

ttL,

tuttoLibritempolibero

Bolgheri centro del mondo

Paolo Massobrio

Cos'è il Guado al Melo: una cantina, una biblioteca o semplicemente l'enologia che verrà? Michele Scienza, 33 anni, è uscito con due vini della vendemmia 2002. Ed è soddisfatto, perché non immaginava che la morbidezza di quel rosso appena svinato rimanesse intatta. E invece qui è così, in quei dieci ettari situati tra le terre di Gaja e Meletti Cavalleri, che danno un rosso con la I di «italiano» e «Internazionale». Le uve sono cabernet sauvignon, sangiovese e merlot, sullo stile dei Supertuscan e dei Bordeaux. E in un'annata difficile ha ricavato un vino esemplare,

dove la barrique s'avverte solo nell'elevazione dell'intensità dei profumi di marasca e nel sorso ampio, con note balsamiche sul fondo, roride di freschezza. Il padre di Michele, Attilio, è un uomo che dovrebbe avere tutte le onorificenze di un patriota. Se oggi amiamo i vini dei nostri padri, i cosiddetti autoctoni, lo dobbiamo a questo professore. E la cantina che sta nascendo ospiterà diecimila volumi dedicati al vino, ma anche un ettaro con trenta vitigni rari del Sud Europa, più una collezione di varietà del Caucaso che stavano scomparendo. Questo rosso imperioso è volato subito in Giappone; il rosso coi vitigni della Georgia che verrà meriterebbe d'essere portato al-

l'Onu. Ma ciò che colpisce è l'umiltà di Michele, che ha impostato questa azienda da 35 mila bottiglie con la lucidità di chi vuol portare un compito importante. Cosa nascerà non lo sa ancora, ma intanto sta facendo microvinificazioni di almeno trenta varietà di uva sconosciute. Che pulizia quel rosso ampio; che fragranza il Vermentino!

GUADO AL MELO

Castagneto Carducci (Livorno)

Via per Lamentano,

tel. 0586/679038

Una bottiglia

di Bolgheri rosso 2002:

14 euro