

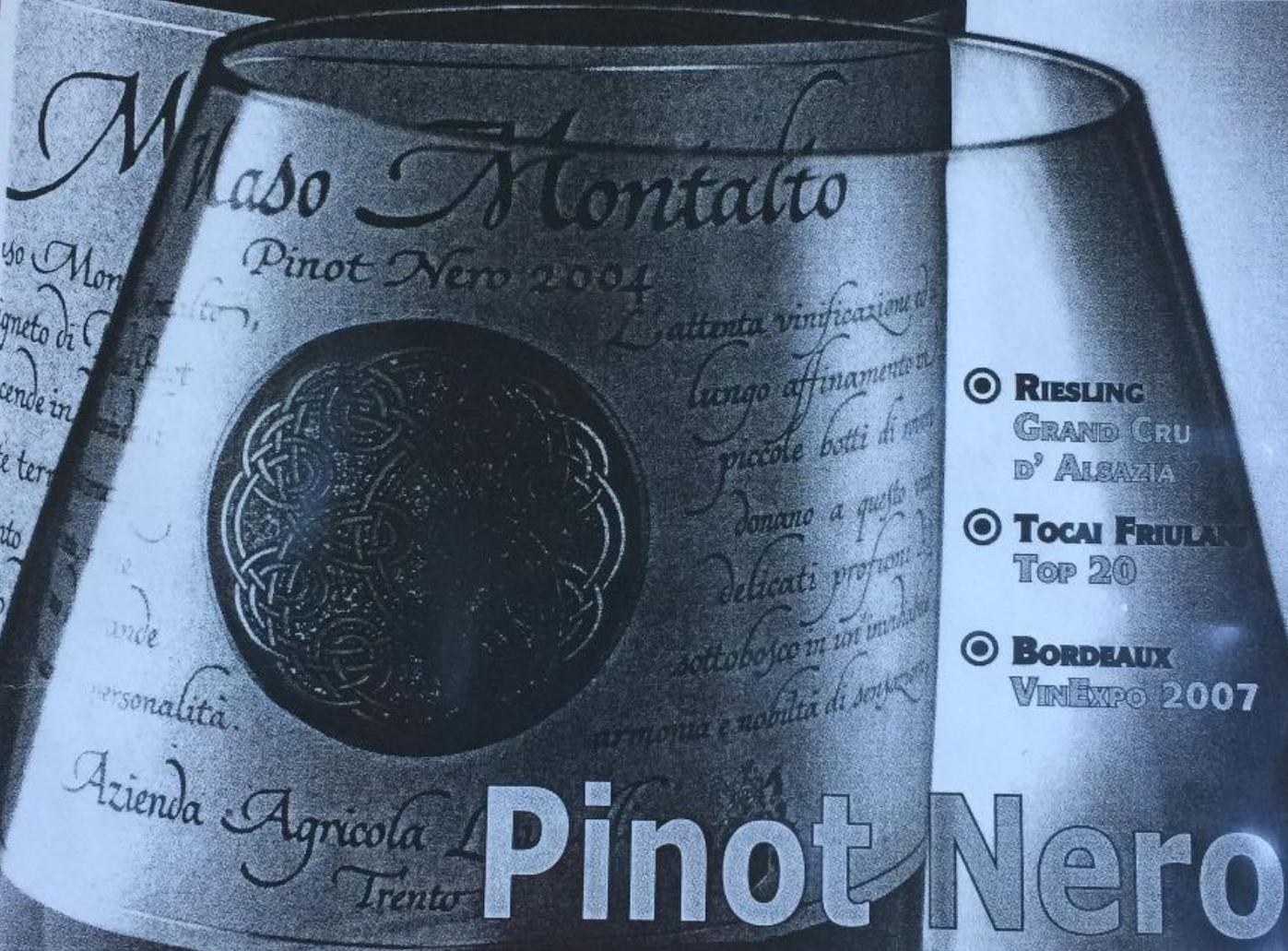
euposia

PER CHI AMA IL VINO E PER CHI VUOLE CONOSCERLO
Anno VI - n.42 - Giugno - Luglio 2007 € 4

www.euposia.it

LA RIVISTA DEL VINO
ENOGASTRONOMIA • TERRITORI • CULTURE

e ε u v p π o s i d α



- ◎ RIESLING GRAND CRU D' ALSAZIA
- ◎ TOCAI FRIULANO TOP 20
- ◎ BORDEAUX VINEXPO 2007

Pinot Nero

I Migliori d'Italia

ISSN 1721-7911



Montemassi, la Maremma di Zonin - Guado al Melo: Attilio Scienza testa i caucasici - Chateau de Cremat - Lugana, un bianco capace di invecchiare - Vigneti di montagna - Sud Tirolo - Enogastronomia: la nuova cucina catalana - Gorgonzola, nobile muffa

