANNO

NEWS OF THE YEAR

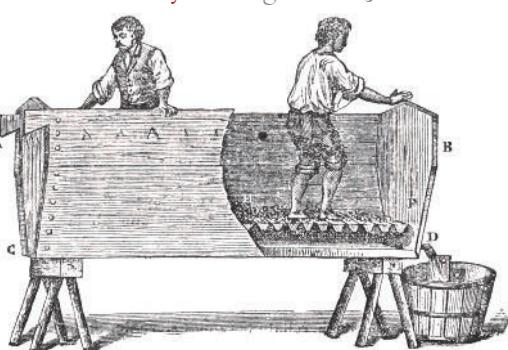
NEUHEITEN DIESES JAHRES



Ad inizio 2016 abbiamo ampliato il nostro percorso sulla storia e cultura del vino. A supporto dell'esposizione di vecchi attrezzi di lavoro, abbiamo aggiunto pannelli che raccontano, attraverso illustrazioni (per lo più ottocentesche, prese dai testi antichi della nostra biblioteca), le tecniche



tradizionali di lavoro in vigna e in cantina. At the beginning of 2016 we have expanded our route through the history and culture of wine. To support the exposition of old tools, we added panels describing, through illustrations (mostly from the nineteenth century, taken from the ancient texts from our library), the traditional techniques in the vineyard and the winery.



Zu Beginn des Jahres 2016 haben wir unseren Rundgang durch die Geschichte und Kultur des Weines erweitert. Unterstützend zur Ausstellung der alten Werkzeuge, haben wir Schautafeln angebracht mit Abbildungen (hauptsächlich aus dem neunzehnten Jahrhundert, von alten Texten aus unserer Bibliothek), die die traditionellen Techniken der Arbeit im Weinberg und Weinkeller beschreiben.

Un breve video, accanto a queste illustrazioni storiche, mostra il nostro lavoro di oggi. A short video, next to these historical illustrations,

shows our work today. Ein kurzes Video, neben diesen historischen Abbildungen, zeigt unsere Arbeit heute.



Un secondo video racconta il vino (e la vigna) nella storia dell'arte: è un viaggio, attraverso 287 opere artistiche, che illustra i temi principali e i significati metaforici nelle diverse epoche e stili.

A second video speaks about the wine (and the vineyard) in the history of art: it is a journey through 287 artworks, illustrating the main themes and the metaphorical meanings in different eras and styles.

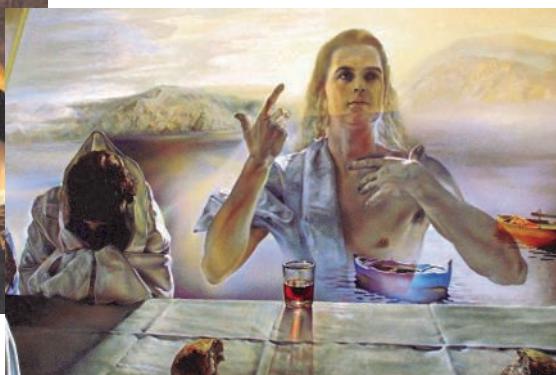
Ein zweites Video spricht über den Wein (und den Weinberg) in der Geschichte der Kunst: es ist eine Reise durch 287 Kunstwerke, die die wichtigsten Themen und die metaphorischen Bedeutungen in verschiedenen Epochen und Stilrichtungen zeigen.





W.A. Bourguereau, "Ritorno dalla vendemmia" (1878) "Return from the harvest".

S. Dalí, "L'ultima cena" (1955) "The Last Supper".



G. Bellini, "Bacco Fanciullo" (1514) "Young Bacchus".



All'esterno abbiamo messo delle anfore fatte secondo lo stile dei *dolia* dell'antica Roma (contenitori in terracotta per la vinificazione). Outside we placed two amphora made in the style of *dolia* from the ancient Rome (terracotta containers for the vinification). Draußen haben wir Amphoren aufgestellt, die dem Stil der *Dolia* des antiken Rom (Terrakotta-Behälter für die Weinbereitung) nachempfunden sind.



Ecco la nuova insegna (in corten) all'ingresso di Guado al Melo. Here is the new sign (made in corten steel) at the entrance to Guado al Melo. Hier ist das neue Eingangsschild (in Cortenstahl) am Eingang zu Guado al Melo.



Con la nuova annata 2015 il nostro vino Bacco in Toscana ha cambiato veste. La nuova confezione riesce a mantenere intatta l'anima di questo vino, esprimendola con maggior eleganza e modernità.

