Sincette scommette sul Groppello, l’autoctono che incanta la Valtènesi

written by Marco Salvaterra | 20 maggio 2021

Rivisitate le etichette realizzate nel 2015 da Jean Blanchaert, rappresentazione del disordine organizzato di territorio, microcosmo, flora e fauna



Sincette – Groppello

Sincette, l’azienda biodinamica di Polpenazze del Garda (Brescia), di proprietà della famiglia Brunori, **scommette sul groppello** e presenta **il restyling delle etichette** delle due versioni del vitigno, vinificato in rosso e in rosa. **Jean Blanchaert**, noto gallerista e critico d’arte appassionato di disegno a china, ha curato nel 2015 la nuova immagine dell’azienda e dell’intera gamma di prodotti. Nelle etichette, sottoposte nel 2020 a una rivisitazione grafica, viene rappresentato il metodo biodinamico attraverso la raffigurazione del disordine organizzato di territorio, microcosmo, flora e fauna. L’annata 2020 di ***Groppello Valtènesi DOC*** e di ***Chiaretto***

Valtènesi DOC, che arrivano oggi sul mercato, sono il frutto del percorso di ricerca e di valorizzazione di questo vitigno autoctono a bacca rossa coltivato sulla sponda bresciana del lago di Garda dall'azienda biodinamica Sincette praticamente fin dalla sua nascita. Un percorso iniziato nel 1994, con la sperimentazione sui vigneti di groppello già esistenti, che ha visto il coinvolgimento **dal 1997 di Jacques Mell**, padre della biodinamica francese, e che ha condotto nel corso del tempo a un cambio di rotta nella visione aziendale. Oggi a caratterizzare Sincette è il **rispetto delle condizioni naturali** e del paesaggio e il preferire **la qualità alla quantità**. Tra le scelte fatte in vigna, per esempio, si è passati dalla potatura ad archetto, il cui obbiettivo era unicamente la produzione di una grande quantità di uva, all'adozione della potatura a guyot, al fine di produrre meno grappoli ma di più alto livello qualitativo.
"Nel 1994, lavorando in vigna con i vecchi vignaioli del paese che prestavano il loro aiuto a Sincette – ricorda **Andrea Salvetti**, coordinatore della produzione e della commercializzazione di Sincette – mi sentivo ripetere spesso questa frase: '*Chi perde il seme del groppello, perde il cervello*'. Abbiamo interpretato questo detto come il doveroso invito a tutelare tale vitigno, che ha fatto della Valtènesi la sua terra d'elezione, al fine di non perderne la tradizione".
Il groppello è il **vitigno autoctono della Valtènesi** e qui trova la sua massima diffusione ed espressione. Deve il suo nome alla forma del grappolo, molto compatta, tanto da sembrare un nodo, "groppo" in dialetto. Si può vinificare in rosso o rosato, con il cosiddetto Metodo Molmenti, che deve il suo nome all'omonimo senatore, il primo a introdurre la cultura e la produzione di vini rosati nel territorio. Da esso Sincette ricava due vini, pura espressione della natura di questo vitigno: il ***Groppello Valtènesi DOC***, 100% uva autoctona, e il ***Chiaretto Valtènesi DOC***, da groppello, marzemino e barbera.



Cantina Sincette