LA CANTINA

LA VIGNA DELL' ALLEANZA

Guado al Melo, la cantina gioiello della
famiglia Scienza
dove si testano vitigni,
anche gli antichi caucasici

di Lucia Comuzzi

GUADO AL MELO

« Tra gli anni '40 e '50 il marchese Mario Incisa della Rocchetta, conosciuto in tutto il mondo come proprietario della Dolmello Olgiata, la mitica scuderia del purosangue Ribot, decide di produrre, nonostante non esistano precedenti, vino a Bolgheri dove possiede una tenuta. Impianta varietà toscane, ma con scarsi risultati; in seguito decide di provare i Cabernet Franc e i Sauvignon. Dopo ripetute vinificazioni nel 1968 esce finalmente sul mercato con il primo vino: il Sassicaia. La consacrazione ufficiale avviene nel 1978 a Londra quando in una degustazione alla cieca batte tutti i più famosi Chateau francesi. Nel 1985 il Sassicaia è giudicato il più grande Cabernet del mondo e all'estero non riescono a capire come mai il vino più importante in Italia venga classificato "vino da tavola". Nel frattempo a Bolgheri altri produttori, come Grattamacco, Michele Satta, Ornellaia e Le Macchiole, iniziano a produrre vini di qualità. Nel 1993 si decide di creare una DOC Bolgheri e viene affidata all'Università di Milano, al professor Attilio Scienza, l'incarico di realizzare la zonazione viticola. Nel 1994 nasce la DOC Bolgheri che prevede la sottozona esclusiva "Sassicaia". Anche il Merlot trova in seguito il suo mentore in un grande enologo, Tschelicheff, che individua un terreno con le stesse caratteristiche del vigneto di Petrus, nasce così un altro mitico vino: il Masseto dell'Ornellaia, che rappresenta la consacrazione definitiva per il territorio. Attilio Scienza è oggi un simpatico signore sessantenne, professore ordinario di Viticoltura presso il Dipartimento di Produzione Vegetale della Facoltà di Agraria di Milano. È autore di vari testi; è unanimemente riconosciuto come uno dei massimi studiosi mondiali in ambito vitivinicolo. Caterina, la moglie, crocerossina volontaria, è una graziosa signora un po' riservata inizialmente che, prendendo confidenza, si rivela molto simpatica e di spirito. Per

anni si è occupata attivamente della commercializzazione e dell'export dei vini di Vallarom, la cantina di famiglia. Michele, il figlio oggi trentasettenne, si è laureato in biologia per passione e ha collaborato sin dai tempi dell'università alla gestione di Vallarom; in questo modo si è reso conto di nutrire un forte interesse per l'enologia.

Guado al Melo: una cantina nata per un gesto di amore e di generosità Attilio Scienza, con la moglie Cristina e il figlio Michele, per diversi anni gestisce Vallarom, la piccola cantina di famiglia situata ad Avio, nel Trentino, proprietà dei genitori. Attilio ha un fratello, Renato, che non si occupa di vino, ma ha una cattedra presso la facoltà di medicina all'università di Padova. Il figlio di Renato, Filippo, studia enologia in Trentino e viene ospitato nella casa dello zio Attilio. Nel 1997 con la morte del genitore si rende necessario stabilire a quale dei due fratelli rimarrà la cantina, troppo piccola per due famiglie. Attilio e Caterina, affezionatissimi alla "loro" Vallarom, di fronte al desiderio del nipote di avere una sua cantina, nel '98 con grande slancio di affetto decidono però di lasciarla a Renato e a Filippo, che avrebbero difficoltà a crearne una ex novo. Invece, Attilio ha la preparazione e le conoscenze per individuare un luogo e creare una nuova cantina, mentre anche il figlio Michele, in quegli anni, sta scoprendo la sua predisposizione per l'enologia ed è in grado di occuparsi di una nuova azienda. Attilio sparge la voce in diverse regioni italiane e l'anno dopo Pier Mario Meletti Cavallaro gli segnala un appezzamento di dieci ettari nella zona di Bolgheri che Attilio conosce bene per gli studi fatti per la DOC nel 1993 e per la zonazione viticola realizzata tra il '96 e il '97 sulla nuova proprietà viticola di Angelo Gaja. Attilio e Caterina riuniscono la famiglia nella loro casa di Torbole e viene presa la grande decisione: la nuova azienda viene intestata al figlio Michele, che



