

Guado al Melo

Vignaioli vintners in the Bolgheri DOC - Toscana



“ Vieni qua, o padre Bacco,
qua c’è il pieno di tutti
i tuoi doni,
la vigna fruttuosa grazie a te
è rigogliosa
ricca di pampini in autunno
e il vendemmiato schiumeggia
nei tini ricolmi;
vieni qua, o padre Bacco:
depositi i sandali,
tingi insieme a me
gli stinchi nudi nel mosto nuovo.

VIRGILIO, GEORGICHE, LIBRO II.

LA VENDEMMIA 2017

di Michele Scienza

L’annata 2017 è iniziata col solito inverno mite ma purtroppo con pochissime piogge. È stata infatti contraddista soprattutto dalla grande aridità, con temperature estive sopra la media. Il clima secco ha inibito lo sviluppo di malattie ma anche la crescita e la produzione delle viti. È stato limitato anche lo sviluppo dei grappoli, per cui si è evitato di diradare (già la produzione era ben inferiore alla media). Abbiamo anche evitato le defogliature, per proteggere i frutti dall’intensa insolazione, senza rischi di ristagni di umidità. Le viti tuttavia non hanno mostrato gravi segni di sofferenza (se non lo sviluppo limitato). Nel mese di agosto le temperature sono tornate nella media locale, sempre calde ma non eccessive, ma soprattutto ha rinfrescato la notte, con la consueta escursione termica che dà eleganza ai nostri vini. La vendemmia non è stata molto anticipata: è iniziata gli ultimi giorni di agosto e conclusa entro la fine di settembre. Si è prodotta uva sana, sele-

zionata per scartare gli acini appassiti. Con l'ammottamento abbiamo verificato un alto grado di concentrazione, bilanciato però anche da buoni livelli di freschezza (acidità) e bassi pH. Soprattutto, è stata l'annata col minimo storico di produzione. Ora vedremo le fasi finali e, soprattutto, l'invecchiamento, fondamentali per capire a fondo i nostri vini, la loro evoluzione e le prospettive di vita. Sicuramente saranno vini di grande potenza e concentrazione.

GRAPE HARVEST 2017

BY MICHELE SCIENZA

2017 started with the usual mild winter but unfortunately with nearly no rain. The vintage was especially marked by the great dryness, with summer temperatures above the average. The dry climate has inhibited the development of diseases but also the growth and production of vines. The development of bunches has been limited, so we didn't make a selection of them (the production was already lower than the average). We also kept all the leafs on the vines to protect the fruits from the intense sun, and because it was dry, with no risk of moisture stagnation. The vines, however, did not show any serious signs of suffering (only the limited development). In August the temperatures returned to the local average, always warm but not too hot, but above all fresher nights, with the usual thermal excursion that gives elegance to our wines. The harvest has not even been anticipated: we started at the end of August, as usual with the earliest varieties, and we concluded at the end of September. In harvesting we had to make a selection especially to eliminate the dry bunches, but the grapes were very healthy. Making the must, we saw that he had a high level of concentration, balanced even with good levels of freshness (acidity) and low pH values. 2017 especially was the vintage with the lowest amount of production. Now we will see the final steps and, above all, the aging, fundamental to understand our wines, their evolution, the prospect of life. Surely they will be wines of great power and concentration.



“ Here, O Father Bacchus,
Here all is filled with your gifts,
The field flourishes filled with au-
tumnal vine shoots,
The grape harvest foams in the
brimming vats,
Here, O Father Bacchus,
Come, and, free of footwear
Plunge naked feet,
With me, in the new vintage.

