



Guado al Melo

Vignaioli winemakers in the Bolgheri DOC - Toscana



LA VENDEMMIA 2021

di Michele Scienza

“Una vigna che sale sul dorso di un colle fino a incidersi nel cielo, è una vista familiare, eppure le cortine dei filari semplici e profonde appaiono una porta magica ...

(Cesare Pavese, 1946, Fiera d'Agosto)

La siccità si è prolungata quasi ininterrotta da metà maggio fino alla raccolta, come frequente sulla nostra costa. Non sono neppure arrivate le solite piogge che spesso rinfrescano nella parte finale dell'estate. Le precipitazioni però erano state molto intense nel periodo invernale e hanno perfettamente sostenuto le vigne per tutta la fase produttiva. I nostri suoli di origine alluvionale, molto profondi e tendenzialmente sabbiosi, hanno dimostrato ancora una volta di essere perfetti alla prova delle estati più siccitose. L'andamento climatico ha anche sfavorito tutte quelle avversità della vigna legate a condizioni di umidità. L'uva alla raccolta era infatti sanissima ed in quantità ottimale, per cui le operazioni di selezione dell'acino sono state quasi superflue quest'anno, se non per togliere qualche raro acino appassito.

Questo andamento climatico ottimale si è riflettuto in una ma-

L'andamento stagionale del 2021 è stato molto regolare nel nostro territorio della Bolgheri DOC. L'estate è stata secca e ben ventilata ma con temperature non eccessive, salvo che per qualche breve periodo.

turazione dell'uva molto lenta e regolare. Abbiamo iniziato la vendemmia un po' più tardi del nostro solito, il 17 settembre col Vermentino dell'Airone nelle vigne alla Badia (di solito iniziamo intorno al 10 settembre). Il Campo Bianco del Criseo, che è vicino alla cantina nella piccola valle fra le colline e quindi con micro-clima più fresco, è stato raccolto il 21 settembre. La raccolta dei rossi invece è stata abbastanza ravvicinata rispetto al passato. I primi rossi, Syrah e Merlot, sono stati raccolti il 22 settembre e, nel giro di poco più di una decina di giorni, sono venute pronte a scalare tutte le altre, senza quasi più pause, con un lavoro molto intenso e continuo. Abbiamo proceduto col Sangiovese, le diverse partite del Campo Giardino (da cui nasce il Jassarte), il Petit Verdot, il Rebo, ... e tutte le altre.

In cantina abbiamo costatato la grande qualità di queste splendide uve, con equilibri straordinari, colori impressionanti e grandi profumi. Ad esempio, ci ha entusiasmato la vasca del Criseo, con un naturale colore dorato intenso e un profumo penetrante di albicocca. Il Vermentino (l'Airone) è invece giallo paglierino, con aromi agrumati. Le diverse partite del Jassarte sono un effluvio di incenso, pepe e frutta rossa. Il Cabernet sauvignon sta presentando, in queste fasi iniziali della fermentazione, un intenso aroma di tè verde, considerato dagli esperti sintomo di grande qualità per questo vitigno ... Nel corso della vinificazione e dell'affinamento gli aromi primari saranno poi arricchiti ed evoluti da altri profumi.



GRAPE HARVEST 2021

by Michele Scienza

“ A vineyard that rises on the back of a hill until it is engraved in the sky is a familiar sight. Yet, the simple and deep curtains of the rows look like a magical door ...

(Cesare Pavese, 1946, August Holyday)

The seasonal trend of 2021 was very regular in our Bolgheri DOC area. The summer was dry and well ventilated but with not excessive temperatures, except for some short periods. The drought continued almost uninterrupted from mid-May until harvest, as is common on our coast. The usual rains in the final part of the summer have not even arrived, which often cool and give some water. However, the rains had been very intense in the winter period and they perfectly supported the vines throughout the production phase, despite the very dry summer. Our alluvial soils, very deep and sandy, proved once again to be perfect, to the test of the driest summers. The climatic trend has also disadvantaged all those adversities of the vineyard related to humidity conditions. The most important problems for us remain powdery mildew and moth, which we have managed with great care, thanks the minimal and integrated approach of the sustainable viticulture. The grapes, at the harvested, were in fact very healthy, so the grape selection operations were almost superfluous this year, if not to remove a few rare dried grapes.