LA CANTINA

IL RISTORANTE PREFERITO DALLA FAMIGLIA SCIENZA

Le Volte - Casale Marittimo
(Pisa) - tel 0586.652018

Il ristorante è situato sulla salita che porta al piccolo borgo di Casale, uno dei tanti paesi gioiello della Toscana, molto bene conservato e distante dalla costa solo una dozzina di chilometri. È dotato inoltre di tredici stanze, dalle cui finestre, nelle giornate giuste, sono visibili le isole dell'arcipelago toscano, l'Elba, la Capraia e la Gorgona. La locanda a gestione familiare è costituita da una zona bar-caffetteria con dolci di qualità freschissimi e da due sale dedicate alla ristorazione con trentacinque posti.

L'arredamento è rustico, ma curato. Le Volte è di proprietà da oltre trent'anni della famiglia Giani, il papà è in cucina, il figlio, la figlia e la nuora in sala. Credono da sempre nella cucina tradizionale e hanno creato un ambiente familiare in cui sono soliti trovarsi proprietari di cantine e buongustai che qui possiedono una casa. La cucina spazia dai ravioli fatti in casa, alla selvaggina, ai funghi, ai fritti leggeri di verdura e pesce, il tutto con un rapporto prezzo/qualità molto valido e con piatti, oltre che buoni, ben presentati. Una grande competenza e attenzione per i vini che vengono proposti a un prezzo contenuto, un ambiente caldo e piacevole dove ci si ferma volentieri a parlare di vino sino a tardi. Tra i diversi ospiti illustri Oliviero Toscani, nato e cresciuto in questo paese, quando ritorna ama gustare i piatti del territorio proprio qui a Le Volte.



accetta di trasferirsi in seguito a Bolgheri con la moglie Annalisa, biologa anch'essa con un dottorato di ricerca in biologia molecolare alle spalle. Si decide quindi di impiantare i vigneti e si avvia lo studio della futura cantina. Annalisa, la dolce moglie milanese di Michele, si iscrive subito ad un master diretto da Mario Fregoni, che come dice lei, era necessario per entrare nel mondo del vino. Segue di lì a poco anche uno stage presso la cantina di La Versa, un'esperienza molto interessante in cui apprende, vista la dimensione della cantina, cosa significa organizzazione e prontezza nel risolvere i problemi, soprattutto in vendemmia. Michele tra il '97 e il 2000, va "a farsi le ossa" per due anni e mezzo nel centro di ricerca di Donato Lanati, uno dei più preparati enologi italiani. Con entusiasmo ci racconta di avere appreso moltissimo, soprattutto a valutare l'evoluzione potenziale dei diversi vini. Ci racconta: "noi preparavamo le analisi di diversi campioni, al mattino arrivava Lanati che li degustava tutti, comparando il suo giudizio con i risultati delle analisi, a volte non era d'accordo e chiedeva di ripeterla per il giorno dopo, un uomo dal palato incredibile e un'esperienza estremamente formativa. Non l'unica, nel 2000 si trasferisce con la moglie Annalisa a Castagneto Carducci e per circa un anno lavora nella vicina tenuta di Angelo Gaja, imparando cosa significa l'organizzazione di una cantina moderna. La prima vendemmia avviene nel settembre 2001, Michele prende in affitto da Gaja una botte e vinifica i primi 30 quintali. Quelli rimasti, perché la vera prima vendemmia la fanno i cinghiali

che a Bolgheri non scarseggiano, e, ghiotti d'uva come sono, si divorano la maggior parte del vigneto. Nello stesso anno, ad agosto, nasce anche il primo figlio Giovanni a cui sono dedicati 600 magnum, un rosso costituito in gran parte da Cabernet Sauvignon.

