

STORIA  
MODERNA  
DEL VINO  
ITALIANO

a cura di Walter Filiputti

SKIRA

## GUADO AL MELO

Cantina con biblioteca e vigneto didattico

TOSCANA

[www.guadoalmelo.it](http://www.guadoalmelo.it)



Ho visto cantine con collezioni di quadri o di auto d'epoca, con musei di oggetti dell'agricoltura e legati al vino. Mai, però, con una biblioteca di 20.000 volumi nel cuore della stessa. Non basta: anche con un vigneto catalogo di un ettaro, chiamato Giardino, dove sono piantate diverse varietà provenienti da molte regioni viticole dell'Europa.

Siamo nell'azienda Guado al Melo, nella DOC Bolgheri, fondata da Caterina e Attilio Scienza e diretta e amministrata dal figlio Michele, enologo. Annalisa, moglie di quest'ultimo, segue invece gli eventi culturali legati al vino che periodicamente sono organizzati.

Il perché del vigneto catalogo e della biblioteca nasce dal fatto che Attilio è un appassionato bibliofilo, nonché uno dei maggiori studiosi ed esperti al mondo di viticoltura. Insegna all'Università di Milano. Nella biblioteca ci sono circa 5000 volumi di argomento viticolo-enologico e in particolare con contenuti di ampelografia; circa 200 testi sono edizioni dell'Ottocento. Sono raccolte 300 tesi di laurea di cui **Attilio Scienza** è stato relatore.

Del Giardino Attilio Scienza racconta:

"Le motivazioni sono didattico-sperimentali, al fine di disporre di materiale per le tesi di laurea dei miei studenti e per il riconoscimento delle diverse varietà (controlli della maturazione, microvinificazioni con tecniche diverse, come in anfora, confronti tra cloni, tra cariche di gemme/ceppo diverse, ricerche sulla nutrizione

idrica e minerale ecc.". Inoltre, per valutare quali si adattino di più al terreno e microclima di Bolgheri, sono raccolte 60 varietà disposte su 31 filari. Provenienti da Francia, anche con molto incroci, Spagna, Portogallo, Italia e Croazia, sia a bacca bianca sia rossa. Vi è anche una collezione di uve bianche e rosse georgiane.

Le uve rosse sono vendemmiate in epoche diverse, a seconda del loro grado di maturazione e vinificate separatamente, per poi unire i vini. Nasce così Jassarte, 3000 bottiglie che vanno sul mercato dopo due anni di barrique e due di bottiglia. Un vino strepitoso, ammaliatore, personalissimo. Michele, diplomato enologo a San Michele all'Adige nel 1990, laureatosi in Scienze Biologiche nel 1995, guida la cantina fin dalla prima vendemmia nel 2002. Sono trenta gli ettari – piantati nel 1999 e nel 2003 –, dei quali 29 dedicati alle uve della DOC Bolgheri: Cabernet Sauvignon e Franc, Merlot, Syrah, Petit Verdot. Presente pure il Petit Manseng. Tra i bianchi locali, il Vermentino, che concorre per il 70% al Guado al Melo bianco con l'Incrocio Manzoni bianco.