

Casa Veronelli

Protagonista la natura. Le Sincette e la biodinamica

di Gian Arturo Rota



Non un cambiamento improvviso, a seguire l'onda di facili mode, ma meditato bene e a lungo.

Ruggero Brunori, imprenditore agricolo/vitivinicolo dal 1978, ha avviato il passaggio dalla produzione convenzionale a quella biodinamica una dozzina di anni fa, senza sonori proclami ma con una programmazione metodica e risoluta, con un modello di agricoltura sano e rispettoso della terra, supportato da rigore scientifico.

Una riconversione totale, che ha coinvolto non solo gli aspetti tecnico-produttivi; dal mutamento del nome dell'azienda (**Le Sincette**, rispetto a Cascina La Pertica, è individuale, non comune, non confondibile), alla semplificazione dei nomi dei vini (ora composti solo dalla denominazione e dal vitigno corrispondente, tranne che per Zalte, da cabernet sauvignon e merlot, in quanto antico toponimo), al ripensamento dell'immagine (un monogramma calligrafico LS – iniziali del nome – che si ispira al movimento

dei fili d'erba, più un simbolo geometrico in richiamo alle fasi lunari, così importanti per i cicli naturali e di lavorazione in vigna), su progetto di **SGA** (www.sgaitalia.it). Serietà, molta serietà e non ricerca di una nuova e diversa legittimità. Nuovo è il credo in una diversa agricoltura.



Maturato con l'aiuto di un consulente francese, tra i più esperti, attenti e sensibili in tema di biodinamica: **Jacques Mell** (www.biodynamieconseil.com), trenta e più anni di conoscenze, studi, esperienze.

E proprio lui, Ruggero ha voluto con sé al battesimo dei vini targati biodinamici; fosse lui a dialogare con i giornalisti ospiti, ad illustrare, più che cos'è, perchè abbracciare questa nuova agricoltura che, sostiene con inossidabile convinzione, modifica in meglio il rapporto dell'uomo con la natura.

Ne è uscito un confronto inaspettatamente molto serrato, dai botte e risposta dialettici, dalle curiosità sulla reale affermazione della biodinamica come una delle risposte (la risposta?) al miglioramento della qualità (dei prodotti, della vita) da un lato, dall'altro alla maggiore e migliore tutela dell'ambiente.



“È la qualità intrinseca dei prodotti”, dichiara Mell, “sono le forze in essi contenute, e non parlo qui a livello di analisi chimico-fisiche, che permetteranno agli uomini di pensare in modo sano. È il contadino che, modellando il paesaggio in modo armonico, fornirà una cornice di vita appagante alle riflessioni degli uomini”.



Quanto ai vini assaggiati – lo Chardonnay, il Marzemino, il Chiaretto e il Groppello, tutti segnati da doti di pulizia, mineralità, signorilità e carattere – va detto che già, con la viticoltura convenzionale, erano molto validi.

Più validi? Non so dirlo.

Forse più autenticamente riconducibili alle caratteristiche della terra di provenienza, se è vero che uno dei pilastri della pratica biodinamica (l'altro è mantenere la sanità delle piante perché resistano alle malattie) è la rigenerazione del suolo sia per l'influenza delle forze cosmiche sia attraverso il lavoro, ad esse direttamente collegato, dell'uomo (quest'ultimo ha più che altro, il compito di ascoltare la terra e di assecondarne coscientemente le necessità).

Sta di fatto che, per l'evidente soddisfazione di Ruggero, nonché di **Andrea Salvetti**, il suo agronomo e, forse, l'intima gioia di Mell, i vini sono piaciuti.



S G A

corporate & packaging
design

via Sudorno 44
24129 Bergamo - Italia

Tel. +39 035 26 50 931
Fax +39 035 26 18 95

contact@sgaitalia.it