VIRGIL, GEORGICON, BOOK II



DIE WEINLESE 2017

MICHELE SCIENZA

2017 begann mit dem üblichen milden Winter aber leider mit sehr wenig Regen. Der Jahrgang war besonders von der großen Trockenheit geprägt, mit überdurchschnittlichen Sommertemperaturen. Das trockene Klima hat die Entwicklung von Krankheiten verhindert, aber auch das Wachstum und die Produktion von den Reben. Unglücklicherweise war auch die Entwicklung von den Trauben eingeschränkt, so dass ein Ausdünnen der Trauben vermieden wurde (die Produktion lag sowieso deutlich unter dem Durchschnitt). Wir haben auch die Entblätterung vermieden, um die Früchte vor intensivem Sonnenschein zu schützen, ohne dass die Gefahr einer Feuchtigkeitsstauung bestand. Die Reben zeigten jedoch keine ernsthaften Anzeichen von Stress (nur eine limitierte Entwicklung). Im August kehrten die Temperaturen wieder zum lokalen Durchschnitt zurück, immer warm, nicht übermäßig, aber vor allem auffrischend in der Nacht mit dem üblichen Temperaturunterschied, der unseren Weinen Eleganz verleiht. Die Lese hat nicht einmal früher begonnen: Wir fingen Ende August an, wie es bei den frühesten Sorten häufig der Fall ist und bis Ende September war die Weinlese abgeschlossen. Bei der Ernte mussten wir besonders auswählen, um die verdornten Trauben auszulesen, aber die Trauben waren sehr gesund. Nach der Vermostung haben wir einen hohen Konzentrationsgrad festgestellt, der aber durch die gute Frische (Säuregehalt) und einem niedrigem pH-Wert ausgeglichen wurde. Insbesonders war es der Jahrgang mit der geringsten denkwürdigsten Produktion. Jetzt werden wir die letzten Phasen und vor allem die Holzfasslagerung beobachten, grundlegend für das Verständnis unserer Weine, ihre Entwicklung, die Aussichten ihrer potenziellen Flaschenlagerung. Sicher werden es Weine von großer Kraft und Konzentration sein.

“ Hier Vater Bacchus !
 Hier ist alles voll von deinen
 Geschenken,
 durch dich blühet im Herbst
 die Flur von Trauben bedeckt;
 durch dich schäumt der Wein
 in vollen Gefäßen.
 Auf Vater Bacchus !
 Auf lege ab die Kothurn
 und tauche mit mir
 entblößte Schenkel im neuen
 Most.

PUBLIUS VERGILIUS MARO,
 GEORGICA, ZWEITES BUCH



RICORDI DI UN ANNO - YEAR'S MEMORIES 2017

BY ANNALISA MOTTA

L'anno 2017 ha visto molte importanti novità per noi. Abbiamo iniziato a lavorare con un'importante azienda di distribuzione italiana di vino, Cuzziol GrandiVini di Conegliano (TV), che seleziona piccole-medie aziende di altissima qualità per la vendita presso enoteche e ristoranti di ottimo livello. Nelle foto, alcuni momenti della presentazione del catalogo e dei nostri vini, con esponenti dell'alta ristorazione italiana.



Lionello Cera, chef di Antica Osteria da Cera - Lughetto di Campania Lupia (VE) e Luca Cuzziol



Unter den vielen Treffen und Reisen im Jahr 2017 erinnern wir uns an die Rebengenetikstunde, die Michele im Februar an der St. Anna Schule für Weinmarketing in Pisa gehalten hat.



2017 brought many important events to us . We started to work with an important Italian wine distributor, Cuzziol Grandi Vini from Conegliano (TV), which selects small and medium companies of very high quality, to sell their wines to restaurants and wine shops of great level. In the photos there are some moments of the presentation of the catalogue and our wines with exponents from important Italian restaurants.

Das Jahr 2017 hat uns viele wichtige Neuigkeiten gebracht. Wir fingen die Zusammenarbeit mit einem wichtigen italienischen Weinvertriebsunternehmen an, Cuzziol Grandi Vini aus Conegliano (TV), welches kleine und mittelgroße Unternehmen von höchster Qualität zum Verkauf in ausgewählten Weinläden und Restaurants anbietet. Auf den Fotos einige Momente der Präsentation des Katalogs und unserer Weine, mit Vertretern der High Society des italienischen Gastgewerbes.

Fra i tanti incontri e viaggi del 2017 ricordiamo, a febbraio, la lezione di genetica della vite che Michele ha tenuto al master di marketing del vino della Scuola S. Anna di Pisa.

Among the many meetings and trips ,we remember the lecture that Michele hold in February during the Master of wine at the S.Anna school in Pisa, about vine genetics.

At the beginning of year we presented an important leap of our Guado al Melo Bianco which became CRISEO Bolgheri DOC Bianco, with the vintage 2015. This wine is very important for us, because it was born together with us and our winery: in this territory didn't exist white wines of great value and long aging prospective. Local white wines were always considered as simple wines. It took years of experimentation to achieve this extraordinary result, which become a model for various wineries in Bolgheri.