This optimal climatic trend was reflected in a very slow and regular ripening of the grapes. We started with Vermentino for the wine L'Airone, in the Badia vineyards, on 17th September (in average years, we start around 10th September). The Campo Bianco vineyard (where Criseo is born), which is near the winery in a small valley between the hills and therefore with a cooler micro-climate, was harvested on 21st September. The harvest of the red grapes, on the other hand, was quite closed between each other compared to the past. The first reds, Syrah and Merlot, were harvested on 22 September and, in just over ten days, all the others were ready. We continued almost without breaks, with very intense work. We proceeded with Sangiovese, the various batches of the Campo Giardino vineyard (from which Jassarte is born), Petit Verdot, Rebo, ... and all the others.

In the cellar, we checked the great quality of these fantastic grapes, with extraordinary balances, impressive colors and great aromas. For example, we were thrilled by the tank of the Campo Bianco vineyard, the future Criseo, with a natural deep golden color and a penetrating apricot scent. Those of Vermentino for the L'Airone wine are instead straw yellow, with citrus aromas. The different batches of Jassarte have scent of incense, pepper and red fruit. Cabernet sauvignon is presenting, in these



initial stages of fermentation, an intense and very pleasant aroma of green tea, considered by experts a symptom of great quality for this grape variety ... During the vinification and refinement, the primary aromas will then be enriched and evolved by other fragrances.

DIE WEINLESE 2021

by Michele Scienza

Ein Weinberg, der sich auf dem Rücken eines Hügels erhebt, bis er sich in den Himmel einprägt, ist ein vertrauter Anblick, und doch erscheinen die Vorhänge der einfachen und tiefen Reihen wie eine magische Tür ...

(Cesare Pavese, 1946, August FERIA)



Der Saisontrend 2021 war in unserem Bolgheri DOC-Gebiet sehr regelmäßig. Der Sommer war trocken und luftig mit keinen außergewöhnlichen hohen Temperaturen, bis auf ein paar kurze Zeiträume. Die Trockenheit hielt von Mitte Mai bis zur Ernte fast ununterbrochen an, wie es an unserer Küste üblich ist. Auch der übliche Regen der den letzten Teil vom Sommer etwas abkühlt, hat keinen Einzug gehalten. Die Regenfälle waren jedoch im Winter sehr intensiv und unterstützten die Reben während der gesamten Produktionsphase perfekt. Unsere Böden von Schwemmland Ursprung, sehr tief und überwiegend sandig, haben sich im Test in einem der trockensten Sommer einmal mehr als perfekt

erwiesen. Der klimatische Trend wirkte auch allen Krankheiten des Weinbergs in Bezug auf die Feuchtigkeitsbedingungen entgegen. Die Trauben waren bei der Ernte tatsächlich sehr gesund und in optimaler Menge, so dass die Traubenauslese in diesem Jahr fast überflüssig war, wenn nicht um einige seltene vertrocknete Trauben zu entfernen.

Dieser optimale klimatische Trend spiegelte sich in einer sehr langsamen und regelmäßigen Reifung der Trauben wider. Etwas später als sonst haben wir mit der Ernte begonnen, am 17. September mit dem Vermentino für den Airone in den Weinbergen von Badia (wir beginnen normalerweise um den 10. September). Der Campo Bianco vom Criseo, der in dem kleinen Tal zwischen den Hügeln in der Nähe des Weinguts liegt und daher ein kühleres Mikroklima aufweist, wurde am 21. September geerntet. Die Ernte aller roten Rebsorten lag dagegen ganz nah beieinander im Vergleich zu früher. Die ersten roten Sorten, Syrah und Merlot, wurden am 22. September geerntet und in etwas mehr als zehn Tagen, alle anderen Roten fast ohne Pausen mit sehr intensiver und kontinuierlicher Arbeit. Weiter ging es mit dem Sangiovese, den verschiedenen Chargen des Campo Giardino (aus dem Jassarte entsteht), dem Petit Verdot, dem Rebo, ... und all den anderen.

Im Keller stellten wir die großartige Qualität dieser herrlichen Trauben mit außergewöhnlicher Ausgewogenheit, beeindruckenden Farben und großartigen Aromen fest. Begeistert waren wir zum Beispiel vom Edelstahltank mit dem Criseo, mit einer natürlichen tiefgoldenen Farbe und einem durchdringenden Aprikosenduft. Der Vermentino (vom Airone) ist stattdessen strohgelb mit Zitrusaromen. Die verschiedenen Chargen von Jassarte duften nach Weihrauch, Pfeffer und roten Früchten. Der Cabernet Sauvignon präsentiert in diesen Anfangsstadien der Gärung ein intensives Aroma von grünem Tee, das von Experten als Qualitätsmerkmal dieser Rebsorte angesehen wird ... Während der Weinbereitung und des Alterungsprozesses werden die Primäraromen dann von weiteren Aromen angereichert und entwickelt.