With the new vintage 2015 our wine Bacco in Toscana chanced bottle and label. The new packaging keeps intact the soul of this wine, expressing it with greater elegance and modernity.

Mit dem neuen Jahrgang 2015 hat unser Wein Bacco in Toscana das Aussehen gewechselt. Die neue Verpackung erhält die Seele des Weines und bringt sie mit mehr Eleganz und Modernität zum Ausdruck.



BACCO IN
TOSCANA
BOMBA'
Guado al Melo

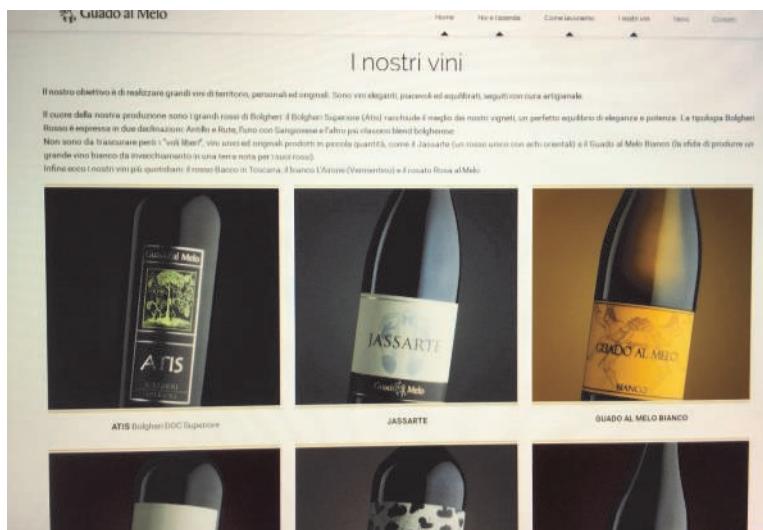


Ecco le nuove magliette di Guado al Melo, indossate dai nostri modelli Katrin e Giovanni.

Here are the new Guado al Melo T-shirts, worn by our models Katrin and Giovanni. Hier sind die neuen Guado al Melo-T-Shirts, getragen von unseren Models Katrin und Giovanni.



Stiamo rinnovando il nostro sito web, a breve il nuovo on line. **We are renewing our website, soon the new one will be on-line.** Wir erneuern unsere Website, in Kürze ist die Neue on-line.



Nuova veste per la nostra grappa, "Cielo" (di Bolgheri). Nel 2017 esordirà anche la grappa invecchiata, con affinamento di 3 anni in botti di rovere, "Terra". In vendita solo presso la nostra cantina. **New look for our grappa, "Cielo" (from Bolgheri). In 2017 also debut the aged grappa "Terra", with 3 years of oak barrel aging. On sale only at our winery.** Neuer Look für unseren Grappa "Cielo" (aus Bolgheri). Im Jahr 2017 kommt auch der gelagerte Grappa, 3 Jahre Eichenfass, "Terra" auf den Markt. Wird nur direkt in unserer Kellerei verkauft.

Qualche piccolo ritocco anche per le nostre retro-etichette: il logo Guado al Melo ora è ben evidenziato. **Also a small revise to our back-labels: now the logo of Guado al Melo is well highlighted.**

Auch ein paar kleine Verbesserungen an um unsern rückseitigen Etiketten: das Logo von Guado al Melo jetzt ist gut sichtbar.

RICORDI DI UN ANNO YEAR'S MEMORIES ERINNERUNGEN EINES JAHRES

Eccoci all'ultimo Mercato dei Vini dei Vignaioli Indipendenti. A lato Michele al tavolo, Federico (i cartoni sono vuoti!) e Giovanni. Sotto la locandina della prossima edizione (26-27 Novembre 2016).

Here we are at the last Wine Market of Independent Wine-growers. On the table beside Michele, Federico and Giovanni (the boxes are empty!). On the right, the poster of the next edition (26-27 November 2016).



Hier sind wir beim letzten Weinmarkt der unabhängigen Winzer. Neben Michele am Tisch, Federico (die Kartons sind leer!) und Giovanni. Hier links das Plakat der nächsten Veranstaltung (26-27 November 2016).

Ad aprile 2016 c'è stata la prima edizione di Bolgheri Run, gara podistica (18Km) nella campagna e fra le vigne di Bolgheri. Nel 2017 si ripeterà, il 26 marzo.



In April 2016 there was the first edition of Bolgheri Run, a marathon (18Km) in the countryside and among the vineyards of Bolgheri. In 2017 it will be repeated at March 26th.

Im April 2016 wurde zum ersten Mal die Bolgheri Run veranstaltet, ein Marathonlauf (18km) auf dem Land und in den Weinbergen von Bolgheri. Im Jahr 2017 wird er am 26. März wiederholt.



