

LE GUIDE DI  
**VIATORIBUS**

Enrico Caracciolo

# COSTA DEGLI ETRUSCHI

Toscana mediterranea  
Mediterranean Tuscany

ITA  
ENG

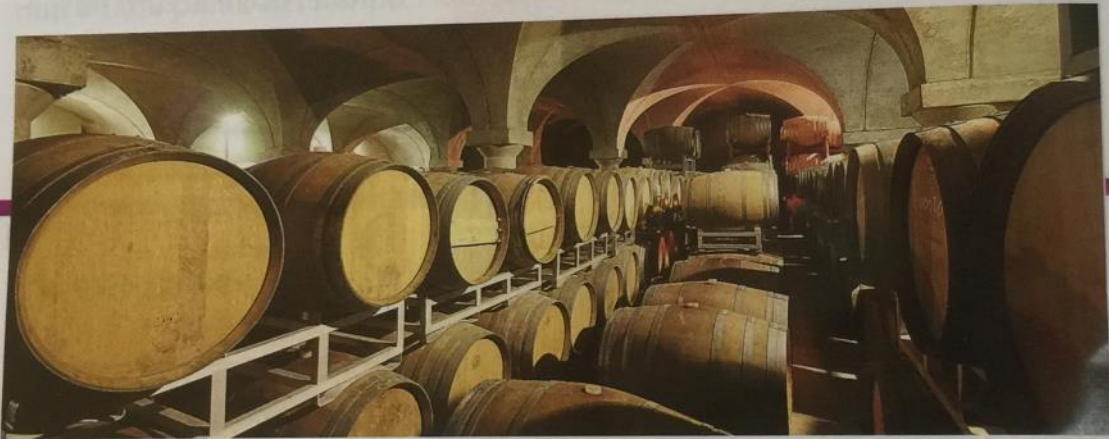
toscana



  
edicicloeditore

## Guado al Melo (vino)

Ci troviamo nella zona della DOC di Bolgheri, un terroir nobile che annovera tante cantine. Guado al Melo è un luogo che va oltre la vinificazione e costituisce l'opportunità per un viaggio che va a esplorare in profondità la cultura del vino, ben oltre questo territorio. "Vignaioli da generazioni" potrebbe essere scritto nel DNA della famiglia Scienza. Michele e la sua famiglia sono i motori dell'azienda, mentre Attilio, padre di Michele, insegna Viticoltura all'Università di Milano: oltre a vasche in acciaio e barriques, c'è la "Biblioteca del vino" e un piccolo museo, luoghi di scambi e incontri, di conoscenze e ricerche. La visita di Guado al Melo è una straordinaria opportunità di comprendere il variegato mondo del vino, dalla vigna alla degustazione passando attraverso una piacevole esperienza di conoscenza. Basti solo pensare che in vigna si può toccare con mano la storia: oltre ai vitigni della Bolgheri DOC si possono infatti osservare la vite maritata etrusca, l'alberello greco e la pergola egizia che raccontano la storia della vite. Il vigneto è una collezione di varietà mediterranee e caucasiche. Perché il Caucaso? Semplicemente



## Guado al Melo (wine)

We are in the Bolgheri DOC area, a noble terroir that counts many wineries. Guado al Melo is a place that goes beyond winemaking and represents the opportunity of exploring the culture of wine in depth and well beyond this territory. "Winegrowers for generations" might be written in the Scienza family DNA. Michele and his family are the drivers of the company, while Attilio, his father, teaches Viticulture at the University of Milan: besides steel tanks and oak barrels, there is the "Library of wine", a small museum, spaces for exchanges and meetings, knowledge and research. The tour of Guado al Melo is an extraordinary opportunity for understanding the multifaceted world of wine, from the vineyard to the tasting, passing through a pleasant experience of knowledge. In the vineyard there is tangible evidence of history: in addition to the vines of the Bolgheri DOC you can see the "maritata etrusca" vine, the Greek sapling and the Egyptian pergola. They tell the history of the vine. The vineyard is a collection of Mediterranean and Caucasian varieties. Why the Caucasus? Because it is the historic cradle of the cultivation of vines worldwide

perché è la culla storica della viticoltura mondiale e bene ha fatto il professor Attilio Scienza a portare in questo luogo i progenitori delle varietà che vengono coltivate oggi. La filosofia della famiglia Scienza si concretizza in un'aggregazione virtuosa di tradizione e tecnologia, nel segno di un'agricoltura sostenibile, obiettivo primario dell'azienda. La sostenibilità investe tutto il ciclo produttivo: la cantina completamente interrata per un basso impatto ambientale, non consuma energia per la climatizzazione che qui è naturale, prevede il riciclo dell'acqua piovana; il lavoro in vigna che qui avviene con metodi a basso impatto ambientale come la "viticoltura di precisione": grazie a un monitoraggio del vigneto permette una lotta integrata alle malattie e individua solo i punti che necessitano di interventi, sempre con sostanze compatibili. In cantina i metodi di lavoro sono artigianali e rispettano le caratteristiche delle uve determinate dal territorio e dall'annata. "Faccio il vino più o meno come mio nonno: credo che più della tecnologia conti il buon lavoro fatto in vigna, unito alla sensibilità di saper interpretare il proprio terroir", così dice Michele Scienza che produce cinque IGT tra cui Jassarte (dal vigneto collezione) e tre DOC a base di Cabernet, Merlot e Sangiovese (Antillo, Rute, Atis).



Località Murrotto 130/A,  
Castagneto Carducci (LI)  
tel. +39.0565.763238  
[www.guadoalmelo.it](http://www.guadoalmelo.it)

and Professor Attilio Scienza has done well in bringing the progenitors of the varieties that are grown today. The philosophy of the Scienza family is a virtuous combination of tradition and technology, sustainable agriculture is the primary objective of the company. Sustainability affects the entire production cycle: the cellar is completely underground for a low environmental impact, it does not use energy for air conditioning which is natural here, rainwater is recycled; work in the vineyard is done with low environmental impact methods like "precision viticulture"- a monitoring of the vineyard allows integrated disease supervision which intercedes only where needed, always using environmentally friendly substances. In the cellar, hand-crafted production methods respect the characteristics of each territory and year of the grapes. "I make wine pretty much like my grandfather used to and I believe in that more than technology, it's the good work done in the vineyard that counts, combined with the sensitivity of being able to interpret your terroir," says Michele Satta. He produces five IGT wines including Jassarte (from the collection vineyard) and three DOC wines made from Cabernet, Merlot and Sangiovese (Antillo, Rute and Atis).