RICORDI DI UN ANNO 2021 - YEAR'S MEMORIES

by Annalisa Motta

ERINNERUNG EINES JAHRES 2021



Il 2021 è stato purtroppo di nuovo focalizzato sulla pandemia. Come tutti, abbiamo cercato di andare avanti nel migliore dei modi possibili, sempre con ottimismo. Con qualche persona in meno al lavoro, siamo riusciti a fare molto, anche se non tutto, come ad esempio

il progetto di una NewsLetter via e.mail. Siamo però stati consolati dallo splendido regalo di una vendemmia fantastica, che ci ha sollevati dopo tante fatiche e preoccupazioni.

Anche quest'anno sono mancati i consueti appuntamenti di fiere e degustazioni che normalmente caratterizzano il nostro lavoro. Ci sta mancando molto il contatto con i nostri clienti e rivenditori, momenti di lavoro ma anche di contatti umani insostituibili. L'estate ha però portato tanti visitatori sul nostro territorio. Grazie di cuore a tutti quelli che sono venuti a trovarci! Invece, l'evento dell'anno del territorio è stata senza dubbio la scenografica cena tenuta sul Viale dei Cipressi di Bolgheri (nella foto sotto).

Unfortunately, 2021 was again focused on the pandemic. We have tried to be optimism always. The main problem was been to have less people at work. So, we weren't able to do all our ideas, such as the design of a NewsLetter via e-mail. However, we were consoled by the splendid gift of a fantastic harvest, which relie-

ved us after so many efforts and worries.

Also this year there weren't the usual trade fairs and tastings that normally characterize our work. We are missing very much the contact with our customers and dealers, moments of work but also of important human contacts. However, the summer brought many visitors to our area. Our heartfelt thanks to everyone who came to visit us! Instead, the event of the year in our area was undoubtedly the scenic dinner held in the Viale dei Cipressi (Cypress Boulevard) in Bolgheri (pictured below).

Leider stand 2021 wieder ganz im Zeichen der Pandemie. Wie viele haben wir versucht, bestmöglich voranzukommen, immer mit Optimismus. Mit ein paar weniger Leuten bei der Arbeit haben wir viel geschafft, wenn auch nicht alles, wie zum Beispiel das NewsLetter-Projekt per E-Mail. Wir wurden jedoch durch das herrliche Geschenk einer fantastischen Ernte getröstet, das uns nach so vielen Mühen und Sorgen erleichterte. Auch in diesem Jahr fielen die üblichen Termine von Messen, Events und Verkostungen aus, die unsere Arbeit normalerweise auszeichnen. Uns fehlt der Kontakt zu unseren Kunden und Händlern, Momente der Arbeit aber auch unersetzliche menschliche Kontakte. Der Sommer brachte jedoch viele Besucher in unsere Gegend. Herzlichen Dank an alle, die zu uns gekommen sind! Stattdessen war das Ereignis des Jahres in der Gegend zweifellos das malerische Abendessen auf der Viale dei Cipressi in Bolgheri (Bild unten).





Per la pandemia, abbiamo iniziato con le degustazioni solo all'aperto. Siamo poi tornati in cantina grazie all'aumento dei vaccinati e all'introduzione in Italia del Green Pass. In alto: Michele alla prima degustazione all'aperto in aprile, Sotto: tante Ferraris tutte insieme! A fianco: Michele ed io con le nostre collaboratrici Jadranka e Katrin, tutti in mascherina. In basso: uno dei pochi eventi di degustazione a cui ho partecipato a fine settembre, in Chianti, con l'associazione le Donne della Vite.

We started with tastings only outdoors due of the pandemic. We then returned into the cellar thanks to the increase in vaccinated and the introduction of the Green Pass in Italy. Above: Michele at his first outdoor tasting in April. Below: many Ferraris all together! Next: Michele and I with our collaborators Jadranka and Katrin, all with the masks. Below: one of the few tasting events I attended at the end of September, in Chianti, with the Le Donne della Vite (Vine Women) Association.

