

Guado al Melo

Vignaioli *winemakers in the Bolgheri DOC - Toscana*

LA VENDEMMIA 2023

*“Il vino non è un immediato dono della natura, come il grano; è un succo spremuto con la forza, che passando attraverso una sorta di morte ottiene una vita spirituale, ...
... è il dono che risveglia la vita più alta dello spirito e fa sorgere le gioie nascoste e i più profondi dolori della vita. (F. Schelling, 1858)*

Il 2023 ha avuto la particolarità di una primavera particolarmente piovosa e fredda, che ha causato il proliferare della peronospora, una malattia fungina della vite. Da noi è un problema spesso radico, perché è legato a condizioni di umidità. Comunque, grazie alla vicinanza del mare, il nostro clima è sempre molto variabile e ventoso. Quest'anno le avvisaglie del pericolo hanno richiesto degli interventi. La viticoltura integrata ha ottime “armi” per tenere a bada questa malattia, tutelando anche l’ambiente col suo approccio minimalista ma di estrema sapienza e precisione.

Vista la stagione piovosa, abbiamo rimandato più avanti le lavorazioni del suolo e la pacciamatura. L’erba è importante per l’equilibrio idrico del suolo, perché assorbe buona parte degli eccessi. Ci ha consentito anche il piccolo (ma non trascurabile) dettaglio pratico di poter entrare col trattore nei filari quando serviva intervenire contro la malattia, al momento giusto, senza che il fango ci bloccasse.

Non tutto però è stato negativo: le intense piogge primaverili hanno riempito le falde acquifere, dopo un inverno abbastanza avaro di acqua. Come già ribadito, nel nostro clima mediterraneo è importante che si ristorino le riserve d’acqua a cui la pianta potrà accedere nella lunga estate siccitosa. Il caldo c’è stato, con alcune punte notevoli a fine luglio. Fortunatamente in agosto è ritornata l’escursione termica notturna

che caratterizza il nostro micro-territorio.

Inizialmente ci aspettavamo una vendemmia più tardiva, perché il freddo primaverile aveva ritardato il ciclo della vite. In estate c’è stata però una velocizzazione della maturazione. Alla fine abbiamo iniziato la raccolta con qualche giorno di anticipo rispetto alla media degli ultimi anni. La natura comanda!

Tutte queste premesse hanno portato alla produzione di uva bella e sana, con l’aggiunta di rese un po’ migliori rispetto alle annate precedenti. Il tempo sempre bello ci ha consentito di vendemmiare ogni vigna sempre nel momento perfetto, senza dover correre o anticipare per evitare problemi metereologici. Abbiamo iniziato il 5 settembre col Vermentino (l’Airone). Per il Campo Bianco, dove nasce il Criseo, abbiamo dovuto aspettare altri 4 giorni. Siccome origina un bianco destinato all’invecchiamento, richiede equilibri nelle uve un po’ diversi rispetto ad un bianco più giovane. Intanto erano pronte anche altre varietà rosse precoci, come Syrah. A cavallo della metà di settembre



Michele Scienza e Annalisa Motta

abbiamo raccolto Campo Giardino, per il Jassarte, in tre partite, oltre che le piccole quantità sperimentali per le micro-vinificazioni delle singole varietà. Subito a ruota era pronto il Sangiovese e altre varietà rosse. Infine, abbiamo chiuso col Cabernet sauvignon, fra il 30 settembre ed il 2 ottobre.

Ora i vini rossi sono già nelle botti per l’invecchiamento, mentre i bianchi riposano sulle fecce fini nelle vasche. In generale possiamo dire che non ci sono concentrazioni eccessive, così come gli alcol elevati di altre vendemmie. Questa eleganza è ancora più accentuata nelle uve con maturazione più tardiva. Le acidità sono molto buone, i profumi notevoli. Per noi il 2023 è promosso a pieni voti.

“ Wine is not an immediate gift of nature, like wheat; it is a juice squeezed with strength, which obtains a spiritual life by passing through a kind of death... ... it is the gift that awakens the highest life of the spirit and gives rise to hidden joys and the deepest pains of life. (F. Schelling, 1858)

2023 had the particularity of a particularly rainy and cold spring, which caused the proliferation of downy mildew, a very dangerous fungal disease of the vine, in many parts of Italy. This disease only occurs sporadically in our Mediterranean climate because it is linked to damp conditions. It is a recurring problem in areas where the spring climate is normally rainy and cool. Its aggressiveness can vary depending on the season. Thanks to the proximity of the sea, our climate is always very variable and windy. This year, the warnings of the danger, however, called for action. Integrated viticulture has excellent 'weapons' to control this disease, while also protecting the environment with its minimalist but extremely wise and precise approach.

