



Gropello

Origine e cenni storici

Il termine *Gropello* in passato veniva utilizzato per indicare vitigni, anche molto diversi tra loro, ma con la caratteristica comune di possedere un grappolo compatto. Il nome deriva dal termine "gropo" che in dialetto significa nodo, ad indicare l'elevata compattezza. Il Bacci paragonò i *Gropelli* alle *Pignole*, vitigni coltivati nella provincia di Brescia. All'interno di questa varietà troviamo il *Gropello di Mocasina* che prende il proprio nome dalla zona di coltivazione Mocasina, una frazione del comune di Calvagese della Riviera, e il *Gropello Gentile*, il cui biotipo a grappolo grande viene detto *Gropellone*.



Descrizione varietale

Sinonimie e omonimie

Si distinguono due sottovarietà: il *Gropello Gentile* ed il *Gropello di Mocasina*.

Gropello di Mocasina: *Gropello S. Stefano, Gropel moliner, Mocasina.*

Gropello Gentile: *Gropella, Gropello comune, Gropello fino* (nel biotipo a grappolo più piccolo); *Gropellone* (nel biotipo a grappolo più grande).

Zone di coltivazione e disciplinari di utilizzazione

Questo vitigno autoctono viene coltivato nella zona del Garda, sui versanti orientali ed occidentali delle colline gardesane. Entra nella composizione delle DOC *Garda Classico Rosso, Garda Classico Charetto* e *Garda Classico Gropello*. Viene coltivato in ridotte superfici anche in Val di Non (TN).

Caratteristiche ampelografiche del vitigno

Apice del germoglio aperto, lanuginoso nel *Mocasina*, glabro nel *Gentile*, di colore verde biancastro con bordi leggermente bronzati.

Foglia adulta di medie dimensioni, pentagonale quinquelobata, trilobata. Seno peziolare ad U, aperto nel *Mocasina*, da poco aperto a chiuso nel *Gentile*. Pagina superiore glabra, quella inferiore vellutata su tutte le nervature. Lembo contorto con superficie leggermente bollosa.

Grappolo piccolo nel *Mocasina*, medio o grande nel *Gentile*, cilindrico, o cilindrico-conico, molto compatto, con ala nel *Mocasina*.

Acino medio, sferico, leggermente appiattito per la compressione del grappolo. Buccia pruinosa, uniforme, sottile o medio-sottile, colore blu violetto nel *Gentile*, blu nel *Mocasina*.

Fenologia

Germogliamento: precoce Fioritura: media
Invaiaura: media Maturazione: media

Attitudini agronomiche

	eretto	semi-eretto	protrato
Portamento della vegetazione		X	
Aspetti fisiologici	Sensibile alle carenze di potassio		

	Gentile	Mocasina
Vigoria	alta	media
Fertilità potenziale gemme	media	media
Fertilità basale delle gemme	bassa	bassa o medio-bassa

Esigenze ambientali e culturali

Si presta alla coltivazione in terreni sciolti e ben esposti. Tali condizioni permettono a questo vitigno il raggiungimento di una regolare maturazione. La produzione risulta regolare ed abbondante, tuttavia carichi eccessivi penalizzano fortemente la qualità.

Sensibilità alle malattie e alle avversità

Il *Mocasina* presenta una buona tolleranza nei confronti delle principali malattie crittogamiche fuorché la botrite, alla quale risulta da mediamente a molto sensibile.

Il *Gentile* risulta mediamente sensibile a peronospora, molto sensibile a botrite, molto sensibile ad oidio. Entrambi sono sensibili alle carenze di potassio e discretamente tolleranti verso le avversità climatiche.

Attitudini enologiche

Caratteristiche chimiche dell'uva

	Contenuto in zuccheri °Babo	pH	Acidità totale g/l	Antociani totali mg/kg	Polifenoli totali mg/kg
Mocasina	16-19	3,1-3,4	5,0-7,0	500-800	1700-2000
Gentile	16-18,5	3,1-3,4	5,0-7,0	400-700	1500-1800

Utilizzo enologico e caratteristiche del vino

Dalle uve del *Mocasina* si ottengono vini dal colore rosso rubino brillante, mediamente alcolici, delicatamente speziati, di buona struttura.

Da quelle del *Gentile* si ottengono vini di colore rosso rubino carico, dai sentori speziati, mediamente alcolici, di corpo medio buono.

Il *Gropello* può essere vinificato in rosato. La vinificazione di queste uve solitamente avviene in uvaggio con altre uve locali quali *Sangiovese, Marzemino* e *Barbera*.