Wegen der Pandemie haben wir mit Verkostungen nur im Freien begonnen. Dank der Zunahme der Impfungen und der Einführung des Grünen Passes in Italien sind wir dann wieder in den Keller zurückgekehrt. Oben: Michele bei seiner ersten Outdoor-Verkostung im April, Unten: viele Ferraris zusammen! Als nächstes: Michele und ich mit unseren Mitarbeiterinnen Jadranka und Katrin, alle mit Masken. Unten: eine der wenigen Verkostungsveranstaltungen, an denen ich Ende September im Chianti mit dem Verein Le Donne della Vite teilgenommen habe.

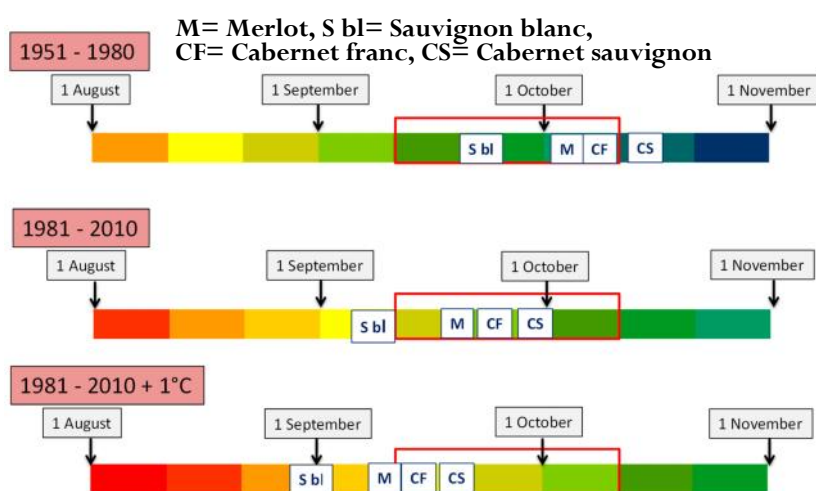
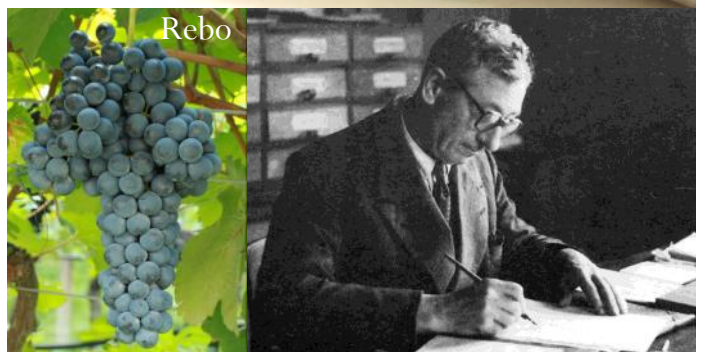


Con l'uscita dell'Atis Bolgheri DOC Superiore 2017 abbiamo svelato un'importante novità a cui stavamo lavorando da molti anni. **Abbiamo sostituito il Merlot con la varietà italiana Rebo.** Il cambio non è così drastico perché il Rebo è frutto dell'**incrocio fra Merlot e Teroldego**. È nato nel centro di ricerca di San Michele all'Adige a metà Novecento, in un programma di incroci migliorativi. Prende il nome dal suo creatore, il genetista **Rebo Rigotti** (nella foto). Il motivo principale di questa scelta è legato al **cambio climatico**, che il Merlot sta mostrando di patire più di tante altre varietà, con un anticipo sempre maggiore della sua maturazione. In 15 anni di sperimentazione nelle nostre vigne, il Rebo ha invece dimostrato un rapporto eccezionale con il nostro territorio.

Quali sono i vantaggi del Rebo? Presenta ottime caratteristiche sia di qualità che di costanza produttiva. È **più tardivo** del Merlot, il che lo rende molto più adatto alle nostre condizioni climatiche. Nel vino mantiene diversi aromi del Merlot ma **ha più freschezza**, una marcia in più per l'ottimale equilibrio di un vino che nasce in un territorio mediterraneo come il nostro. Infine, è una varietà ottimale per la sostenibilità perché è più **resistente** alle malattie e alle avversità meteorologiche.

With the release of the Atis Bolgheri DOC Superiore 2017, we unveiled an important novelty that we have been working on for many years. We have replaced the Merlot with the Italian variety Rebo. The change is not so drastic because the Rebo is the result of the crossbreed between Merlot and Teroldego. It was born in the research center of San Michele all'Adige in the mid-twentieth century, in a program of genetic improvement. It is named after its creator, the geneticist Rebo Rigotti (pictured). The main reason for this choice is linked to climate change, which Merlot is suffering more than many other varieties, with an ever greater advance of its maturation. Rebo has instead demonstrated an exceptional relationship with our territory in 15 years of experimentation in our vineyards.