In view of the rainy season, we have postponed tillage and mulching until later. The grass is important for the soil's water balance, as it absorbs the excess. The grass also allowed us the small (but not insignificant) practical detail of being able to enter the rows with the tractor when we needed to intervene against downy mildew at the right time, without the mud blocking us.

Not everything was bad, however: the heavy spring rains replenished the water table, after a winter that was quite stingy with water. As just written, it is important in our Mediterranean climate to replenish the water reserves that the vines will have access to in the long dry summer. The heat was very intense at the end of July. Fortunately, the night-time temperature range that characterises our micro-territory returned in August.

Initially, we expected a later harvest, because the cold spring weather had delayed the vine cycle. In the summer, however, there was a speeding up of the ripening process. In the end, we started the harvest a few days earlier than the average of recent years. Nature commands! All this led to the production of beautiful and healthy grapes, with the addition of better quantitative yields than in previous years. The consistently good weather allowed us to harvest each vineyard at the perfect time, without having to rush or anticipate to avoid weather problems.

We started on 5th September with the Vermentino of

GRAPE HARVEST 2023



L'Airone. We waited 4 days for harvested of the Campo Bianco vineyard, where the Criseo is born. It originates a white intended for ageing, so it requires a slightly different balance in the grapes than a younger white. Meanwhile, other early red varieties, such as Syrah, were also ready. At the turn of mid-September, we harvested Campo Giardino, for Jassarte, in three batches of grapes, as well as the small experimental quantities for micro-vinification of the individual varieties. Immediately following that, Sangiovese and other red varieties were ready. Finally, we closed with Cabernet Sauvignon, between 30th September and 2nd October. Now the red wines are already in the barrels for ageing. The whites are resting on the fine lees in the vats. In general, there are no excessive concentrations, as well as the high alcohol levels of other vintages. This elegance is even more pronounced in the later-ripening grapes. The acidities are very good, the aromas remarkable. 2023 is promoted with flying colors for us!

DIE WEINLESE 2023

Wein ist kein unmittelbares Geschenk der Natur wie Weizen; Es ist ein mit Kraft gepresster Saft, der durch eine Art Tod sein spirituelles Leben erhält, ...

... es ist das Geschenk, das das höchste Leben des Geistes erweckt und die verborgenen Freuden und tiefsten Sorgen des Lebens entstehen lässt. (F. Schelling, 1858)

Hatte das Jahr 2023 ein besonders regnerisches und kaltes Frühjahr, das zur Ausbreitung von Falschem Mehltau, einer Pilzkrankheit der Rebe, führte. Hier handelt es sich um ein sporadisches Problem, da es mit den Feuchtigkeitsbedingungen zusammenhängt. Dank der Nähe zum Meer ist unser Klima immer sehr wechselhaft und windig. In diesem Jahr erforderten die Anzeichen der Gefahr immer noch Eingriffe, aber der integrierte Weinbau verfügt über hervorragende „Waffen“, um diese Krankheit in Schach zu halten und mit seinem minimalistischen, aber äußerst intelligenten und präzisen Systemen auch die Umwelt zu schützen. Aufgrund der Regenzeit haben wir die Bodenbearbeitung und das Mulchen auf später verschoben. Gras ist wichtig für den Wasseraushalt des Bodens, da es einen Großteil des Überschusses aufnimmt. Es ermöglichte uns auch das kleine (aber nicht zu vernachlässigende) praktische Detail, dass wir mit dem Traktor durch die Reihen fahren konnten, um zum richtigen Zeitpunkt gegen die Krankheit einzutreten, ohne dass der Schlamm uns blockierte. Allerdings war nicht alles negativ: Die starken Frühlingsregen füllten den Grundwasserspiegel, nach einem recht wasserarmen Winter. Wie bereits erwähnt, ist es in unserem mediterranen Klima wichtig, dass die Wasserreserven, auf die die Pflanze im langen, trockenen Sommer zurückgreifen kann, wieder aufgefüllt werden. Es war sehr heiß, mit einigen bemerkenswerten Höhepunkten Ende Juli. Glücklicherweise kehrte im August der für unser Mikrogebiet typische nächtliche Temperaturunterschied zurück. Ursprünglich rechneten wir mit einer späteren Ernte, da die Frühlingskälte den Rebzyklus verzögert hatte. Im Sommer kam es jedoch zu einer Beschleunigung der Reifung. Am Ende haben wir



einige Tage früher mit der Ernte begonnen als im Durchschnitt der letzten Jahre. Die Natur bestimmt!

