

24 Nov

Michele Scienza: "Vi racconto di Bolgheri, delle possibilità dei bianchi, di me e di mio padre"

Publicato in [L'intervista](#) il 24 Novembre 2022



Michele e Annalisa Scienza

di Fosca Tortorelli

Siamo nella Doc Bolgheri, fra le colline toscane più vicine al mare, immersi nella natura incontaminata dei boschi della macchia mediterranea.

Qui sorge l'azienda familiare Guado al Melo, condotta da Annalisa e Michele Scienza con l'intento di comprendere in profondità il luogo scelto e riuscire a trasmettere attraverso i loro vini la storia e

la cultura del territorio e le sue peculiarità, sempre con spirito di ricerca e con una particolare attenzione nei confronti dell'ambiente. La loro cantina è interrata ed ecologica, una scelta che permette di non sprecare inutilmente risorse energetiche e non ha impatto sul paesaggio, diventandone parte integrante. Un sistema di recupero e riciclo dell'acqua piovana permette inoltre un notevole risparmio idrico, con pozzi di luce ben studiati per favorire l'illuminazione naturale degli ambienti di lavoro più vissuti. Una chiacchierata costruttiva con Michele che ha raccontato cosa li ha spinti a scegliere Bolgheri per questo loro progetto di vita e di come oggi, dopo venticinque anni di attività, le sperimentazioni e la ricerca proseguano sempre con grande passione e visione prospettica.



Così Michele racconta di come 25 anni è nata Guado al Melo: "Fin da piccolo mi affascinava l'azienda vitivinicola di famiglia, in Trentino, soprattutto mi è sempre piaciuto stare in campagna e in cantina, prima solo a guardare e poi, sempre più, a fare. Gli studi tecnici e scientifici, oltre che le tante esperienze in tirocini in cantine e lavori (soprattutto con l'enologo Donato Lanati), mi hanno completato. Sarei volentieri rimasto nell'azienda di famiglia, ma era piccola, anche mio cugino avrebbe voluto lavorarci. Così si è arrivati alla decisione: loro sono rimasti, noi abbiamo avuto l'opportunità di iniziare qualcosa di nuovo. Allora non fu facile, soprattutto per i miei genitori, che avevano contribuito in modo determinante alla sua crescita e sviluppo. Io ero abbastanza giovane (e incosciente) da essere più affascinato da un progetto nuovo che di quello che si lasciava. Poi mi sono accorto, sulla mia pelle, quanto non sia facile partire completamente da zero nel nostro settore. Tuttavia, col senno di poi, credo che preveggenza e fortuna ci abbiano spinti nella direzione giusta".

Perché la scelta di Bolgheri?

"L'idea di Bolgheri, allora non così proibitiva nei costi per i progetti di una famiglia "normale", è nata da mio padre. In quel momento, parliamo della seconda metà degli anni '90, erano già diversi anni che lavorava in questa zona. Aveva iniziato alla fine degli anni '70, come consulente per

alcune aziende. Lì è nata un'amicizia molto profonda con Piermario Meletti Cavallari (il fondatore di Grattamacco) che l'ha riportato spesso sul territorio. Poi è stato molto coinvolto nei processi di discussione e trasformazione della Doc a cavallo fra la fine degli anni '80 e primi anni '90, che sono sfociati nella revisione del Disciplinare del 1994. In particolare, ha coordinato gli studi di zonazione vitivinicola del territorio, per cui si può dire che lo conoscesse palmo a palmo. Come scienziato ne aveva capito tutte le potenzialità, ma se ne era anche innamorato (fra mare e colline non è difficile capire il perché). Nel 1998, quando è maturata l'idea di un nuovo progetto familiare, ha iniziato a guardarsi intorno. Quasi subito, Piermario gli segnalò la vendita del podere a lui confinante, una zona fantastica secondo gli studi di zonazione. Da lì è nato tutto".

Quanto oggi la figura di suo padre partecipa alle scelte aziendali?

"Mio padre ha posto le basi di questa azienda e ancora oggi quando devo piantare una vigna mi confronto con lui. Devo comunque riconoscergli la capacità di avere un grande rispetto per il lavoro mio e di mia moglie, che ci occupiamo di tutti gli aspetti aziendali. Naturalmente il suo consiglio è sempre prezioso, stimolante, oltre che un collegamento potente col mondo della ricerca e della sperimentazione. Quando viene in azienda, comunque, lui passa molto del suo tempo a sistemare la sua biblioteca e a piantare piante, che siano viti, alberi da frutto o rose. Oppure si mette a potare le viti o a fare altri lavori in campagna. Per lui è un momento di assoluto relax e libertà dalle sue mille attività e progetti, oltre che per ritrovarsi con noi ed i suoi nipoti".



Tra le tante realtà Bolgheresi qual è il valore aggiunto della vostra azienda?