Noi sostegniamo Amnesty International, ogni anno a

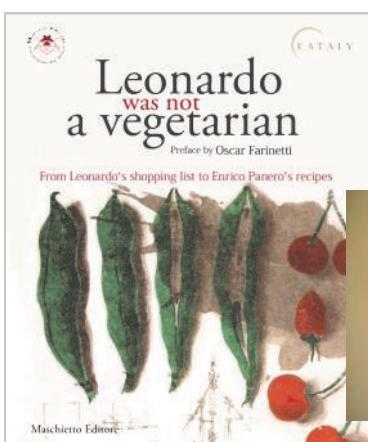
Dicembre a Milano. Sopra la scorsa edizione 2015, ci saremo anche alla prossima, 14-18 Dicembre 2016. We support Amnesty International, every year in December in Milan. Above, the last edition in 2015, we will be there also the next one at 14-18 December 2016. Wir unterstützen Amnesty International jedes Jahr im Dezember in Mailand. Hier oben die letzte Veranstaltung 2015, und wir sind auch bei der nächsten vom 14 bis 18 Dezember 2016 dabei.

Quest'anno abbiamo avuto tante attività in Italia e nel mondo col Gambero Rosso, come Cantina Emergente dell'anno e il premio TreBicchieri al nostro Atis. Grazie a loro per questa bella opportunità e per tutte le esperienze fatte! This year we had many working activities in Italy and in the world with Gambero Rosso, as emerging winery of the year and the TreBicchieri award to our Atis. Thanks to them for this beautiful opportunity and all the nice experiences!

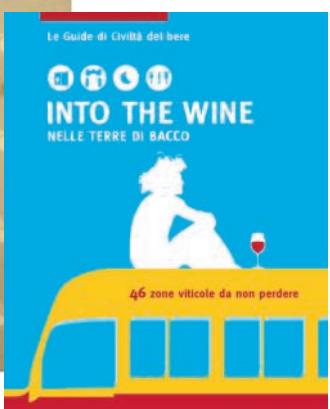


Dieses Jahr hatten wir viele Aktivitäten in Italien und im Ausland mit dem Gambero Rosso, Dank des Preises als Newcomer Kellerei des Jahres und die TreBicchieri Auszeichnung für unseren Atis. Wir danken Ihnen für diese Gelegenheit und all die schönen Erfahrungen!

L'otto Febbraio ad Eataly di NY con i nostri vini e il prof. Attilio Scienza, si è parlato di cultura italiana con la conferenza "At the table with Leonardo da Vinci". **February 8th at Eataly NY with our wines and professor Attilio Scienza, talking about Italian culture and the conference "At the table with Leonardo Da Vinci".**



Am 8ten Februar bei Eataly NY mit unseren Weinen und dem Prof. Attilio Scienza. Es war die Rede von der italienischen Kultur mit der Konferenz "Am Tisch mit Leonardo da Vinci".



Ecco dei consigli di lettura: libri che parlano di vino e territori (e anche di noi...). **Here are some recommendation of reading: books about wine and territories (and also us ...).** Hier einige Vorschläge für die Lektüre: Bücher die über Wein und Weingebiete (und über uns ...) sprechen.



Anche quest'anno Michele è stato un globetrotter, un instancabile viaggiatore, ambasciatore del nostro vino e dello stile di vita italiano in tutto il mondo. **Also this year Michael was a globetrotter, a tireless traveler, ambassador of our wine and of the Italian lifestyle around the world.** Auch in diesem Jahr war Michele ein *Globetrotter*, ein unermüdlicher Reisender, Botschafter unseres Weins und des italienischen Lebensstils rund um die ganzen Welt.





A Vinitaly, Michele con il nostro importatore australiano e (a destra) canadese. **At Vinitaly, Michele with our Australian importers and (on the right) with the Canadian one.** In Vinitaly, Michele mit unseren Importeuren aus Australien und (rechts) mit dem Kanadischen.



The Wine Advocate (Mrs. Monica Lerner):
90: Atis Bolgheri Superiore 2012,
88: Rute Bolgheri Rosso 2013,
86: Antillo Bolgheri Rosso 2014. Thanks!



Continua il nostro sostegno ad attività formative nelle

carceri a noi vicine. Oltre al rugby quest'anno abbiamo sostenuto Le Cene Galeotte, cene di beneficenza al termine di corsi di formazione professionale per i carcerati per figure della ristorazione. **Continue our support in training activities in prisons close to us. In addition to rugby this year we supported The "Jailbird" Dinners, charity dinners at the end of the professional training courses for prisoners for catering.** Wir unterstützen weiterhin die Ausbildungsaktivitäten in den Gefängnissen in unserer Nähe. Neben dem Rugby haben wir dieses Jahr die „Knastbrüder“ Dinner unterstützt, ein Wohltätigkeits-Essen am Ende der Berufsausbildung der Inhaftierten im Gastgewerbe.