All diese Voraussetzungen haben zur Produktion schöner und gesunder Trauben geführt, mit etwas höheren Erträgen im Vergleich zu den Vorjahren. Das immer gute Wetter ermöglichte es uns, jeden Weinberg immer zum perfekten Zeitpunkt zu ernten, ohne uns beeilen oder vorhersehen zu müssen, um Wetterprobleme zu vermeiden. Wir begannen am 5. September mit Vermentino (l'Airone). Für Campo Bianco, wo Criseo seinen Ursprung hat, mussten wir weitere 4 Tage warten. Da es sich um einen zur Reifung bestimmten Weißwein handelt, erfordert er im Vergleich zu einem jüngeren Weißwein ein etwas anderes Gleichgewicht in den Trauben. Mittlerweile waren auch andere frühreife rote Sorten fertig, wie Syrah. Mitte September haben wir Campo Giardino für Jassarte in drei Chargen sowie kleine Versuchsmengen für die Mikrovinifikationen der einzelnen Sorten geerntet. Darauf waren sofort Sangiovese und andere rote Sorten reif. Schließlich schlossen wir die Lese zwischen dem 30. September und dem 2. Oktober mit Cabernet Sauvignon ab. Nun befinden sich die Rotweine bereits zum Ausbau im Fass, während die Weißweine auf der Feinhefe in den Tanks ruhen. Generell kann man sagen, dass es keine übermäßigen Konzentrationen gibt, auch keine übermäßig hohen Alkoholgehalte anderer Jahrgänge. Bei spät reifenden Trauben kommt die Eleganz noch stärker zur Geltung. Die Säure ist sehr gut, die Aromen bemerkenswert. Für uns ist das Jahr 2023 mit Bravour gemeistert.



RICORDI DI UN ANNO 2023 - YEAR'S MEMORIES ERINNERUNG EINES JAHRES

L'evento più importante per noi di quest'anno è stato l'impianto del nuovo vigneto **Campo Lupinaio**. Sono nuovi 5,5 ettari, quindi una superficie importante per la nostra azienda. Abbiamo piantato soprattutto Vermentino e alcune varietà rosse per i nostri vini base. In più, c'è anche una parte sperimentale per il nostro futuro, dove testiamo nuovi portinnesti adatti a luoghi siccitosi e varietà resistenti.



The most important event for us this year was the planting of the new Campo Lupinaio vineyard. It is a new 5.5 hectares, so an important area for our winery. We planted mainly Vermentino and some red varieties for our base wines. In addition, there is also an experimental part for our future, where we test new rootstocks suitable for drought areas and resistant varieties.

Das wichtigste Ereignis für uns in diesem Jahr war die Anpflanzung des neuen Weinbergs Campo Lupinaio. Es sind 5 neue Hektar, daher auch eine wichtige Fläche für unser Unternehmen. Für unsere Basisweine haben wir hauptsächlich Vermentino und einige rote Rebsorten angebaut. Weiterhin entstand auch ein experimenteller Teil für unsere Zukunft, in dem wir neue, für Dürregebie te geeignete Rebunterlagen und resistente Sorten testen.



Abbiamo anche superato il riesame annuale per la certificazione di qualità sostenibile SQNPI. Da quest'anno inizieremo a mettere il simbolo anche nell'etichetta dell'Airona 2023, il primo vino che si frigerà di tale onore.

SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

We also passed the annual review for the SQNPI sustainable quality certification. As of this year, we will also start putting the symbol on the label of Heron 2023, the first wine to bear this honour.

Wir haben auch die jährliche SQNPI Zertifizierungsprüfung für nachhaltige Qualität bestanden. Ab diesem Jahr wird das Symbol auf dem Etikett des Airone 2023 sein, der ersten Wein, der diese Auszeichnung trägt.