Il Podere Guado al Melo

Situata sulla costa toscana nel comune di Castagneto Carducci nei pressi di Donoratico, nel cuore del territorio della DOC Bolgheri, l'azienda agricola Podere Guado al Melo consta attualmente di dodici ettari vitati, di cui nove accorpati proprio intorno alla cantina ai piedi delle colline, attorniate dalla macchia mediterranea e dalla fossa di Bolgheri. Su limitare della tenuta è presente un torrente di acqua fresca e pura, per l'appunto un guado, da cui l'azienda prende nome. Negli altri 3 ettari in località Alla Badia, una zona pianeggiante ad ovest della via Bolgherese, sono impiantate ancora viti ma alternate da alcuni filari di ulivi secolari, come imporrebbe da queste parti la tradizione e ancora circa due ettari sono dedicati solo all'olio d'oliva. La struttura di duemilasettecento mq è stata costruita dal gruppo Moretti, specializzato nella progettazione di cantine, interamente interrata, per limitare al massimo l'impatto ambientale, gode di una temperatura interna ideale in ogni periodo dell'anno. Una collina di ulivi e altre specie mediterranee la ricoprono completamente. Non sono stati tralasciati particolari importanti come alcune aperture chiuse con



vetrate dalle quali filtrano i raggi del sole, illuminando di luce naturale alcuni ambienti dagli uffici, alla sala degustazione, alla biblioteca (una zona circolare illuminata dall'alto attraverso un'ampia apertura, con un grande tavolo rotondo: nelle librerie sono disponibili 15.000 volumi: storia, cultura e tecnica del vino oltre a una collezione di antichi testi di viticoltura, raccolti negli anni da Attilio), oppure come la raccolta dell'acqua piovana e i drenaggi sotterranei che permettono di limitare il più possibile i consumi di acqua potabile.

In cantina siamo nel regno di Michele Scienza che ha messo a frutto le sue esperienze, oltre che nell'organizzazione della cantina e nella scelta delle attrezzature, nella realizzazione dei vini. Michele ha scelto una linea molto chiara e attuale, per lui i vini devono avere una struttura avvertibile, non troppo pesante, devono risultare equilibrati e eleganti. Dobbiamo dire che Michele è riuscito nell'intento, le sue bottiglie quando arrivano in tavola vengono terminate con facilità e rappresentano quello che oggi vuole il consumatore: vini piacevoli al gusto e con personalità. A Guado al Melo si producono 4 vini, un bianco piacevole e longevo e tre rossi: un Bolgheri DOC e la riserva oltre a una chicca finale, un vino realizzato con 5 vitigni caucasici e tre autoctoni italiani.

I vitigni caucasici

Incuriositi dal conoscere le motivazioni che hanno spinto ad impiantare viti provenienti da così lontano rivolgiamo ad Attilio una domanda, perché il Caucaso?: «Le viti caucasiche rivestono un grande

interesse perché il Caucaso, assieme alla Mesopotamia settentrionale, è considerato la culla della viticoltura. Infatti rappresenta uno dei centri primari della domesticazione della vite, perché per la prima volta (circa 3500 anni a.C.) l'uomo iniziò a coltivare questa pianta, non solo a raccoglierne i frutti spontanei nei boschi. La vite domestica così originata venne poi trasportata nelle regioni dove iniziava ad espandersi la viticoltura, dove venne coltivata come tale o incrociata con vitigni locali. Grazie a studi sul DNA, i vitigni caucasici sono stati identificati come i progenitori di numerosi vitigni attualmente coltivati». Attilio Scienza da diversi anni si reca in Caucaso su incarico della Comunità Europea per recuperare l'enorme patrimonio di antichi vitigni, che sarebbero altrimenti andati perduti; grazie a lui esistono diversi campi sperimentali e Guado al Melo è uno di questi; qui in un'area predisposta ogni filare rappresenta un vitigno diverso che viene testato. Da queste sperimentazioni è nato il Yassarte. È un vino dall'incredibile personalità e bevibilità, costituito oltre a Malvasia Nera, da Syrah e da Alicante. I vitigni caucasici coltivati a Guado al Melo sono il Mugiuretli della Georgia Orientale (Kakhetia); Alexandrli della Georgia Centrale (Ratcha); Ojaleshi (Vite Che Si Arrampica Sugli Alberi) Citata Da Erodoto, del Mar Nero e il Saperavi della Georgia Orientale (Kakhet).

Vitigni di grande personalità e fascino, e dalle grandi potenzialità, che in qualche degustazione cieca han dato filo da torcere anche a rinomati professionisti del settore. ➤

