



©Le Sincette

## Le Sincette

### Ein Traum begegnet der Realität

Die Azienda agricola biodinamica Sincette ([Link](#)) gilt als eines der ältesten biodynamischen Weingüter Italiens überhaupt. Der Anstand gebietet es, dass wir uns davor zurückhalten, auf die Historie der Umsetzung der Philosophie von Rudolf Steiner ([Link](#)) im Land der Lebensfreude und des Far Niente zurückzukommen. Zu oft wird das Label «Bio» verwendet, um technisch betrachtet misslungene bis miserable Erzeugnisse zu schminken, heute noch. Sincette steht sehr weit entfernt von diesem Vorgehen. Was die Demeter-Zertifizierung im Jahr 2011 auch begründet.



### Die Azienda

Ein Traum der Familie Brunori war es, Weine in ihrer Region, am Gardasee, in der Lombardei zu produzieren und das charakteristische lokale Terroir in ihren Gewächsen zu widerspiegeln. 1979 erfüllten sie sich diesen Traum, sie erwarben einen Bauernhof am Westufer des Sees in den Hügeln des Valtenesi ([Link](#)), in Polpenazze del Garda, in der Provinz von Brescia genau, und gründeten somit ein Weingut. Dessen erster Name war Cascina la Pertica. Eine Begegnung in den 1980ern mit Giorgio Grai ([Link](#)), einem hochkarätigen Verkoster, der selber Weine in Südtirol produzierte, führte zu einer grundlegenden Änderung der qualitativen Ziele der Cascina. Ruggero Brunori, der Sohn des Gründers Giovanni Battista, verlieh dem Familienbetrieb diese neue Dynamik. Ruggero Brunori ([Link](#)) ist der Geschäftsführer des renommierten Bahn- und Stahlunternehmens Ferriera Valsabbia S.p.A ([Link](#)). Die erste massgebende Änderung auf dem Weingut mit heute 11 Hektaren Weinberg war der Bau einer unterirdischen Kellerei.



Carlo Alberto und Ruggero Brunori im Weinberg

©Le Sincette



©Le Sincette

1992 wächst Sincette mit dem Eintritt von Andrea Salvetti, der bereits Teil der Brunori-Familie ist, ins Weingut. Inspiriert von den Methoden des transalpinen Weinbaus, leitet Salvetti eine Umstrukturierung des Unternehmens ein, die darauf abzielt, die natürlichen Bedingungen und die Landschaft zu respektieren. Zusammen mit dem Önologen Franco Bernabei werden die Zyklen neu eingestellt und mit dem Agronomen Stefano Chioccoli werden die Weinberge neu geordnet, um eine höhere Qualität der Trauben zu erhalten. Im Jahr 1998 beginnt die Annäherung an die biodynamische Methode dank der grundlegenden Begegnung mit Jacques Mell ([Link](#)). Der Pionier der Biodynamik in Frankreich begleitet das Unternehmen auf einem kulturellen und methodischen Weg, der darauf abzielt, die Essenz des Territoriums im Wein auszudrücken. Jacques Mell ist der Gründer der Beratungsfirma Bio-Dynamie Conseil ([Link](#)), die über eine beeindruckende Kundschaft wie Marcel Lapierre, Domaine d'Arduy, Marcel Deiss, Clos du Caillou, Rossignol-Trapet, Larmandier usw. verfügt ([Link](#)). Last but not least ist er auch der Secrétaire von Demeter France ([Link](#)). Unter dem Einfluss von Jacques Mell hat Sincette jegliche Pflanzenschutzmittel, chemische Düngemittel und synthetische Produkte eliminiert.