What are the advantages of Rebo? It has excellent characteristics of both quality and production balance. Its maturation time is later than Merlot, which makes it much more suited to our climatic conditions. It maintains in the wine the aromas of Merlot but has more freshness, an extra gear for the optimal balance of a Mediterranean wine. Finally, it is an optimal variety for sustainability because it is more resistant to diseases and bad weather conditions.



Un esempio degli studi sul Merlot ed il cambio climatico. Qui si vede l'uscita progressiva del Merlot dalla finestra temporale ottimale di maturazione delle uve a Bordeaux (riquadro rosso).

Here is an example of studies on Merlot and climate change. Here we see the gradual exit of Merlot from the optimal time window for grape ripening in Bordeaux (red box).

Ein Beispiel für Studien zu Merlot und Klimawandel. Hier sehen wir den allmählichen Ausstieg von Merlot aus dem optimalen Zeitfenster für die Traubenreife in Bordeaux (roter Kasten).

Mit der Veröffentlichung des Atis Bolgheri DOC Superiore 2017 haben wir eine wichtige Neuheit vorgestellt, an der wir seit vielen Jahren arbeiten. Wir haben den Merlot durch die italienische Sorte Rebo ersetzt. Die Änderung ist nicht so drastisch, denn der Rebo ist das Ergebnis der Kreuzung zwischen Merlot und Teroldego. Er entstand Mitte

des 20. Jahrhunderts im Forschungszentrum von San Michele all'Adige im Rahmen eines Programms von verbesserten Kreuzungen. Er ist nach seinem Schöpfer, dem Genetiker Rebo Rigotti (im Bild) benannt. Der Hauptgrund für diese Wahl ist der Klimawandel, unter dem der Merlot mehr als viele andere Sorten leidet, mit einer immer früheren Reifung. In 15 Jahren des Experimentierens in unseren Weinbergen hat der Rebo stattdessen eine außergewöhnliche Beziehung zu unserem Territorium gezeigt. Was sind die Vorteile des Rebos? Er hat ausgezeichnete Eigenschaften sowohl in Bezug auf Qualität als auch Produktionskonsistenz. Er reift später als Merlot, was ihn für unsere klimatischen Bedingungen viel geeigneter macht. Im Wein behält er verschiedene Aromen von Merlot bei, hat aber mehr Frische, eine zusätzliche Charakteristik für die optimale Balance eines Weines, der in einem mediterranen Gebiet wie unserem entsteht. Schließlich ist er eine optimale Sorte für die Nachhaltigkeit, da er widerstandsfähiger gegen Krankheiten und widrige Wetterbedingungen ist.



Ecco qualche altra immagine della cena da favola che c'è stata sul viale dei Cipressi di Bolgheri, il 4 settembre. Con noi ha partecipato il nostro distributore in Italia Luca Cuzziol, nella foto sotto, con sua moglie Elena Moschetta. Pochi giorni dopo abbiamo iniziato la vendemmia. Ecco le magliette del 2021, con un ottimistico rosa intenso (nella foto i nostri figli Federico e Giovanni Scienza, con Agnese).



Here are some other images of the fairytale dinner that took place on Viale dei Cipressi in Bolgheri on 4 September. Our distributor in Italy Luca Cuzziol participated with us, pictured below, with his wife Elena Moschetta. A few days later, we started the harvest. Here are the 2021 t-shirts, with an optimistic intense pink (in the photo our sons Federico and Giovanni Scienza, and Agnese).

Hier sind einige weitere Bilder des Märchendinners, das am 4. September in der Viale dei Cipressi in Bolgheri stattfand. Mit uns nahm auch unser Distributor in Italien Luca Cuzziol mit seiner Frau Elena Moschetta teil (siehe Bild oben). Ein paar Tage später begannen wir mit der Ernte. Hier sind die T-Shirts 2021 in einem optimistischen intensiven Pink (auf dem Foto oben unsere Söhne Federico und Giovanni Scienza mit Agnese).



Ad ottobre abbiamo festeggiato la fine della vendemmia. Nell'occasione abbiamo salutato la nostra dipendente Lorena Guarguaglini, che è andata in meritata pensione. Ha lavorato per vent'anni esatti a Guado al Melo. Non sarà facile sostituirla.

