



Corrispondenza valutazione chiocciole/centesimi

@ = da 71 a 75;

@@ = da 76 a 80;

@@@ = da 81 a 85;

@@@@ = da 86 a 90;

@@@@@ = da 91 a 100

Jassarte 2009

Degustatore: Roberto Giuliani Valutazione: @@@@

Data degustazione: 08/2013

- Tipologia: IGT Rosso
- Vitigni: syrah
- Titolo alcolometrico: 13,5 %
- Produttore: [GUADO AL MELO - Podere Guado al Melo di Michele Scienza](#)
- Bottiglia: 750 ml
- Prezzo enoteca: da 15 a 25 euro

A volte si dice che il cognome di una persona può già indicare quale sarà la strada che percorrerà nella propria vita, o più semplicemente quale mestiere. Niente di più vero nel caso della famiglia Scienza, strettamente legata a studi universitari e ricerche scientifiche in campo enologico e ampelografico. Il prof. Attilio Scienza è un nome noto a tutti, da molti anni insegna viticoltura all'Università di Milano, è stato anche direttore dell'Istituto Agrario di S. Michele all'Adige (oggi Fondazione Edmund Mach), è un esperto degli aspetti storici e culturali della vite e del vino, fondatore con il figlio Michele di Guado al Melo, azienda che della sperimentazione fa il suo baluardo. Infatti Attilio e Michele hanno dato vita ad un vigneto-collezione: un vero e proprio giardino ampelografico, che comprende numerose varietà provenienti da ambienti mediterranei, varietà di origine caucasica e viti selvatiche toscane allevate su tutore vivo. In vigna il lavoro è condotto secondo i principi di un'agricoltura sostenibile e salubre, applicando la lotta integrata per ridurre al minimo gli interventi con prodotti e l'inerbimento per ottenere il giusto equilibrio tra suolo e piante. In cantina nessun intervento correttivo, ma solo l'aggiunta di una contenuta dose di anidride solforosa. I vigneti sono caratterizzati da una densità d'impianto che supera gli 8.000 ceppi

per ettaro, e da una resa in uva per pianta di circa 1 kg, ma mantenendo sempre un equilibrio ottimale per produrre vini eleganti e mai troppo concentrati o alcolici. La forma di allevamento è il classico cordone speronato. I vitigni coltivati appartengono alla tradizione bolgherese più antica, come il Sangiovese e il Vermentino, e a quella più moderna, come il Cabernet sauvignon e franc, il Merlot. L'estensione totale attuale è di circa 27 ettari. Il Jassarte è un syrah vinificato senza correzioni o aggiunte che alterino le caratteristiche originarie delle uve, affinato per circa 24 mesi in barrique di rovere (10% legno nuovo) sulla feccia fine e almeno 12 mesi in bottiglia. Il calice si macchia di rosso rubino deciso ma senza iperboliche concentrazioni, la trama olfattiva è di notevole finezza, giocata su toni fruttati di ribes, ciliegia, leggera fragola, tamarindo, il tutto avvolto in un contenitore balsamico, seguono poi note di pepe rosa e chiodo di garofano. Al palato ha profilo non dissimile, imperniato di una solida freschezza, tannino perfettamente calibrato, tornano le note speziate che caratterizzano il syrah, il finale è rigoroso, pulito e persistente, la buona salivazione ci ricorda che di affiancargli un buon piatto, lo aspetta un agnello in fricassea.