Andrea Salvetti

©Le Sincette

Im Jahr 2011, vierzehn Jahre nach dem Beginn der Umstellung, wird die Azienda von Demeter doppelt zertifiziert, also für die Weinberge (neben den ebenfalls zertifizierten Olivenhainen) und die Arbeit im Keller, und ist damit das erste Demeter-zertifizierte Weingut in der Lombardei überhaupt. Im Jahr 2012 wurde das Anwesen offiziell in Le Sincette umbenannt, eine Hommage an die Votivkapitelle – im brescianischen Dialekt "sincette" genannt –, die auf einigen Parzellen zu finden sind. Auf den Etiketten der Flaschen sind die 15 Monde erkennbar, «die an die Mondphasen erinnern, die für die natürlichen Zyklen der Verarbeitung im Weinberg und im Keller so wichtig sind», präzisiert Daniele Cellini, der WineDoc-tor, in seinem Referenzwerk «Der ultimative Weinführer Italiens».

2014 beginnt Sincette die Zusammenarbeit mit dem Winzer Luca D'Attoma ([Link](#)), der mit Rosset, im Val d'Aosta, Monte delle Vigne ([Link](#)), Lunelli, Tua Rita usw. arbeitet. 2019 werden Sincette-Weine in den USA und in Quebec vermarktet. Im selben Jahr beginnt die Familie mit der Verwendung von Tonamphoren sowie der Gärung und dem Ausbau des Chiaretto, des Rosé der Azienda, in Barriques.

Heutzutage wird das Familienweingut von Ruggero Brunori, der Seele von Sincette, Andrea Salvetti, Produktions- und Marketingkoordinator, und Carloalberto Brunori, Ruggeros Sohn, der für die Kommunikation zuständig ist, geleitet.



©Le Sincette

## Die Weine

Le Sincette produziert vier biodynamische Weine, die vom Weinberg bis zur Flasche von Demeter zertifiziert sind. Insgesamt werden etwa 40'000 Flaschen produziert. Neben dem Rosé, den wir schon erwähnt haben und der ein reinsortiger Gropello ist, werden drei Rotweine produziert. Zu deren Sorten gehören Gropello, Gentile, Marzemino, Barbera, Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc.

In der Schweiz werden die Weine von [Vergani](#) importiert. In Deutschland wird ein Importeur gesucht.

## Die Verkostung

Wir haben die Weine drei Wochen nach deren Lieferung verkostet, um alle möglichen Probleme zu beseitigen, die auf den Transport zurückzuführen wären. Sie wurden ausserdem an fünf aufeinanderfolgenden Tagen verkostet, um ihre Entwicklung zu verfolgen. Last but not least möchten wir uns bei Irene Graziotto von der Presseagentur Grand Cru ganz herzlich bedanken, die diese Verkostung ermöglicht hat. Am 28. Juni 2020 erfolgte ausserdem eine Remote-Pressekonferenz in der Anwesenheit von Andrea Salvetti und Andrea Carpi, dem Marketings- und Verkaufsleiter.



## Le Zalte 2018, Benaco Bresciano IGT

Kurzinfo des Produzenten:

Le Zalte ist das Flaggschiff von Sincette. Ein Bordeaux-Verschnitt, Le Zalte besteht aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot. Als Sincette die Reben 1985 pflanzte, war die Idee, eine einzigartige Interpretation eines Bordeaux-Blends vom Gardasee anzubieten. Der Traum von Sincette wurde wahr, als er den Gambero Rosso Tre Bicchieri erhielt, eine Auszeichnung, die er neun Jahre in Folge, von 1999 bis 2007 errang.

Der Weinberg der Azienda für diesen Wein misst 3.25 Hektaren. Der Boden enthält überwiegend Moränen und kalkhaltigen Sand. Der Jahrgang 2018 ist eine klassische Bordeaux-Assemblage mit 60 Prozent Cabernet Sauvignon, 20 Prozent Cabernet Franc und 20 Prozent Merlot. Im Stahltank mit natürlichen Hefen spontan vergoren, 20 Tage Mazeration, Ausbau in neuen, nur leicht getoasteten Barrique-Fässern.