In October, we celebrated the end of the harvest. We also said goodbye to our employee Lorena Guarguaglini, who is arrived to her well-deserved retirement. She worked for exactly twenty years in Guado al Melo. It won't be easy to replace her.



Im Oktober feierten wir das Ende der Ernte. Aus diesem Anlass haben wir uns von Lorena Guarguaglini verabschiedet, die in den wohlverdienten Ruhestand geht. Sie arbeitete genau zwanzig Jahre in Guado al Melo. Es wird nicht einfach sein, sie zu ersetzen.



Quest'anno siamo stati felici per Attilio che ha ricevuto l'ambito **Premio Masi** per la viticoltura, un riconoscimento attribuito ogni anno ad importanti personalità italiane legate alla cultura Veneta. Il tema di quest'anno era "Visione, arte e coraggio" (nella foto, con i premiati di altre categorie). A fine anno è arrivata per Attilio anche la nomina per il prossimo triennio a **Presidente del Comitato Nazionale Vini**, organo del Ministero delle Politiche Agricole che, tra i vari compiti, ha quello di intervenire nella procedura di esame delle domande di protezione e modifica dei disciplinari di produzione dei vini italiani DOC e IGT. Buon lavoro!

We were happy for Attilio who received the coveted Masi Award for viticulture, a prize given every year to important Italian personalities linked to the Venetian culture. This year's theme was "Vision, art and courage" (in the photo, Attilio with the winners of other categories). At the end of the year, Attilio was also nominated as President of the National Wine Committee for the next three years. It is an agency of the Italian Ministry of Agriculture which, among its various tasks, has that of examining applications for protection and amending of the disciplinary production of Italian DOC and IGT wines. Good job!

Dieses Jahr freuten wir uns für Attilio, der den begehrten Masi-Preis für Weinbau erhielt, eine Auszeichnung, die jedes Jahr an bedeutende italienische Persönlichkeiten mit Bezug zur venezianischen Kultur verliehen wird. Das diesjährige Thema lautete „Vision, Kunst und Mut“ (auf dem Foto die traditionelle Unterschrift der Gewinner auf dem Fass). Ende des Jahres wurde Attilio außerdem für die nächsten drei Jahre zum Präsidenten des Nationalen Weinkomitees ernannt, einem Gremium des Landwirtschaftsministeriums, das unter anderem in das Verfahren zur Prüfung von Schutzanträgen eingreift und Änderung der Disziplinarvorschriften der Herstellung von italienischen DOC- und IGT-Weinen. Gute Arbeit!

Abbiamo aggiunto una bellissima imbottigliatrice meccanica dei primi del Novecento, dono del dott. Massimo Miravalle, caro amico di famiglia. Abbiamo anche rinnovato il poster sul vino nei banchetti etruschi, per renderlo più immediato e di facile lettura.

All'esterno della cantina abbiamo aggiunto due installazioni che si riferiscono all'antica cultura italiana, eredità dell'epoca romana. Il serpente (realizzato in acciaio corten) rappresentava per gli antichi il **Genius Loci**, lo Spirito del Luogo, che noi vogliamo portare nei nostri vini. Inoltre, in antichità, rappresentare un serpente su un edificio significava consacrarlo a tale divinità, ponendosi sotto la sua protezione. L'altra installazione (in basso) riprende gli **Oscilla** di epoca antica, maschere di Bacco che erano appese ad alberi nella vigna per attirare la benevolenza del Dio. Lo sguardo di Bacco donava fecondità dove la maschera era voltata dal vento. Noi abbiamo traslato lo sguardo di Bacco allo sguardo del vignaiolo che, con la sua cura ed il suo lavoro, rende la vigna feconda.

We have added a beautiful mechanical bottler from the early twentieth century, a gift from Dr. Massimo Miravalle, dear family friend. We have also renewed the poster on wine in Etruscan banquets, to make it more immediate and easy to read.

