



domenica 17 giugno 2007

“1.000 miles”, a wine journey: i vigneti di Michele Scienza a Guado al Melo

05/06/2007

Oggi è il giorno della traversata da Rapallo a Saturnia. Il clima non è dei più clementi, ma ho deciso che no mancherò nessuno degli appuntamenti che mi sono prefissato. Spronato dai benevoli suggerimenti di Luk e Aristide ho infatti prenotato la visita dell’Azienda Guado al Melo, che si trova giusto a metà strada tra Castagneto Carducci e Bolgheri.

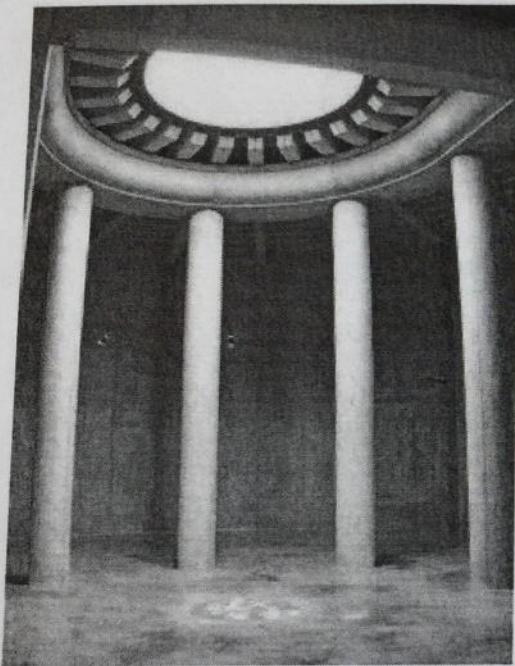
La **Famiglia Scienza** da generazioni è votata al vino. **Attilio**, noto docente universitario, ha realizzato la zonazione della DOC Bolgheri negli anni '90, ed anche il figlio **Michele** si è sempre occupato di viticoltura ed enologia.

Avendo a disposizione una notevole mole di dati su questo territorio, nel 1999 la Famiglia Scienza ha deciso di acquisire 15 ettari nella zona, prontamente impiantati con i vitigni bordolesi che contraddistinguono questa DOC. Il metodo di allevamento prevalente è il cordone speronato, mentre a seguito della siccitosa annata 2003, è stato realizzato un impianto di irrigazione a goccia.

Nel frattempo lo sbancamento di una parte del terreno ha permesso di ospitare la cantina seminterrata, sulla quale è stato poi realizzato un terrapieno per aumentare anche l’inerzia termica dei locali.



La struttura contiene un elemento architettonico che mi ricorda gli elementi *atrium-impluvium* delle antiche *domus* romane (senza *compluvium*, ovviamente...), che dovrebbe ospitare nel prossimo futuro una biblioteca dedicata alla cultura della vite e del vino.



Attilio Scienza è un noto ampelografo, che nei suoi numerosi viaggi ha collezionato un gran numero di vitigni "arcaici", soprattutto nella zona del Caucaso e della Grecia.

Con queste piante è stato creato a Guado al Melo un vigneto di 1 ettaro dal quale si ricava "**Jassarte**", nome del fiume che segnava in antichità il confine più orientale del mondo greco.

Le uve di base sono Syrah, Alicante e Malvasia nera: già assaggiato a casa di Luk la vendemmia 2004, questo vino si conferma molto particolare al naso e al gusto.

Particolare anche il **Guado al Melo Bianco IGT Toscana 2004**, ottenuto dall'80% di Vermentino e dal 20% di Viogner: "*Il Vermentino è un'uva neutra, con scarsa acidità*", mi racconta Michele, "*l'apporto di Viogner, ci permette riottenere freschezza e longevità*"; il vino ha subito una parziale fermentazione in barrique e si presenta dorato, con un'invitante nota di melone, al palato di fatto alcolico ma fresco.

Per quanto riguarda la DOC Bolgheri, l'Azienda si prefigge di ottenere prodotti eleganti, come testimoniato egregiamente dal **Bolgheri Superiore 2004**. I profumi sono suadenti: oltre a ricordare le consuete note speziate dei vitigni bordolesi, si aggiungono profumi di dattero e prugna secca. In bocca è tannico e ben sostenuto dalla sapidità; pur essendo pronto non ho ancora raggiunto a mio avviso il suo top.

Fra i prodotti degustati c'è anche **Antillo DOC Bolgheri** a base di Sangiovese 70%, e restante 30% a base di Petit Verdot e Cabernet Sauvignon: devo confermare anche per questo vino uno stile aziendale riconoscibile, derivante dalla vinificazione di tutte le partite disponibili in vigneto, che forniscono a Michele Scienza numerose basi per realizzare le cuvée: *“Per me ci sono poche operazioni da eseguire in cantina, ma chiare: disporre di recipienti di vinificazione di tutte le capacità, legni di diversa provenienza, 1 anno di affinamento in bottiglia, ma soprattutto tanti assaggi in corso d'opera, forse il vero apporto di esperienza che un enologo può fornire ad un'Azienda...”*.

Nel frattempo si è scatenato un bel temporalone con tanto di tuoni e fulmini, che presto di esaurisce ma non mi permette di visitare l'ordinato vigneto che si estende subito fuori la cantina.

Ringrazio quindi Michele per la sua squisita ospitalità, sperando di vederlo presto, perché no, a Ferrara per una degustazione dei suoi vini.

Publicato da Blog&Wine a 12:49 ✍
Etichette: 1.000 miles a wine journey