Zu Beginn des Jahres präsentierten wir den wichtigen Sprung unseres Guado al Melo Bianco, der mit dem Jahr 2015 zu CRISEO Bolgheri DOC Bianco wurde. Dieser Wein ist uns besonders wichtig, weil er mit unserem Weingut entstanden ist: Es gab keine Weißweine von hohem Wert und für eine lange Lagerung gedacht. Lokale Weißweine wurden schon immer als einfache Zweitweine angesehen. Es brauchte jahrelange Experimente, um dieses außergewöhnliche Ergebnis zu erreichen, das für mehrere Unternehmen in Bolgheri zum Vorbild wurde.



Un satiro danza con in mano la coppa del vino, il *kantharos*, e uno strumento a sonagli. Ecco insieme i tre doni che Bacco ha fatto all'umanità, secondo gli antichi, per alleviarci gli affanni della vita: il vino, la musica e la danza.

A satyr is dancing, in one hand he holds the *kantharos*, a wine cup, and a rattle instrument. Here are the three gifts, which Bacchus, according to the ancients, donated to the humanity, helping us to relieve from life's problems: wine, music and dance.

Ein Satyr tanzt mit einem Weinbecher, dem Kantharos und einer Schelle in den Händen. Hier die drei Gaben, die Bacchus unseren Vorfahren nach, der Menschheit geschenkt hat, um die Leiden des Lebens zu lindern: Wein, Musik und Tanz.

Ad inizio anno abbiamo presentato l'importante evoluzione del nostro Guado al Melo Bianco, diventato CRISEO Bolgheri DOC Bianco con l'annata 2015. Questo vino ci è particolarmente caro in quanto è nato con noi: sul territorio non esistevano vini bianchi di grande valore e lungo affinamento. I vini bianchi locali erano da sempre considerati vini di seconda linea, semplici. Ci sono voluti anni di sperimentazione per arrivare a questo risultato straordinario, divenuto modello per diverse aziende di Bolgheri.

CRISEO

“fatto d’oro”
“made of gold”
“aus Gold”





Dall'alto in basso: visita a Guado al Melo dell'Istituto di Enologia di Conegliano (TV). Alcune fiere: Vinaly 2017 (allo stand Attilio Scienza e Antonio Paolini), il Mercato FIVI a Roma, con i vignaioli FIVI a Lucca, il nostro agente Seth Allen ad una degustazione a Chicago.



From the top to bottom: Visit at Guado al Melo of the Institute of Oenology from Conegliano (TV). Some fairs :Vinaly 2017 (at the desk Attilio Scienza and the journalist Antonio Paolini), Fair FIVI in Rome and Lucca, our agent Seth Allen during a wine tasting in Chicago.

Von oben nach unten: Ein Besuch bei Guado al Melo vom Institut für Önologie aus Conegliano (TV); einige Messen: Vinaly 2017 (am Stand Attilio Scienza und Antonio Paolini), der FIVI Markt in Rom, unser Agent Seth Allen bei einer Verkostung in Chicago.



A Vinitaly, il giornale Cronache di Gusto ha messo il prof. Attilio Scienza, padre di Michele, fra le persone più influenti del mondo del vino italiano. Sotto alcuni riconoscimenti al nostro Atis Bolgheri Superiore.

At Vinitaly, the magazine "Cronache di Gusto", placed Attilio Scienza, Michele's father, among the most influential persons of Italian wine in the world. Below some awards of our ATIS Bolgheri Superiore.

In Vinitaly hat die Zeitschrift „Cronache di Gusto“ den Professor Attilio Scienza, Vater von Michele, zu den einflussreichsten Menschen in der Welt des italienischen Weins gezählt. Unten einige Anerkennungen von unserem Atis Bolgheri Superiore.