We have added two installations outside the cellar that refer to ancient Italian culture, a legacy of the Roman era. The snake (made of corten steel) represented for the ancients the Genius Loci, the Spirit of the Place, which we want to capture into our wines. Furthermore, in ancient times, represen-



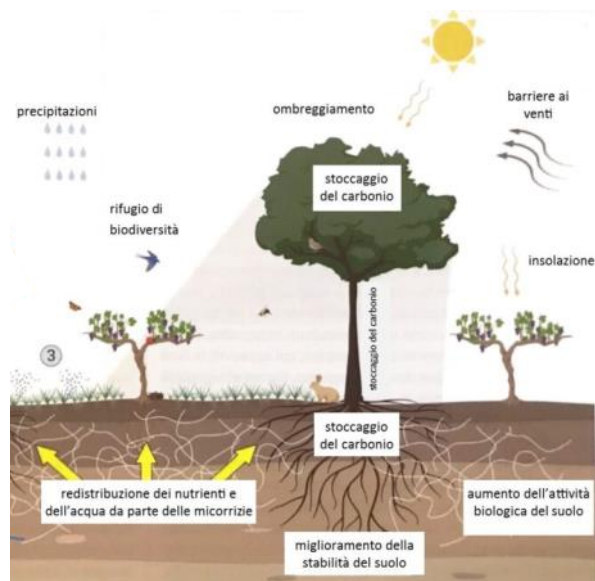
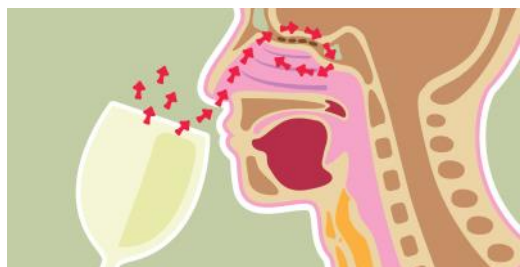
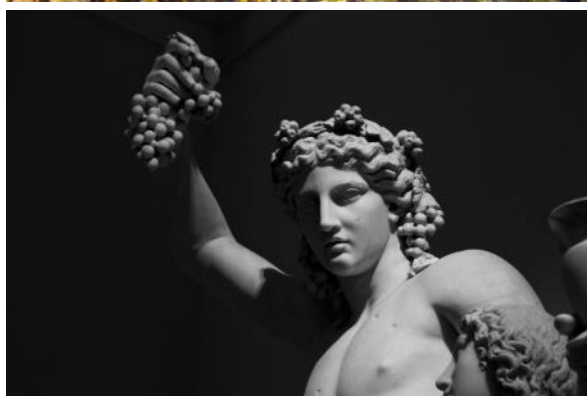
ting a snake on a building meant consecrating it to that divinity, placing it under his protection. The other installation (below) takes up the Oscilla from ancient times, Bacchus masks that were hung from trees in the vineyard to attract the benevolence of God. Bacchus' gaze gave fertility where the mask was turned by the wind. We have shifted the gaze of Bacchus to the gaze of the winemakers who, with their care and work, make the vineyard fruitful.



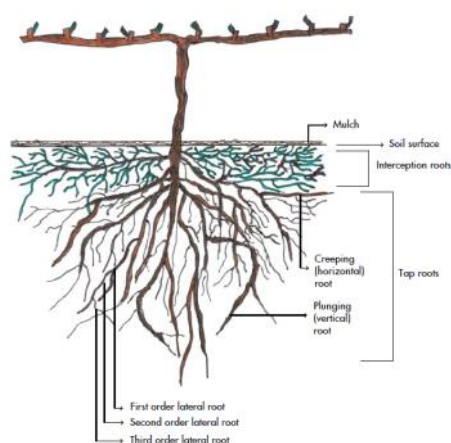
Wir haben einen schönen mechanischen Abfüller aus dem frühen zwanzigsten Jahrhundert hinzugefügt, ein Geschenk von Dr. Massimo Miravalle, ein lieber Freund der Familie. Wir haben auch die Schautafel zum Thema Wein bei etruskischen Banketten erneuert, um es unmittelbarer und leichter lesbar zu machen. Außerhalb des Kellers haben wir zwei Installationen hinzugefügt, die auf die antike italienische Kultur verweisen, ein Erbe der Römerzeit. Die Schlange (aus Cortenstahl) repräsentierte für die Alten den Genius Loci, den Geist des Ortes, den wir in unsere Weine einbringen wollen. Darüber hinaus bedeutete die Darstellung einer Schlange an einem Gebäude in der Antike, sich dieser Gottheit zu weihen und sich unter ihren Schutz zu stellen. Die andere Installation (links) greift die Oszilla aus der Antike auf, Bacchus-Masken, die an Bäumen im Weinberg aufgehängt wurden, um das Wohlwollen Gottes anzuziehen. Wir haben den Blick des Bacchus mit dem Blick des Winzers übersetzt, der mit seiner Sorgfalt und seiner Arbeit den Weinberg fruchtbar macht.

Ecco alcune delle storie che abbiamo raccontato sul nostro blog, se volete leggerle (o rileggerle)!