14 % Vol. Alkohol. Die Trauben werden vollständig entrappt. Unbedingt schwenken, da sich die erste Nase versteckt. Oder, wie ich es auf Empfehlung von Irene Graziotto gemacht habe, ein paar Stunden im Voraus entkorken. Ich habe dem Wein vor der Verkostung vier Stunden Luft gegeben. Was sich als angebracht erwies. Es strömt dann eine intensive, breite Nase mit einer guten Komplexität, viel Potential, reintönigen Düften und einer ansprechenden Tiefe aus dem Glas. Feine, reife Kirschen, Brombeeren, schwarze Johannisbeeren, Heidelbeeren sowie Gewürze, etwas Kräuter, Süssholz und ein Hauch Veilchen lassen sich gut erkennen. Im Verlauf der fünf Tage der Verkostung wird dieses Bouquet sehr kohärent und ausgewogen bleiben, was eindeutig für diesen Wein spricht. Lebhafter, kräftiger Antrunk, der sich am Gaumen bestätigt. Wir sind trotz der Assemblage nicht in Bordeaux, diese Cuvée ist keine Kopie eines Erzeugnisses von der südatlantischen Küste Frankreichs. Der Mund zeigt Kraft, Harmonie, viel Fleisch am Knochen, einen sehr guten Holzausbau, wir begegnen da keinem Biberwein. Stattdessen bestätigt sich der Charakter, das Ganze wirkt weich/samtig, präsent und ausgewogen, die Tannine sind rund und elegant, dafür sind viele Gerbstoffe vorhanden

und der Extrakt ist nicht zu unterschätzen (27.4 g/l), die Säure umhüllt den Saft, die Aromen entsprechen im Groben denjenigen im Bouquet, die Struktur kommt durch ihre Würzigkeit zur Geltung. Höchstens lässt sich eine leichte Bitterkeit im Hintergrund negativ wahrnehmen. Langer, fruchtiger und würziger Abgang. Ein klarer Erfolg und eine sehr gute Überraschung, da ich diesen Wein nach den beiden anderen verkostet habe. Ab jetzt zu trinken. **17.5/20** (91/100).

Dieser Wein ist nicht mehr erhältlich.



Beide Bilder: ©[Le Sincette](#)



## Groppello 2020, Riviera del Garda Classico DOC

Kurzinfo des Produzenten:

Der Groppello ist die einheimische Traube des Valtesini. Sie verdankt ihren Namen der Form der Traube, die wie ein Knoten aussieht, "groppo" im lokalen Dialekt. Er kann als Rot- oder Roséwein vinifiziert werden. Diese Prozedur erfolgt nach der sogenannten Molmenti-Methode, die ihren Namen dem Senator Molmenti verdankt. Dieser hat die Kultur und die Produktion von Roséweinen in diesem Gebiet eingeführt. Aus dieser Traube produziert Sincette zwei Weine: Groppello DOC aus 100 Prozent Groppello und Chiarretto DOC, einen Verschnitt aus Groppello, Marzemino und Barbera. Nach dem Abbeeren und dem sanften Quetschen werden die Trauben in Zementtanks gefüllt, wo sie die alkoholische Gärung ohne Zusatz von Hefen beginnen. Nach einer Mazeration wird der angegorene Most von den Schalen getrennt und in Amphoren gegossen, in denen die Gärung langsam und auf natürliche Weise erfolgt, so dass die fruchtigen Komponenten auf langsame, natürliche Weise zur Geltung kommen. Nach einer Reifezeit von drei bis vier Monaten werden die Flaschen abgefüllt.

Der Weinberg ist 3 Hektaren gross. Der Boden enthält überwiegend Moränen und kalkhaltigen Sand.

13 % Vol. Alkohol. Die erste Frage, die ich mir gestellt habe, betraf die Stabilität dieses Weins. Die drei Stunden, während deren die Flasche Luft bekommen hat, haben ganz und gar nichts geholfen. Erst am nächsten Tag hatte sich dieser Wein beruhigt und wirkte, als ob er endlich seine Balance gefunden hätte. Schliesslich wird mir die Erinnerung bleiben, dass ich bisher nie so eine Erfahrung gemacht habe. Schade! Denn zwischen dem zweiten und dem fünften Tag der Verkostung offenbarte sich ein spannendes Erzeugnis mit einer eigenständigen Identität. Eine delikate, doch durchdringende, ausgewogene, frische und ausgefeilte Nase liefert einen potentiell verführerischen Melting-Pot an Düften nach reifen roten Früchten, Himbeeren, Johannisbeeren, Würze, mineralischen Elementen – zerkleinerte Steine – und floralen Komponenten wie welker Rosen und Veilchen. Das Ganze bietet eine gute Komplexität, die sich am Gaumen fortsetzt. Volle Kraft voraus, so zeigt sich der Gaumen mit seinen 29.2 g/l Extrakt, seinen generösen, feinen Aromen, auch wenn eine gewisse Bitterkeit vorhanden ist, seiner Frische, seinen kaum spürbaren Tanninen und seinem langanhaltenden Abgang. Rundum ein entfesselt Erzeugnis, das grenzenlos Spass bereiten dürfte. **17/20** (88-89/100).