Le Iniziative
Tra Ena e Berlino
che non si aspettavano
imperdibili

Commercio
L'aeroporto di Fiumicino
è la più grande
entroca d'Italia

Scenari
Fare il vignaiolo
può convenire
Ecco come guadagnare

cronachedigusto
MAGAZINE

The Wine Power List

Vinitaly 2017

**I top influencer
nel mondo del vino
La quarta edizione
della nostra classifica
E nei primi dieci
spunta una donna**

12

4 Attilio Scienza

5 Piero Antinori

Più illuminare più ascoltare del vino italiano prosegue nella sua opera e impresa di raccolta fondi per la ricerca scientifica. Il vino italiano ha bisogno di essere più forte di far guadagnare un forte vantaggio competitivo al nostro comparto enologico nel panorama attuale mondiale del vino. Scienza è stato il primo a parlare di "genoma dell'uva" e "genoma dell'uva editting", senza paure e cercando di rassicurare il fronte no-Ogm che si tratta di una tecnica completamente diversa. Con i benefici e le apprezzate qualità dei suoi vini, il lavoro del ministro Martina sta portando avanti la ricerca in questa materia che promette di migliorare la resistenza alle malattie e la produttività delle piante, senza però perdere le loro caratteristiche. I primi vini più resistenti sono già stati autorizzati dal ministero dell'Agricoltura, con coltivazioni e vinificazioni che avvengono in Italia, Croazia, Slovenia, Moldavia. Il "genoma editting" sembra avere un futuro sicuro. La ricerca deve essere sempre a punta sulla ricerca per la sostenibilità della vita dal punto di vista culturale e fa messa a punto di vecchi ceppi e cloni procede in maniera attenta come prima. Mai domo, capace di spostare sempre l'asticella più in alto tanto che ancora non è stato possibile a nessuno di ascoltare due volte lo stesso discorso fatto dal professore.

Sull'Onorevole Antinori pare non sia chiaro. I risultati 2016 sono molto buoni. L'investimento sulla spettacolare è da solo in termini di visibilità. Tanti grandi nomi italiani sono di questo. Del resto il focus degli uffici Chianti Classico attorno alla campagna di cantine e vigneti che in questi anni sono cresciute in gran modo, più di un investitore straniero. Ambizioso il progetto sul rosato. Non cala l'attenzione anche al dott. Tornatore sempre più al centro grande. E poi c'è il suo figlio Piero che per tratti sotto il cappello Marchesi Montenisa. Sul versante politico ha deciso di sposare una causa Unione Italiana vini, che è la sua passione. Ha fatto questo nel 1999, al lavoro in azienda Prunotto, mentre oggi è via Antinori, consigliere in altri settori e il padre, prepara la razione.

**WINE
ENTHUSIAST**

90 pt

ATIS
Bolgheri DOC Superiore
2013

**SEMINARIO PERMANENTE
LUIGI VERONELLI**
Associazione per la cultura del Vino e degli Alimenti

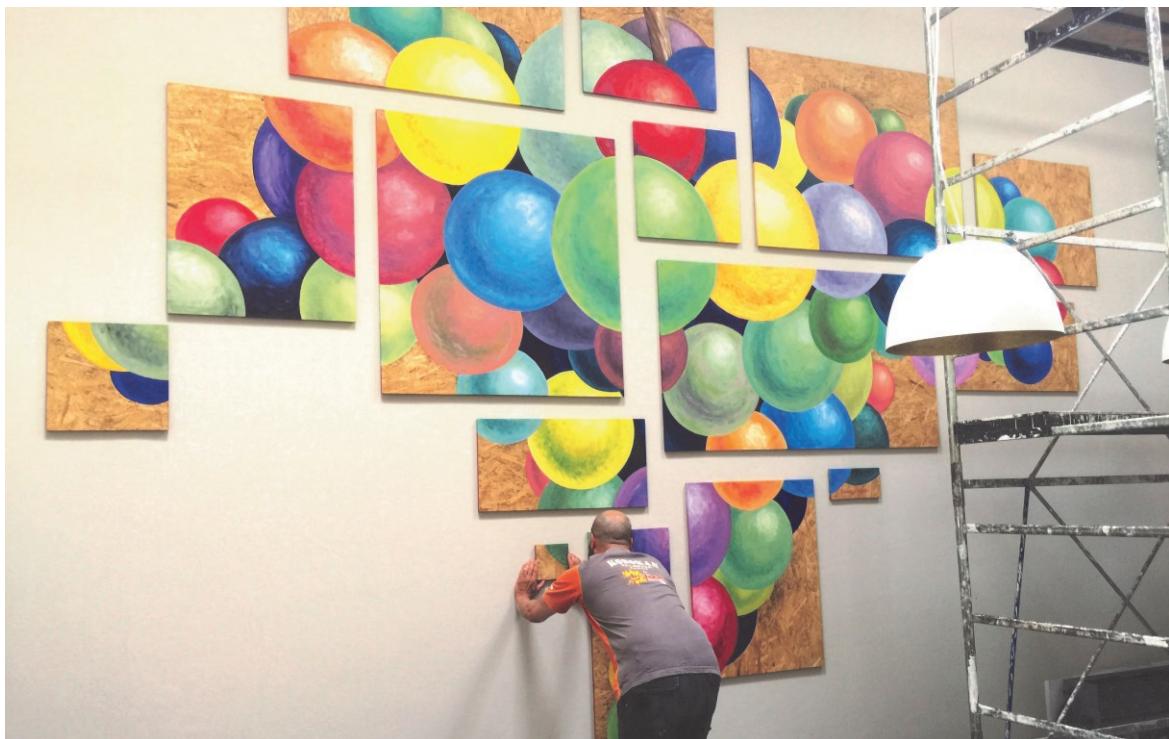
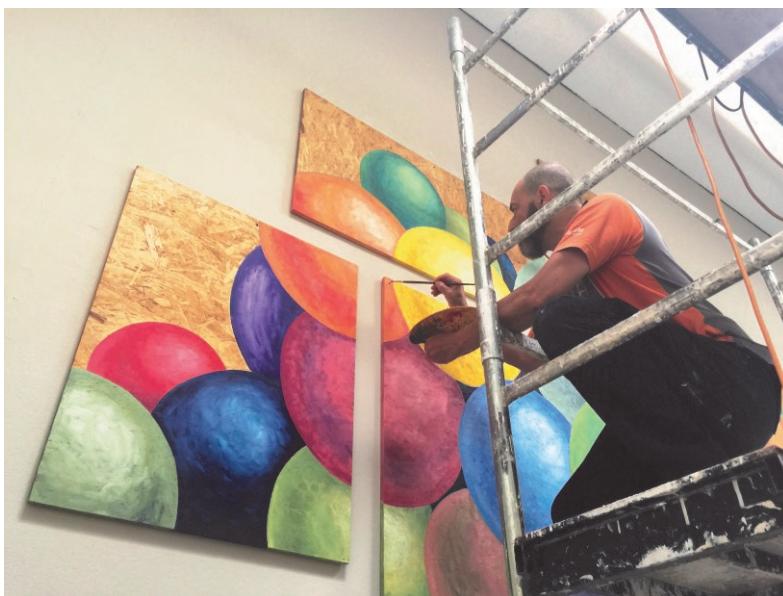
Super Tre Stelle 2018