"Non è facile parlare di sé in questi termini in modo obiettivo. Mi sento di dire che ci siamo sempre molto distinti per il grande spirito di ricerca e di sperimentazione, che a volte ha significato anche solo la riscoperta di tradizioni e valori artigianali. Noi abbiamo lavorato tantissimo in questi anni cercando di capire a fondo il nostro territorio, le sue peculiarità, la sua storia, rischiando anche con molte scelte controcorrente per i trend del momento. Abbiamo valorizzato varietà locali e studiato altre nuove (sperimentazione che continua tuttora). Alcune si sono rivelate veramente interessanti per il futuro del territorio, anche in vista del cambio climatico. Al di là dei particolari, abbiamo però

soprattutto pensato a modelli di vino diversi, più territoriali e che prendessero spunto dal nostro passato, rivisitandolo. Parlo degli uvaggi di campo ad esempio. Un altro elemento peculiare nostro è stato di aver voluto creare un'azienda completamente sostenibile fin dalla sua origine, compresi gli aspetti meno scontati, come la costruzione di una cantina completamente interrata, che risparmia oltre il 70% di energia e che ricicla l'acqua piovana. Oggi ne parlano tutti ma allora eravamo mosche bianche. In generale, direi che abbiamo spinto molto sulla valorizzazione del territorio, sia da un punto di vista viti-vinicolo, ambientale e anche storico, trovando una nostra strada molto personale, senza mai appiattirci su modelli altrui".

Il vostro museo come valore culturale? Quanto è attrattivo per gli eno-turisti?

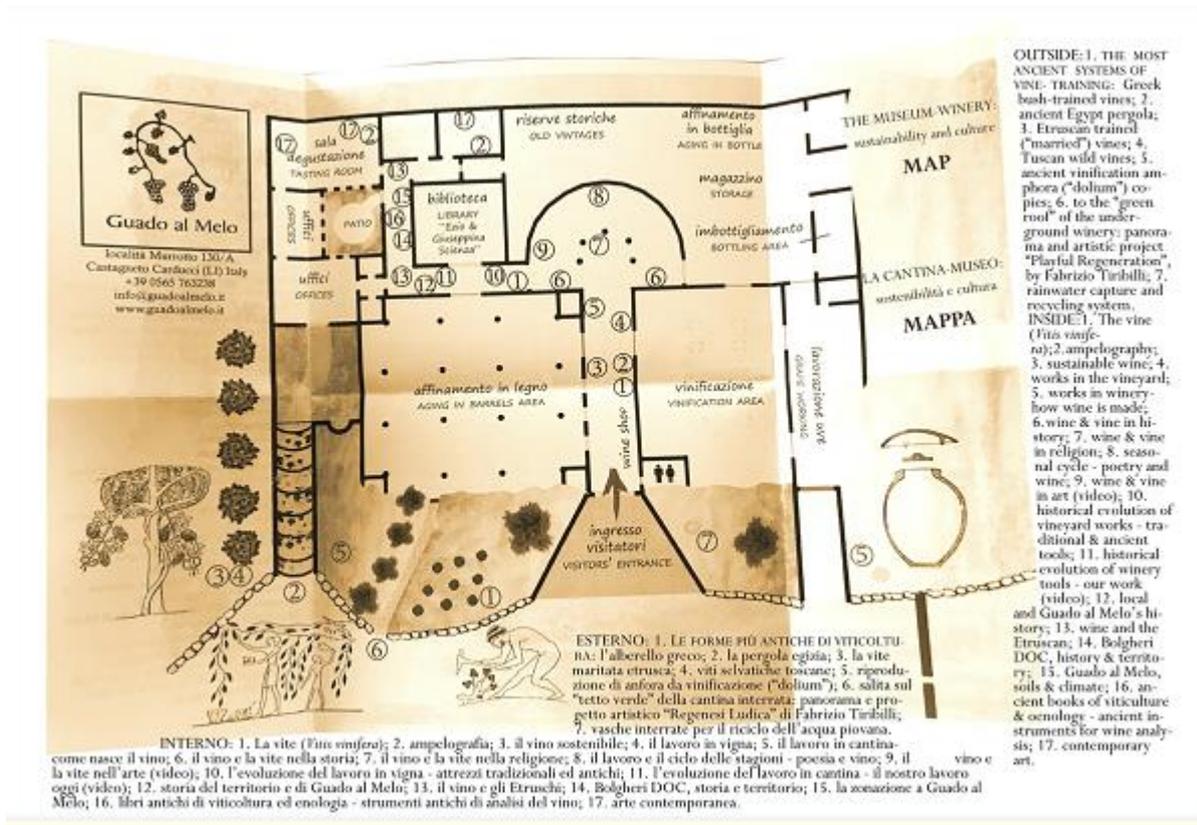
"Il mondo del vino italiano ha un patrimonio culturale enorme, che purtroppo non sa apprezzare molto e neppure valorizzare più di tanto. Eppure, sta qui il maggior valore dei nostri vini, che gli stranieri invece amano e che noi non ci immaginiamo. Un buon vino può essere prodotto in tanti luoghi del mondo, anche con costi minori. Storia e cultura sono però un patrimonio che non ti costruisci in poco tempo e che neppure puoi comperare se non li hai. Noi, con gli ospiti di tutto il mondo che ogni anno visitano Guado al Melo, vediamo un interesse incredibile intorno a questi temi. Il complimento più ricorrente, fatto anche di persone che ci dicono che hanno visitato cantine in tutto il mondo, è che per la prima volta sentono veramente di respirare l'amore per la cultura del vino. È il complimento più bello, che racconta tutto di noi, soprattutto di mio padre per la biblioteca e mia moglie, Annalisa Motta, per il museo storico-culturale. Fare tutto questo ha richiesto un impegno costante di decenni di ricerca e fatica, qualcosa che è nato prima di tutto da una passione personale. Se si ama il proprio lavoro con tutto il cuore, credo sia difficile accontentarsi di stare sulla superficie, ti viene naturale scavare sempre più in profondità. E tutto questo la gente lo percepisce, molto più dai fatti che dalle parole".