- ◆ Sulla storia del nostro territorio dal Medioevo all'epoca moderna: **“La Maremma aspra e selvaggia di Bolgheri e Castagneto”**
- ◆ Sul passato meno conosciuto del vino locale: **“Il secolo del boom del vino a Bolgheri, l'Ottocento ed il primo Novecento”**
- ◆ Sul tormentato rapporto dell'uomo col vino, demone e gioia: **“Mito e modernità, dall'ebbrezza dell'antichità classica al consumo consapevole”**, del prof. Attilio Scienza
- ◆ La viticoltura sostenibile: **“Agroecologia in vigna e consociazioni vegetali, il nostro presente e futuro”**.



- ◆ Come nascono e come mai sono così diversi gli aromi del vino: **“Dalla vigna alla bottiglia: la magia dei profumi del vino”**
- ◆ **“La vite ed il gelo primaverile”**
- ◆ Il ruolo centrale delle radici per l'adattamento delle viti al suolo ed al clima locale: **“Radici, la vite sotterranea della vite”**.



Here are some of the stories we told in our blog, if you want to read or reread them! (nur auf englisch verfügbar).

- ◆ On the history of our territory from Middle Ages to the modern era: **“The harsh and wild Maremma of Bolgheri and Castagneto”**
- ◆ About the little known past of the local wine: **“The great wine boom in Bolgheri: the nineteenth and early twentieth centuries”**
- ◆ About the sustainable winegrowing: **“Agroecology in the vineyard, our present and future”**.
- ◆ How the wine aromas are born and why they are so numerous: **“From the vineyard to the bottle: the magic of the scent of wine”**
- ◆ **“The vine and the spring frost”**
- ◆ On the central role of the roots of the vine in its adaptation to the soil and local climate: **“Roots, the underground life of the grapevine”**.



Grazie ai giornalisti e alle guide che hanno riconosciuto la qualità dei nostri vini. In primavera sono arrivati i punteggi americani.

Thanks to the journalists and guides who recognized the quality of our wines. The American scores arrived in the spring.

Vielen Dank an die Journalisten und Führer, die die Qualität unserer Weine erkannt haben. Die amerikanischen Bewertungen kamen im Frühjahr.

WINEENTHUSIAST



Wine Advocate: "Michele Scienza, one of the most creative producers in the Bolgheri appellation"

"Michele Scienza, one of the most creative producers of the Bolgheri appellation"

"Michele Scienza, einer der kreativsten Produzenten der Appellation Bolgheri"





Dopo l'arrivo dell'Antillo 2020 ad ottobre, aspetteremo l'inizio della primavera per assaggiare la nuova annata dell'Airone 2021. Poi arriveranno l'Atis ed il Jassarte 2018 ed il Rute 2019. Entrambe queste annate sono state più fresche della media, soprattutto il 2018, con vini di grande eleganza e complessità. Il Criseo 2020 invece uscirà a luglio, un'annata molto regolare ed equilibrata.

After the arrival of the Antillo 2020 in October, we will wait for the beginning of spring to taste the



new vintage of the Airone 2021. Then the Atis and the Jassarte 2018 and the Rute 2019 will arrive. Both of these vintages were cooler than average, especially 2018, with wines of great elegance and complexity. Criseo 2020, on the other hand, will be released in July, a very regular and balanced vintage.

LE PROSSIME ANNATE NEXT VINTAGES NEUE JAHRGÄNGE



Nach der Ausgabe des Antillo 2020 im Oktober warten wir auf den Frühlingsanfang, um den neuen Jahrgang des Airone 2021 zu probieren. Dann kommen der Atis und der Jassarte 2018 und der Rute 2019. Beide Jahrgänge waren durchschnittlich kühler, insbesondere 2018, mit Weinen von großer Eleganz und Komplexität. Der Criseo 2020 hingegen erscheint im Juli, ein sehr regelmäßiger und ausgewogener Jahrgang.



Grazie mille a tutti i nostri clienti, da tutti noi, la famiglia Scienza ed i nostri collaboratori.

Thanks so much to our customers, from Scienza family and our staff.

Vielen Dank an alle Kunden von der Familie Scienza und unseren Mitarbeitern.

GUADO AL MELO - località Murrotto 130/A - 57022 Castagneto Carducci (LI) Italy
Phone/fax +39 0565 763238 www.guadoalmelo.it info@guadoalmelo.it

Grafica—design by Annalisa Motta; Immagini—Pictures by Katrin Pfeifer, Annalisa Motta