Bolgheri Rosso Superiore Atis 2013

Guado al Melo (Castagneto Carducci, Livorno)

I SUPER TRE STELLE 2018

**I VINI DI
VERONELLI
2018**



Nella nostra cantina abbiamo ricavato una nuova piccola stanza per le degustazioni. È diventata la "Stanza dell'Uva" grazie all'esposizione di tavole ampelografiche e all'importante dipinto su pannelli in legno dell'artista fiorentino Fabrizio Tiribilli (che ha già realizzato diverse opere per noi). Il titolo è "Danza d'agosto" per ricordare la danza dei colori nei grappoli al momento dell'invaiatura.

We created a new small room for wine tasting in our wine cellar. It became „*Stanza dell'uva*“ (the Grape Room) thanks to exposition of ampelographic frames and an important masterpiece of the Florentine artist Fabrizio Tiribilli, painted on wooden panels. The name of the opera is "*Danza d'agosto*" (Dance in August), which remind us the dance of colours of the grapes at the moment of colouring.

In unserem Keller haben wir einen neuen kleinen Raum zur Verkostung. Dank der Ausstellung von ampelographischen Bildern und des bedeutenden Kunstwerks auf Holztafeln des Florentiner Künstlers Fabrizio Tiribilli ist es zum "Stanza dell'Uva" (Raum der Trauben) geworden. Der Titel ist "Danza d'Agosto" (Augustttanz), um an den Farbtanz der Trauben zu erinnern während der Zeit der Einfärbung.



Da agosto abbiamo ospitato la mostra fotografica "Bolgheri: Impressioni dalla natura" della fotografa (e nostra collaboratrice) Katrin Pfeifer. Il tema era proprio adatto a noi: la flora e la fauna locale, ritratta in campagna e nella vicina oasi del WWF.

In August we host the photo exhibition "Bolgheri: Impressions from nature" of the photographer Katrin Pfeifer (also our collaborator). The theme was suitable for us: local flora and fauna, photographed in the countryside and the WWF oasis, which is near our wine cellar.