In agosto abbiamo rinnovato il sito internet, anche grazie a nuove riprese fatte col drone. www.guadoalmelo.it

Im August haben wir die Website erneuert, auch dank neuer Aufnahmen mit einem Drohne. www.guadoalmelo.it

Im August haben wir die Website erneuert, auch dank neuer Aufnahmen mit einem Drohne. www.guadoalmelo.it



RICORDI DI UN ANNO 2023 - YEAR'S MEMORIES ERINNERUNG EINES JAHRES



I ricordi dell'anno ci riportano a tutti gli eventi, le fiere, le visite e le degustazioni ... Ecco alcune foto. A gennaio c'è stato a Milano l'incontro con gli agenti e clienti di Cuzziol GrandiVini, che distribuisce i nostri vini in tutta Italia. Ricordiamo poi la gradita visita in cantina del nostro storico importatore in Giappone, Treasure from Nature. Poi c'è il periodo

delle fiere di primavera. A Prowein abbiamo partecipato col nostro importatore storico Consiglio Vini (nella foto Michele è con i ragazzi polacchi di MiWine). Vinissima ci ha invece portati in Svizzera, la manifestazione del nostro importatore Tamborini Vini. A Vinitaly abbiamo partecipato nello stand collettivo di Cuzziol GrandiVini, dove abbiamo incontrato clienti di tutto il mondo (nelle foto siamo con il gruppo di Gastrovino dell'Olanda, poi Attilio con i ragazzi di Vinello del Texas, noi con Teresa Yang per la Corea del Sud).

The memories of the year take us back to all the events, fairs, visits and tastings ... Here are some photos. In January, there was a meeting in Milan with the agents and customers of Cuzziol GrandiVini, which distributes our wines throughout Italy. Then, there was a welcome visit of our long-standing importer in Japan, Treasure from Nature. Then there is the period of the spring fairs. We participated at Prowein with our long-standing importer Consiglio Vini (in the photo Michele is with the Polish guys from MiWine). Vinissima, on the other hand, took us to Switzerland, the event of our importer Tamborini Vini. We took part in the collective stand of Cuzziol GrandiVini at Vinitaly , where we met customers from all over the world (in the photo we are with the Gastrovino group from Netherlands, then Attilio with the Vinello guys from Texas, we with Teresa Yang from South Korea).

Die Erinnerungen an das Jahr führen uns zurück zu all den Veranstaltungen, Messen, Besuchen und Verkostungen... Erinnern wir uns an einige davon. Im Januar fand in Mailand ein Treffen mit den Vertretern und Kunden von Cuzziol GrandiVini statt, der unsere Weine in ganz Italien vertreibt. Dann erinnern wir uns an den angenehmen Besuch im Keller unseres langjährigen Importeurs in Japan, Treasure from Nature. Danach kam die Zeit der Frühlingsmessen. Wir haben mit unserem denkwürdigen Importeur Consiglio Vini an der ProWein teilgenommen (auf dem Foto ist Michele mit den polnischen Jungs von MiWine). Stattdessen führte uns die Vinissima in die Schweiz, zum Event unseres Importeurs Tamborini Vini. Bei Vinitaly nahmen wir am Gemeinschaftsstand von Cuzziol GrandiVini teil, wo wir Kunden aus der ganzen Welt trafen (auf den Fotos sind wir mit der Gastrovino-Gruppe aus Holland, dann Attilio mit den Jungs von Vinello aus Texas, wir mit Teresa Yang für Südkorea).

