



DEGUSTAZIONE

Toscana – La Bolgheri moderna di Guado al Melo



di **Paolo Valente** pubblicato il 4 novembre 2024

Dall'inizio dell'Ottocento, ovvero da quando si hanno le prime notizie certe, questo Podere passa in molte mani diverse fino ad arrivare, nel 1998, alla famiglia Scienza. Attilio, noto professore universitario di viticoltura, aveva collaborato già negli anni Settanta con alcune aziende del territorio e coordinato gli studi di zonazione vinicola della Denominazione conoscendo il territorio nei minimi dettagli. L'acquisto non fu pertanto casuale ma dettato sia dalla grande bellezza che dalle potenzialità vitivinicole di questo luogo. Siamo a Bolgheri, nella località che ha dato origine al nome della Tenuta, un guado sul torrente Fossa di Bolgheri, un corso d'acqua che circonda il Podere e che, nei secoli, ha determinato la natura alluvionale del terreno.



Guado al Melo è gestito da Michele Scienza (figlio di Attilio) e dalla moglie Annalisa Motta e può contare su oltre sedici ettari di vigneto in produzione gestiti in modo sostenibile e artigianale; nel 1998 gli ettari erano solo una decina, a corpo unico.

Tra il 2004 e il 2005 prende forma la nuova cantina di produzione interrata e costruita secondo i canoni della bio-edilizia

Il cuore della cantina è costituito da una biblioteca con circa quindicimila volumi su tutti gli aspetti della cultura del vino, volumi che sono stati raccolti del corso della vita da Attilio Scienza e che costituiscono una inesauribile fonte di conoscenza. Alcuni libri antichi sono esposti nell'attiguo Museo della Vite e del Vino, aperto al pubblico e nato per far riscoprire e valorizzare le radici antiche della viticoltura a Bolgheri. Michele sottolinea quanto sia importante per il futuro studiare quanto è avvenuto nel passato perché è lì che spesso si trovano le risposte a ciò che si ricerca.



La degustazione

Toscana IGT L'Airone 2023

Vermentino in purezza, sosta per almeno tre mesi sulle proprie fecce fini con frequenti bâtonnage. Un vino che esprime la luminosità del territorio con i suoi sentori fruttati che spaziano tra gli agrumi e la frutta anche tropicale, seguono accenni floreali e vagamente speziati. Il sorso è teso e guidato dalla mineralità e dalla freschezza che ne allungano la persistenza. Buona la struttura che non intacca la verticalità e la piacevolezza della beva.

Bolgheri DOC Bianco Criseo 2021

Le uve provengono dalla sola vigna Campo Bianco: Vermentino, circa il 70% e poi Fiano, Verdicchio, Petit Manseng e Manzoni bianco. Vinificazione in uvaggio e permanenza sulle fecce fini per circa un anno.

Un'ottima annata per i vini di questo millesimo regolare dal punto di vista climatico. Elegante in tutti i suoi aspetti, si caratterizza per la nota minerale e di idrocarburo che comincia a emergere

facendosi largo tra i sentori di frutta tropicale, gli agrumi, le spezie dolci e i sentori di macchia mediterranea. La bocca, coerente e condotta dalla mineralità, esprime potenza e potenzialità di tenuta allo scorrere del tempo.



Bolgheri DOC Rosso Antillo 2022

Prodotto con uve Sangiovese, Cabernet sauvignon e Petit Verdot, rappresenta l'anima antica del territorio nel quale il Sangiovese è sempre stato presente. Sosta circa nove mesi in legno non nuovo sulle fecce fini con frequenti bâtonnage; non filtrato.

Croccante già al naso che rimanda a frutta golosa, a fiori carnosì e a fini speziature, all'assaggio si rivela piacevolmente immediato e di facile approccio; ottimo equilibrio, grande freschezza e buona persistenza.

Bolgheri DOC Rosso Rute 2021

Cabernet sauvignon e Syrah coltivati sulle prime pendici della collina di Segalari; maturazione per circa 12 mesi in legno non nuovo sulle fecce con frequenti bâtonnage, non filtrato.

Il racconto del territorio di Bolgheri sospeso tra terra e mare. Elegante nei sentori che rimandano immediatamente alla frutta rossa e nera, ai fiori e alle note balsamiche di macchia mediterranea. Il sapore è fresco e di buona struttura contornato dalle note varietali tipiche dei vitigni. Chiude la lunga persistenza con note vagamente tostate.



Toscana IGT Rosso Jassarte 2019

Uvaggio di circa 30 varietà a bacca nera, tradizionali locali e di altre zone mediterranee, provenienti dalla vigna Campo Giardino. Vinificazione a gruppi di varietà, maturazione di circa 24 mesi in legno non nuovo sulle proprie fecce con frequenti bâtonnage; assemblaggio delle diverse partite in acciaio.

Immediata la complessità aromatica che coinvolge intrigante il naso: dai frutti neri maturi alle spezie, dalle parti balsamiche e vegetali alle tostature e al tabacco. Tannino ben presente che dona

struttura e persistenza che, accompagnata da buona freschezza, rimanda a note di affumicatura e di inchiostro.

Bolgheri DOC Superiore Atis 2020

Cabernet sauvignon, Rebo e Cabernet Franc selezione dalle vigne aziendali. Maturazione per circa 24 mesi in legno non nuovo sulle fecce con frequenti bâtonnage, non filtrato. Il Rebo, negli anni, ha sostituito il Merlot, vitigno che risente maggiormente del cambiamento climatico.

Un vino di potenza e leggerezza al tempo stesso. Potenza apportata anche dal tannino, ben presente ma levigato, e leggerezza data dalla freschezza che caratterizza il sorso donando piacevolezza di beva. Sentori di frutta matura si uniscono a quelli che rimandano a note balsamiche e vegetali, alle spezie e alle leggere tostature. Dalla lunghissima persistenza, risulta in perfetto equilibrio e dalla piena profondità al sorso.



<https://vinodabere.it/toscana-la-bolgheri-moderna-di-guado-al-melo/>