

WWW.GAMBEROSSO.IT
ANNO 24 N. 286 - MENSILE NOVEMBRE 2015 - 4,90€

GAMBERO ROSSO

Solo su
sky Canale
412

DOMINGA
COTARELLA

L'ENTUSIASMO DI LADY C.

**Gourmet
Lingotto Torino
22-24 novembre 2015.**

Gourmet
L'ESPERIENZA DEL GUSTO



PROFESSIONISTI, IN OGNI SENSO.

22-24 Novembre 2015

Lingotto West Torino
www.gourmetorun.it

- RISTORANTI D'ITALIA
- SPECIALE PUGLIA
- TRAVEL SVIZZERA



L'ANNO DEL BRUNELLO I MIGLIORI VINI MADE IN ITALY

50286



9 771592 856009

Il fascino delle co-fermentazioni

Michele Scienza risponde trafelato al telefono: «Siamo in fermentazione». O meglio: in co-fermentazione. Guado al Melo nasce nel 1999, a seguito della morte del nonno paterno. «Una sorta di gemmazione, successiva alla morte di mio nonno che possedeva un'azienda in Trentino. La scelta di mio padre Attilio su Bolgheri fu piuttosto fortuita, come spesso accade nella vita. Se da una parte mio padre conosceva bene queste zone, è stata una chiacchiera con Pier Mario Meletti Cavallari (allora proprietario di Grattamacco) a portarci qui». L'acquisizione dell'azienda avviene nel 1999, la cantina è operativa dal 2005, la prima annata prodotta data 2002. «Un bel battesimo, un'annata più complicata non la riesco a immaginare! – sorride Michele – Per quanto, anche il 2003... Di converso dal 2004 in avanti sono state una migliore dell'altra. La mia preferita resta la 2006: dura, scontroso, austera da giovane, con tannini rigogliosi, ha saputo dare nel tempo grandi soddisfazioni». Oggi Guado al Melo conta 27 ettari con oltre 100 vitigni. «Ci piace sperimentare, è nel nostro DNA. Quando rifacciamo un vigneto ci piace piantare qualche filare di va-

SPERIMENTAZIONE NEL VIGNETO-MUSEO

Guado al Melo fa della sperimentazione uno dei suoi tratti distintivi. Del resto, il professor Attilio Scienza ha dedicato la propria vita allo studio e all'approfondimento in campo viticolo. Il vigneto sperimentale serve per comprendere come specie mediterranee, caucasiche (e varietà selvatiche) si comportino nella zona bolgherese: un museo a cielo aperto in cui è possibile vedere i diversi sistemi di allevamento, anche i più antichi.

rietà strane per vedere come si comportano, che risultati danno. Facciamo microvinificazioni – alcune sono la base di tesi di laurea – e capiamo se ci convincono o meno. Anche se la cosa più eccitante per me, da diverso tempo, restano le co-fermentazioni, fermentazioni di più varietà insieme. Tra le mie preferite grenache/graciano/albarossa/refosco/rebo. Nonostante l'epoca diversa di maturazione delle uve messe a fermentare insieme è come se raggiungessero un loro nuovo equilibrio. Affascinante!»

Eleonora Guerini

CANTINA EMERGENTE *Guado al Melo*