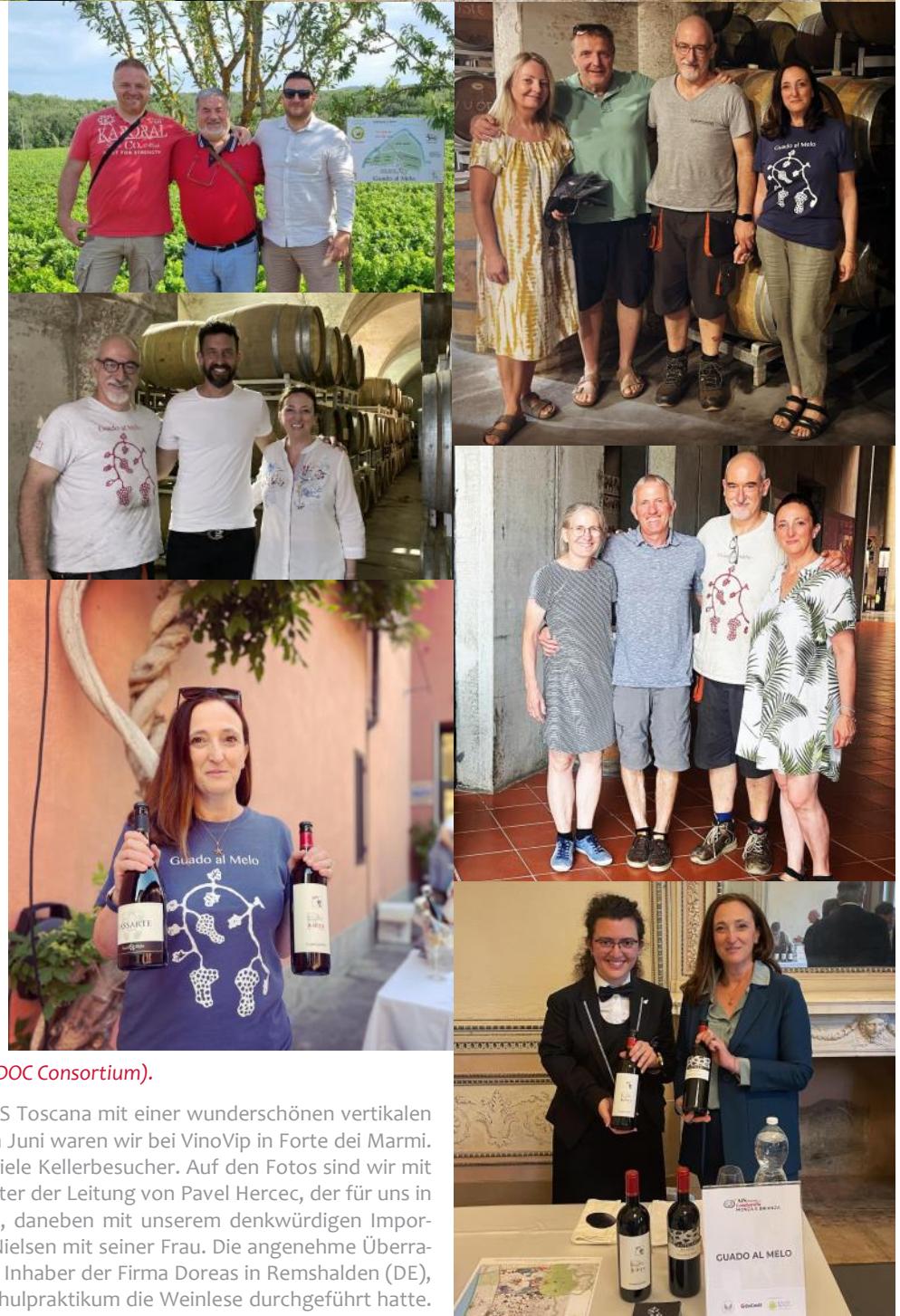




Ricordiamo la visita dell'AIS Toscana, con una bella verticale di Jassarte e Criseo. A giugno, eravamo a VinoVip al Forte dei Marmi. L'estate invece è l'occasione di tanti visitatori in cantina. Nelle foto, siamo con la famiglia Rocchio del Lussemburgo, sotto Pavel Hercec che ci importa in Repubblica Ceca, a lato con c'è il nostro storico importatore DioVino in Danimarca, Karsten Nielsen con la moglie. La sorpresa per Michele è stata la visita dei proprietari dell'azienda Doreas di Remshalden (DE). Michele vi aveva fatto la vendemmia a 19 anni, per uno stage scolastico. A settembre sono invece ricominciate le degustazioni (sotto Annalisa con Cuzziol GrandiVini a Sesto Calende e poi a Monza, col Consorzio Bolgheri DOC).

We remember the AIS Toscana visit, with an amazing vertical of Jassarte and Criseo. In June, we were at VinoVip at Forte dei Marmi. Summer, on the other hand, is the occasion for many visitors to come in our winery. In the photos, we are with the Rocchio family from Luxembourg, below Pavel Hercec who imports us in the Czech Republic, on the side with is our long-standing importer DioVino in Denmark, Karsten Nielsen and his wife. The surprise for Michele was a visit from the owners of the Doreas winery in Remshalden (DE). Michele had done the grape harvest there when he was 19 years old, for a school internship. In September, the events began again (below Annalisa with Cuzziol GrandiVini in Sesto Calende and then in Monza, with the Bolgheri DOC Consortium).