Come è cambiata secondo voi questa realtà negli ultimi 20 anni?

"Tutto è cambiato negli ultimi vent'anni nel mondo del vino in generale. Bolgheri è sicuramente evoluta, andando sempre più verso vini eleganti e fini, che credo rispecchino molto di più la natura profonda di questo territorio. Questa impronta si trova nei rossi di Bolgheri, così come in tanti colleghi, pur con sfumature e scelte diverse. La superficie vitata è cresciuta nel tempo, ma finora senza spinte esagerate. In realtà, ha riguadagnato le vigne che si erano perse per lo stop imposto dalla fillossera nei primi del Novecento, sostituite dall'esplosione dell'olivicoltura. Speriamo che continui questo buon governo del territorio. I rischi di speculazioni che possono far saltare gli equilibri sono sempre dietro l'angolo, come insegnano purtroppo le esperienze di altri territori vinicoli. Si tratta di una denominazione piccola, il che può anche essere un limite, ma anche un vantaggio".

Bolgheri sempre più in bianco?

"Perché no? Questo territorio ha una elevata vocazione e versatilità viticola, che permette di spaziare in diverse direzioni. La storia insegna che qui si sono sempre prodotti anche vini bianchi, che negli ultimi decenni erano stati messi in secondo piano dal grande successo dei rossi di Bolgheri. Ancora oggi, comunque, si producono ottimi bianchi, non solo vini giovani ma anche prodotti più complessi ed evoluti. La nostra esperienza personale col Criseo, di credere e lavorare per primi su un grande bianco da invecchiamento, ci sta ampiamente ripagando di soddisfazioni da vent'anni a questa parte. L'evoluzione nel tempo di questo vino è sorprendente. È quasi un peccato berlo "giovane", dopo i due anni canonici di affinamento fra acciaio (sui lieviti) e bottiglia, e non lasciarlo invecchiare per bene in cantina".



Quanto i cambiamenti climatici stanno influenzando o incidendo su questa zona?

"I cambiamenti climatici si sono avvertiti sempre più, soprattutto dopo gli anni dieci del nuovo millennio. Le temperature medie sono aumentate e in parte anche la siccità, che di fatto però è la caratteristica di sempre di Bolgheri, anche se ora ci sono annate in cui è più spinta. Diventa sempre più importante non fare le vigne a caso, ma capire il territorio e le sue peculiarità. Questo è l'ambiente naturale della vite. Ci sono zone del territorio dove le viti possono sviluppare a fondo le radici e non subire più di tanto gli stress idrici, altre dove è impossibile che trovino l'equilibrio. La zonazione è importante per capire tutto questo. Nel futuro i cambiamenti diventeranno sempre più importanti, per cui ci vuole anche tanta e tanta ricerca! Non possiamo farci trovare impreparati. Per il resto, siamo in un territorio favorito sotto tanti aspetti".

Quale sarà a vostro avviso il futuro di Bolgheri?

"È difficile fare previsioni, perché il futuro è per definizione una terra incerta. Se sarà in un senso o in altro, dipenderà per larga parte dalla nostra volontà e dalla nostra intelligenza. Io sono positivo, guai a non esserlo. Temo più per il mondo del vino in generale, sempre più vessato da burocrazia e chiusure, sempre più campo di fondi d'investimento e sempre meno di aziende famigliari artigianali legate a doppio filo col territorio, la sua storia e la sua cultura".

Avete in corso qualche sperimentazione?

"Tante, di cui ho parlato già qua e là nell'intervista. La sperimentazione di nuove varietà per il territorio è un percorso ormai di oltre vent'anni, che continua tutt'oggi. Impianteremo a breve altre vigne sperimentali, in particolare per studiare i portinnesti della serie M (resistenti alla siccità) in combinazione con alcune delle varietà bolgheresi più importanti, per capirne l'affinità e le potenzialità. Inoltre, aggiungeremo altre varietà di altre zone aride e alcuni Piwi che possono essere interessanti per il nostro territorio. Poi ci sono altri progetti più particolari, che preferisco per ora non anticipare. Smettere di sperimentare, di studiare, di capire, per un'azienda significa languire lentamente o aspettare che qualcuno pensi per noi".