In der Schweiz kostet dieser Wein CHF 18.50 bei [Vergani](#) und CHF 19.50 bei [Wäspi](#).



## Dinamico 2018, Benaco Bresciano IGT

Kurzinfo des Produzenten:

Der Dinamico stellt den letzten Wein dar, der von der Azienda produziert wird, wobei dieser erst 2020 auf den Markt gekommen ist. Um seinen biodynamischen Ansatz voll und ganz zu verfolgen, war Sincette gezwungen, den Wein aus den disziplinarischen Regeln des lokalen Konsortiums ([Link](#)) herauszunehmen, die die Produktionsmethodik festlegen.

Nach dem Abbeeren und sanftem Quetschen werden die Trauben in Edelstahltanks gefüllt, wo die alkoholische Gärung ohne den Zusatz von Hefen beginnt. Nach einer Mazeration wird der Most von den Schalen getrennt und in konische Bottiche gefüllt, in denen die alkoholische Gärung endet und die malolaktische Gärung auf völlig natürliche Art und Weise erfolgt. Nach vier Monaten Verfeinerung werden die Flaschen abgefüllt.

13 % Vol. Alkohol. Eine Assemblage von Marzemino, Groppollo und Barbera zu je einem Drittel.

Auch hier sind Fragen über dieses Erzeugnis aufgetaucht. Erst am nächsten Tag war es geniessbar. Einfach im Keller ruhen lassen würde ich auch nicht unbedingt empfehlen. Mich haben auch die DIAM-Korken mit der Nummer 5 etwas irritiert. Sie weisen darauf hin, dass der Wein vorzüglich in den nächsten fünf Jahren getrunken werden soll...

Am zweiten Tag zeigte sich eine breite, frische, reife und einladende Nase mit vielen dunklen Waldbeeren, Himbeeren, schwarzen Kirschen, etwas Waldboden und Würze. Eine Nase, in der bestimmt mehr steckt als das, was ich entdecken wollte. Sanfter, weicher Gaumen, wiederum sehr frisch und appetitlich, ausgewogen, rundum elegant, der richtige Begleiter für die typische italienische Küche, man stellt sich keine Fragen (mehr) und genießt einfach, beides zusammen ist selbstverständlich. Die Tannine sind feingliedrig, die Säure stützend, es gibt wiederum viel Saft in der Flasche und der anhaltende Abgang ruft nach dem zweiten Glas. **16.75/20** (87/100).

In der Schweiz kostet dieser Wein CHF 17.30 bei [Vergani](#).



**Autor: Jean François Guyard**

**18. Juli 2021**

**Lektorat: Carsten M. Stammen**

**Unser Mitarbeiter Carsten M. Stammen** ist freier Fachjournalist mit den Schwerpunkten Wein und Gastgewerbe. Nach seinem Studium in der Tourismusbetriebswirtschaft und der anschliessenden Tätigkeit in den Bereichen Kommunikation, PR und Weiterbildung. Danach war er als Redaktionsmanager und Verkoster für Wein-Plus tätig und arbeitet heute als Verkoster und Texter für einen internationalen Weinhandel in Deutschland. Daneben ist er Buchautor, Dozent und Blogger zum Thema Wein.

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf [www.vinifera-mundi.com](http://www.vinifera-mundi.com) und [www.vinifera-mundi.ch](http://www.vinifera-mundi.ch) vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.