Wir erinnern uns an den Besuch von AIS Toscana mit einer wunderschönen vertikalen Verkostung von Jassarte und Criseo. Im Juni waren wir bei VinoVip in Forte dei Marmi. Der Sommer ist jedoch der Anlass für viele Kellerbesucher. Auf den Fotos sind wir mit der Familie Rocchio aus Luxemburg, unter der Leitung von Pavel Hercec, der für uns in der Tschechischen Republik importiert, daneben mit unserem denkwürdigen Importeur (DioVino) für Dänemark, Karsten Nielsen mit seiner Frau. Die angenehme Überraschung für Michele war der Besuch der Inhaber der Firma Doreas in Remshalden (DE), wo er im Alter von 19 Jahren für ein Schulpraktikum die Weinlese durchgeführt hatte. Im September begannen erneut die Verkostungen (unten Annalisa mit Cuzziol GrandiVini in Sesto Calende und dann in Monza, mit dem Consorzio Bolgheri DOC).





Dopo la cena di fine-vendemmia, siamo andati a Roma alla premiazione dei TreBicchieri del Gambero Rosso per il nostro Rute. Si è poi festeggiato in cantina, a novembre, con una verticale, accompagnata dal cacciucco di Gianluca del ristorante Il Porticciolo di Castiglioncello. Infine ci sono le fiere autunnali. Sotto siamo al Merano Wine Festival con gli agenti di Firenze e di Bologna. Infine, Giovanni (nostro figlio) era alla Mostra-Mercato dei Vignaioli Indipendenti a Bologna.

After the end-of-the-harvest dinner, we went to Rome to the Gambero Rosso TreBicchieri award ceremony for Rute. Then we celebrated it in the winery, in November, with a vertical tasting paired with the Gianluca's cacciucco (fish stew), Il Porticciolo restaurant in Castiglioncello. Finally, there were the autumn fairs. Below we are at the Merano Wine Festival with agents from Florence and Bologna. Finally, Giovanni (our son) was at the Vignaioli Indipendenti FIVI Fair in Bologna.

Nach dem Ernteabschlusses- sen fuhren wir nach Rom zur Preisverleihung des Gambero Rosso der TreBicchieri für unseren Rute. Im November feierten wir dann im Keller mit einer vertikalen Verkos- tung, begleitet mit Cacciucco (Fischsuppe) von Gianluca Pagliuchi vom Restaurant Il Porticciolo (in Castiglioncello). Schließlich gab es noch die Herbstmessen. Unten sind wir beim Meraner Weinfest mit den Agen- ten aus Florenz und Bolog- na. Schließlich war Giovanni (unser Sohn) auf der Wein- und Marktmesse der Vignai- oli Indipendenti in Bologna.

SOMMELIER TOSCANA La rivista di Ais Toscana n.49

ROSSO AL CENTRO

COSTA DEGLI ETRUSCHI • I RESTI DELL'ANTICA CIVILTÀ

L'ANIMA BIANCA DI BOLGHERI GLI ALTER EGO DEI SUPER TUSCAN ALLA CORTE DI RE VERMENTINO

ecceLLENZA DI TOSCANA n.50

MAIONESE LA REGINA DELLE SALSE

Civiltà del bere

Sapere è potere

GUARDO AL MELLO

Secondi vini • i cadetti

ecceLLENZA DI TOSCANA n.50

ecceLLENZA DI TOSCANA n.50

ELEGANZA FUORI SERIE

ROSSO AL CENTRO

COSTA DEGLI ETRUSCHI • I RESTI DELL'ANTICA CIVILTÀ

L'ANIMA BIANCA DI BOLGHERI GLI ALTER EGO DEI SUPER TUSCAN ALLA CORTE DI RE VERMENTINO

ecceLLENZA DI TOSCANA n.50

cronachedigusto.it

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

Pubblicato in L'Espresso | 24 Novembre 2022



di Fosca Tortorelli
Storia nella Due Bolgheri, più vicino al mare, vicino alla natura, vicino ai vini e alla cultura della montagna.

Ora oggi il figlio Stefano Guido al Mels, sorella di Annalisa e Michele Scienza e l'intera

di comprendere il grande amore e rispetto a trascinare entrambi i loro vite la storia e



sprach er bei der Veranstaltung „Cibo a Regola d’Arte“ auf der Mailänder Triennale über italienischen Wein (im Foto eine Seite aus Il Corriere della Sera).

Il prof. Attilio Scienza non si ferma mai nella divulgazione della cultura del vino italiano. "Top of the top" nella 2023 Wine Power List 100, ha ricevuto il premio Kahil dalla rivista Civiltà del Bere. Sul web sopolano le sue puntate dell'Italian Wine Podcast, curato da Stevie Kim (Vinitaly International Academy). Con lei e altri è anche co-autore del libro "Italian Wine Unplugged 2.0.", Ed. Jumbo Shrimp. Ha anche pubblicato con Nereo Pederzolli e Rosa Roncador "Raccontare il Trentino del Vino" Ed. Publistampa, insignito del Premio Lunelli. Fra un libro e l'altro, a maggio ha parlato del vino italiano all'evento "Cibo a Regola d'Arte" alla Triennale di Milano (nella foto, sul Corriere della Sera).