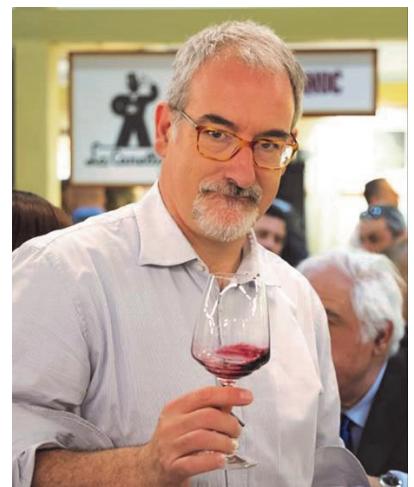
Ab August hatten wir die Fotoausstellung "Bolgheri: Impressionen aus der Natur" von der Fotografin (und unserer Mitarbeiterin) Katrin Pfeifer hier bei uns. Das Thema war für uns passend: die heimische Flora und Fauna, auf dem Land und in der nahe gelegenen WWF-Oase porträtiert

LE PROSSIME ANNATE NEXT VINTAGES

Ecco le annate in arrivo nel 2018. Il nostro **L'Airone** (Vermentino) **2017** sarà pronto dall'inizio primavera, purtroppo con minor produzione del solito. Da inizio anno ci sarà il **2016** del **Bacco in Toscana** e **Antillo Bolgheri DOC**, annata di una certa potenza. Più avanti debutterà anche il **Criseo 2016**. Il **Rute Bolgheri DOC 2015** appassiona invece per la grande eleganza. Sarà dura invece per gli amanti dei nostri rossi top, **Atis Bolgheri DOC Superiore** e **Jassarte**: l'annata 2014 non è stata prodotta, perché non ritenuta all'altezza per vini da selezione. Bisognerà consolarsi con le annate più vecchie, lotti conservati con la massima cura nella nostra cantina (disponibili in quantità limitata). In particolare, la superstar sarà il **Jassarte 2008**, pronto per essere aperto dopo 10 anni esatti, con una confezione speciale in numero limitato.



Here are the vintages coming in 2018. Our Airone Vermentino 2017 will be ready in the beginning of spring, unfortunately with a lower production as we have usual. From the beginning of the next year we start to sell the vintage 2016 of Bacco in Toscana and Antillo Bolgheri DOC, a powerful vintage. Further will arrive also Criseo 2016. Instead our Rute Bolgheri DOC 2015 will impress for the great elegance. For the "lovers" of our top red wines it will be a difficult year: ATIS Bolgheri DOC Superiore and Jassarte, wasn't produced with the vintage 2014, because it was not considered to be on the top for this kind of high selection wines. We have to console us with older vintages, lots conserved with special care in our cellar (available in limited quantities). Particularly, the superstar will be Jassarte 2008, ready to be opened after 10 years, with a special limited edition package.



RISERVE STORICHE DISPONIBILI
AVAILABLE OLD VINTAGES:
VERFÜGBARE JAHRGÄNGE

Atis Bolgheri DOC Superiore
750 ml-1,5L Magnum: 2004 -
2005 - 2006 - 2007 - 2008 - 2009
- 2011 - 2012 - 2013

Jassarte 750 ml: 2005 - 2008 -
2013
1,5L Magnum: 2003 - 2004 -
2005 - 2006 - 2009 - 2011 - 2012
- 2013

Criseo Bolgheri DOC Bianco
(Guado al Melo Bianco) 1,5 L
Magnum: 2008 - 2011 - 2012 -
2013 -2014

Hier sind die Jahrgänge, die im Jahr 2018 auf den Markt kommen. Unser L'Airone Vermentino 2017 wird ab Anfang des Frühlings fertig sein, leider mit einer geringeren Produktion als üblich. Ab Anfang des Jahres kommt der 2016 Jahrgang Bacco in Toscana und Antillo Bolgheri DOC auf den Markt, ein sehr kräftiger Jahrgang. Etwas später wird auch Criseo 2016 debütieren. Der Rute Bolgheri DOC 2015 wird wegen seiner grossen Eleganz begeistern. Für Liebhaber unserer roten Spitzenweine, Atis Bolgheri DOC Superiore und Jassarte wird es schwer werden: der Jahrgang 2014 wurde nicht produziert, weil er nicht geeignet war für Weine für eine lange Lagerung. Man muss sich mit den älteren Jahrgängen trösten (in begrenzter Menge erhältlich), welche mit grösster Sorge aufbewahrt wurden. Der Superstar wird insbesondere Jassarte 2008 sein, um nach 10 Jahren hervorgeholt zu werden und der mit einem speziellen Etikett und in limitierten Auflage erscheinen wird.