Nei primi mesi del 2016 fatto un nuovo vigneto di circa 2 ettari. Le barbatelle (piccole viti) hanno attecchito bene: eccole a destra già germogliate in estate. **In the first months of 2016 we made a new vineyard of 2 hectare. The vine cutting (small vines) have taken root well: here on the right already with buds in the summer.** In den ersten Monaten von 2016 wurde ein neuer Weinberg von 2 Hektar angepflanzt. Die Sprösslinge (kleine Weinreben) sind gut angewachsen: hier rechts im Sommer bereits gekeimt.

Infine, il riconoscimento sulla sostenibilità in vigna e in cantina al nostro prof. Attilio Scienza. **Finally, the recognition for the sustainability in the vineyard and in the winery at our professor Attilio Scienza.** Und schließlich die Anerkennung für Nachhaltigkeit im Weinberg und in der Kellerei an unseren Prof. Attilio Scienza.



Eccoci tutti insieme a fine vendemmia:
Here we are all together at the end of the harvest: Hier sind wir alle zusammen am Ende der Weinlese: Katrin Pfeifer, Annalisa Motta, Michele Scienza, Durim Domi, Elton Domi, Marianna Maestrelli, Manuela Signorelli, Lorena Guaraguaglini, Naida Flaviano, Jorita Domi, prof. Attilio Scienza.

2017 NEWS



L'annata 2013, di altissimo livello, è pronta sia per l'Atis Bolgheri Superiore che per Jassarte. Finita questa si dovrà avere pazienza: il 2014 non è stato prodotto per entrambi. Una grande novità riguarderà il nostro Guado al Melo Bianco che diventerà con l'annata 2015 (uscita: primavera 2017) Bolgheri DOC, con un piccolo rinnovo della confezione e un nuovo nome (vedrete!). Questo cambio segna per noi la sfida vinta, dopo 14 vendemmie, di produrre un bianco d'invecchiamento di grande personalità in una terra famosa per i vini rossi. L'Airone 2016 uscirà in primavera. Per quasi tutto l'anno prossimo avremo il Rute 2014 (elegante e raffinato), l'Antillo e il Bacco in Toscana 2015 (annata più calda e potente). Le nuove annate arriveranno col prossimo autunno. **The vintage 2013, a very high level, is ready for the Atis Bolgheri Superiore and for Jassarte. Finished**



this vintage you need to be patient: 2014 has not been produced for both. Big news for our Guado al Melo Bianco who will become with the vintage 2015 Bolgheri DOC (for sale in spring 2017) with a little chance of packaging and a new name (you will see!). This change marks for us the won challenge, after 14 harvest, to produce a white wine for a longer aging with a great personality in a territory of famous red wines. The Airone 2016 will come out in spring. For the next year we will have the Rute 2014 (elegant and refined), the Antillo and Bacco in Toscana 2015 (a hot and powerful vintage). The new



vintages will come out in autumn. Der Jahrgang 2013, von höchstem Niveau, ist bereit, sowohl für den Atis Bolgheri Superiore als auch für Jassarte. Nach diesem Jahrgang müssen Sie Geduld haben: 2014 wurde für beide nicht produziert. Eine große Neuheit für unseren Guado al Melo Bianco, der mit dem Jahrgang 2015 (im Verkauf im Frühjahr 2017) zu einem Bolgheri DOC wird, mit einer kleinen Veränderung der Aufmachung und einem neuen Namen (sie werden sehen!). Diese Veränderung steht für die von uns gewonnene Herausforderung, nach 14 Jahrgängen, einen lagerfähigen Weisswein von großer Persönlichkeit zu erzeugen, in einem Gebiet, das berühmt für seine Rotweine ist. Der Airone 2016 kommt im Frühjahr 2016 auf den Markt. Für fast das ganze nächste Jahr werden wir den Rute 2014 (elegant und auserlesen) haben und den Antillo und Bacco in Toscana 2015 (ein heißerer und kräftiger Jahrgang). Die neuen Jahrgänge werden im Herbst auf den Markt kommen.



**GUADO AL MELO- Loc. Murrotto 130/A,
Castagneto Carducci (LI) Italy - tel/fax:
+39 0565 763238 www.guadoalmelo.it
info@guadoalmelo.it**