Prof. Attilio Scienza never stops spreading the culture of Italian wine. "Top of the top" in the 2023 Wine Power List 100, he received the Kahil prize from the magazine Civiltà del Bere. His episodes of the Italian Wine Podcast, curated by Stevie Kim (Vinitaly International Academy), are all the rage on the web. He is co-author (with Mrs. Kim and others) of the book 'Italian Wine Unplugged 2.0.', Ed. Jumbo Shrimp. He also published with Nereo Pederzolli and Rosa Roncador 'Raccontare il Trentino del Vino' (Telling on Trentino of wine) Ed. Publistampa, awarded the Lunelli Prize. Between one book and another, in May he spoke about Italian wine at the 'Cibo a Regola d'Arte' event at the Milan Triennale (pictured in a page of Corriere della Sera newspaper).

Der Professor Attilio Scienza hört nie auf, die Kultur des italienischen Weins zu verbreiten. „Top of the Top“ in der Wine Power Liste 100 von 2023, erhielt er die Kahil-Auszeichnung der Zeitschrift Civiltà del Bere. Seine Episoden des Italian Wine Podcast, herausgegeben von Stevie Kim (Vinitaly International Academy), erfreuen sich im Internet großer Beliebtheit. Mit ihr und anderen ist er außerdem Co-Autor des Buches „Italian Wine Unplugged 2.0“, herausgegeben von Jumbo Shrimp. Außerdem veröffentlichte er mit Nereo Pederzolli und Rosa Roncador das Buch „Raccontare il Trentino del Vino“, herausgegeben von Publistampa, das mit dem Lunelli-Preis ausgezeichnet wurde. Im Mai

Il blog di Guado al Melo è stato dedicato quest'anno al periodo storico che va dal Rinascimento al Seicento.

"Il vino italiano fra Rinascimento e l'inizio dell'Età Moderna: uno sguardo generale", ci introduce al periodo, con i suoi cambiamenti economici, politici e climatici e gli effetti sull'agricoltura. **"Fra banchetti di lusso e letterati maccheronici"** entriamo nel dettaglio delle testimonianze dirette sul vino di questi secoli, dai banchetti



Particolare de "Le nozze di Cana", Paolo Veronese (1562-1563), detail of "The Marriage of Cana" by Paolo Veronese.

This year's Guado al Melo blog was dedicated to the historical period from the Renaissance to the 17th century. "Italian wine between the Renaissance and the beginning of the Modern Age: a general look", introduces us to the period, with its economic, political and climatic changes and effects on agriculture. "Between luxurious banquets and maccheronic literati": we go into detail about the direct evidence of wine in these centuries, from the banquets of the splendid Renaissance courts, to the birth of wine-gastronomic texts, and on to literature. In "Wines that are drunk with the eyes" we understand how wine was produced then and how it evolved over these centuries. From heavy and gloomy wines made with primitive techniques, the rediscovery of Roman agrarian texts led to a technical evolution towards more elegant and sophisticated wines began. With

delle splendide corti rinascimentali, alla nascita dei testi enogastronomici, fino alla letteratura. In **"Vini che si bevono con gli occhi"** capiamo come era prodotto il vino allora e di come si è evoluto nel corso di questi secoli. Dai vini pesanti e tenebrosi ottenuti con tecniche primitive, con la riscoperta dei testi agrari romani iniziò un'evoluzione tecnica verso vini più eleganti e ricercati. Con l'Età Moderna l'Italia, devastata dalle guerre, perse il suo primato culturale ed economico, mentre avanzava sempre più il vino francese. In **"In Francia, le battaglie del vino ed il commercio olandese"**, facciamo una carrellata sull'evoluzione del vino dal Medioevo al Seicento in questo paese. Un capitolo "La Champagne e la nascita dei vini spumanti" vuole andare oltre i luoghi comuni. Infine, abbiamo chiuso l'anno con un approfondimento sulle nuove norme di etichettatura europea del vino.



