



Slow Food®

Godo e Bassa Romagna



DEGUSTAZIONE DIDATTICA: GUADO AL MELO

Guado al Melo è un'azienda familiare, non solo nella proprietà, ma anche nel lavoro. Vigna e cantina sono gestite personalmente da Michele, con la collaborazione di sua moglie Annalisa.

Si può dire che la famiglia Scienza, nel suo piccolo, rappresenti il percorso storico del vino italiano. I bisnonni di Michele, Valentino e Margherita Scienza, erano vignaioli in Trentino, ad Avio, fattori in una proprietà nobile. Loro figlio Ezio, dopo un'iniziale fuga dalla dura vita di campagna dell'epoca, ci ritornò, riuscendo a riacquistare la vigna dove avevano lavorato per una vita i suoi genitori. Con la moglie Giuseppina, fra gli anni '50-'60, produceva uva per la cantina sociale e vino da vendere sfuso. Nel 1978, sotto la spinta del figlio Attilio e di sua moglie Caterina, iniziarono a imbottigliare, andarono ai primi Vinitaly e la piccola azienda, Vallarom, divenne un riferimento di qualità in Trentino.

Nel frattempo, un po' alla volta, è diventato quello stimato docente universitario di viticoltura (a Milano) e noto esperto internazionale del settore riconosciuto da tutti gli operatori del settore. Ha seguito progetti di ricerca nel campo della fisiologia, tecniche agricole e genetica della vite. È autore di numerose pubblicazioni su riviste nazionali ed internazionali, oltre che di libri, per i quali ha ricevuto numerosi riconoscimenti. È mentore di Guado al Melo, nonché l'anima culturale.

Nel 1998 purtroppo Ezio e Giuseppina morirono a breve distanza l'uno dall'altra. L'azienda Vallarom era troppo piccola per permettere a tutti i nipoti interessati di proseguire l'attività. Così è rimasta ai cugini, offrendo l'opportunità a Michele di realizzare un nuovo progetto di vita in Toscana, con la moglie Annalisa.

Michele Scienza: figlio di Attilio, cura personalmente a Guado al Melo la vigna e la cantina. Ha vissuto il mondo del vino fin dall'infanzia, appassionandosi agli aspetti produttivi. Il suo sogno era di essere vignaiolo, come i suoi nonni, ed ha potuto realizzarlo grazie al sostegno della famiglia. Durante e dopo gli studi tecnici e scientifici (diplomato all'Istituto Enologico di San Michele all'Adige, poi laureato in Biologia all'Università di Milano), si è costruita una certa esperienza e sensibilità enologica, sia nell'azienda di famiglia che fuori. Ha fatto la sua prima vendemmia (da responsabile) a vent'anni, nel 1990.

Michele sarà nostro ospite in questa serata in cui ci illustrerà il percorso della sua Azienda e, più in generale, delle aziende di quella zona di Toscana che negli ultimi anni è diventata la "culla" di vini acclamati e riconosciuti in tutto il mondo.



Slow Food®

Godo e Bassa Romagna

Con Michele degusteremo:

- **CRISEO 2016 – Bolgheri Doc Bianco** - Criseo nasce dall'identità di una singola vigna con incompantazione diverse varietà, adatte a creare un vino complesso, di grande eleganza e capacità d'invecchiamento. Nasce dalla passione per i grandi bianchi d'affinamento. Sul territorio non ac'era una storia, così la famiglia Scienza l'ha costruita in tanti anni di prove e sperimentazioni, che hanno portato ad un vino dalla personalità unica.
- **RUTE 2016 – Bogheri Doc Rosso** - La storia viticola di Bolgheri è antica, ma è nel corso del Novecento che la sua grande vocazione viticola è emersa a livello mondiale. Questa rinascita è legata all'introduzione sul territorio del Cabernet Sauvignon negli anni '40, seguito dal Merlot negli anni '80. Queste varietà hanno dimostrato un connubio perfetto col terroir di Bolgheri, dimostrando la capacità d'esprimere qui vini di grande personalità. È nata così una nuova tradizione, interpretata in modo originale, seguendo la propria filosofia di ricerca territoriale e di produzione artigianale.
- **ATIS 2015 – Bolgheri Doc Superiore** - Atis è il Bolgheri Superiore aziendale, un grande vino di selezione che esprime tutta la grandezza del territorio, dove la potenza mediterranea viene equilibrata dall'eleganza innata di Bolgheri e dalle sue varietà. È prodotto solo nelle annate ritenute adeguate.
- **JASSARTE 2015 – Toscana Igt Rosso** - Jassarte è un vino che nasce da una piccola vigna come identità unica ed irripetibile, punto d'arrivo della ricerca territoriale che caratterizza tutto il lavoro dell'Azienda. È prodotto solo nelle annate ritenute all'altezza. Il prof. Attilio Scienza ha creato a Guado al Melo una collezione ampelografica (una vigna con numerose varietà), per scopi di studio. Michele ha voluto far nascere un vino da quella vigna come dalle vecchie complantazioni di una volta. Voleva riscoprire il vino come era concepito nel passato (dalle sue origini fino al Novecento, circa), cioè come espressione assoluta del territorio, andando oltre le stesse varietà.

In abbinamento: il menù preparato dallo staff di cucina di Palazzo Baldini:

- **Crostatina di zucchine su crema di formaggio**
- **Lasagnetta con ragù bianco di vitella**
- **Filetto di maiale nella rete, profumato all'alloro su pavè di patate e salsa al vino rosso**
- **Cheese Cake alle fragole**

Martedì 7 maggio – ore 20,00

Palazzo Baldini via Boncellino, 170 – BAGNACAVALLLO – RA

Il costo della serata: **42,00** euro per i soci e 46,00 euro per gli accompagnatori e gli amici non soci

Le prenotazioni per i **solli 50 posti** disponibili possono effettuarsi scrivendo a **slowfoodbassaromagna@gmail.com**