

Jassarte, tra Oriente e Occidente



Un incontro tra due culture e, perché no, un incontro tra due viticolture: **Jassarte** è il nome greco di un fiume che rappresentava il confine del mondo ellenico in Asia, divisione metaforicamente assemblata in un unico vino, il *Jassarte Toscana Igt Rosso* del [Podere Guado al Melo](#), una fusione tra vitigni mediterranei e vitigni caucasici. Un passo così culturalmente significativo lo poteva effettuare solo il maestro dell'enologia italiana, **Attilio Scienza**, che ha trasferito saperi e ideologie al figlio **Michele**, oggi alle redini della splendida cantina di Castagneto Carducci, in quell'angolo rinomato della Doc Bolgheri di Livorno.

Bando alle globalizzazioni, a quei prodotti privi di identità, questo vino ha qualcosa da raccontare, e porta con sé il fascino ampelografico delle origini vitivinicole mondiali: il Jassarte è una combinazione di Mediterraneo e Caucaso, costituito principalmente da Syrah, Alicante e Malvasia Nera, maturato 18 mesi in barrique di rovere sulla feccia fine e affinato almeno 6 mesi in bottiglia. Al palato è strutturato e elegante, complici i tannini morbidi che caratterizzano i vitigni caucasici utilizzati, simili a quelli di un pinot nero. Un prodotto particolarmente coinvolgente e interessante, dalla ricercata identità bipolare, Est e Ovest raccolti insieme.

Giulia Corradetti