"Bacco" Michelangelo Merisi (Caravaggio), 1596-1598

Der Blog von Guado al Melo widmete sich dieses Jahr der historischen Periode von der Renaissance bis zum 17. Jahrhundert. „Italienischer Wein zwischen der Renaissance und dem Beginn der Moderne: ein allgemeiner Blick“ führt uns in die Zeit mit ihren wirtschaftlichen, politischen und klimatischen Veränderungen und den Auswirkungen auf die Landwirtschaft ein. „Zwischen Luxusbanken und makkaronischen Literaten“ gehen wir detailliert auf die direkten Zeugnisse des Weins aus diesen Jahrhunderten ein, von den Banketten der prächtigen Höfe der Renaissance über die Entstehung der Essens- und Weinschriften bis hin zur Literatur. In „Weine, die man mit den Augen trinkt“ verstehen wir, wie damals Wein hergestellt wurde und wie er sich im Laufe der Jahrhunderte weiterentwickelt hat. Von den schweren und dunklen Weinen, die mit primitiven Techniken gewonnen wurden, begann mit der Wiederentdeckung der römischen Agrarartexte eine technische Entwicklung die zu eleganteren und raffinierteren Weinen führte. In der Neuzeit verlor das von Kriegen verwüstete Italien seine kulturelle und wirtschaftliche Vormachtstellung, während der französische Wein zunehmend auf dem Vormarsch war. In „In Frankreich, den Kämpfen um den Wein und dem niederländischen Handel“ geben wir einen Überblick über die Entwicklung des Weins vom Mittelalter bis zum 17. Jahrhundert in diesem Land. Ein Kapitel „Champagner und die Geburt des Schaumweins“ will über Klischees hinausgehen. Abschließend haben wir das Jahr mit einer ausführlichen Analyse der neuen europäischen Weinkennzeichnungsregeln abgeschlossen.



"Il pranzo del re Luigi XIV con Molière a Versailles", "The dinner of Louis XIV and Molière at Versailles", Ingres, 1832

Ecco alcuni dei premi e riconoscimenti arrivati finora nel corso del 2023 sui nostri vini più importanti. Per le nuove annate siamo solo all'inizio ... Here are some of the awards and recognitions received during 2023 till now for our most important wines. Hier sind einige der Auszeichnungen und Anerkennungen, die wir bisher im Laufe des Jahres 2023 für unsere wichtigsten Weine erhalten haben. Bei den neuen Jahrgängen stehen wir erst am Anfang ...



2021



2020



GAMBERO ROSSO





Facciamo il punto a fine 2023 delle annate in vendita e di prossima uscita. Per **L'Airone** stiamo finendo la 2022 e in marzo uscirà la 2023. **L'Antillo** 2022 incanta con la sua grazia. La nuova annata 2023 ci sarà settembre prossimo. Il **Rute** 2020 è esaurito. A inizio anno debutta il 2021, molto premiato dalla critica. L'**Atis** 2019 è esaurito e siamo alle ultime bottiglie del **Jassarte** 2019. Per il 2020 di entrambi dovremo aspettare a marzo/aprile. Il **Criseo** invece è disponibile nelle ultime bottiglie del 2021, mentre a giugno debutterà il 2022.

Let's take stock at the end of 2023 of the vintages on sale and soon to be released. For L'Airone, we are finishing the 2022 and in March the 2023 will be released. Antillo 2022 enchants with its grace. The new 2023 vintage will be out next September. The Rute 2020 is sold out. The critically acclaimed 2021 debuts at the beginning of the year. The 2019 Atis is sold out and we are down to the last bottles of the 2019 Jassarte. The 2020s of both we will arrive in March/April. Criseo, on the other hand, is available in the last bottles of the 2021, while the 2022 will debut in June.

Werfen wir einen Blick am Ende des Jahres 2023 auf die zum Verkauf stehenden Jahrgänge und die, die bald auf den Markt kommen werden. Für den **Airone** beenden wir den 2022er und der 2023er erscheint im März. Der 2022er **Antillo** bezaubert mit seiner Anmut, während der neue Jahrgang 2023 im kommenden September erhältlich sein wird. Der **Rute** 2020 ist ausverkauft. Der 2021er debütiert zu Beginn des Jahres und wurde von Kritikern viel prämiert. Der 2019er **Atis** ist ausverkauft und wir sind bei den letzten Flaschen des 2019er **Jassarte**. Auf den 2020er von beiden müssen wir bis März/April warten. **Criseo** hingegen ist in den letzten Flaschen des Jahres 2021 erhältlich, während der 2022 im Juni auf den Markt kommt.

LE ANNATE VINTAGES JAHRGÄNGE



Annalisa & Michele



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