Alois Lageder, il linguaggio della diversità interconnessa

scritto da Giovanna Romeo | 17 Novembre 2021



Ispirandosi a un avvicinamento consapevole alle risorse naturali, **i vini di Alois Lageder,** raccontati a Milano da **Helena Lageder, racchiudono un sapere lungo duecento anni.**

Era il 1823 quando Johann Lageder iniziò a commerciare vini. La storia più recente è invece datata 1934 con l'acquisto, a Magrè (piccolo villaggio a sud del territorio altoatesino) della **tenuta Löwengang**. Oggi la **sesta generazione Lageder, Clemens e Helena,** ufficialmente alla conduzione dell'azienda, abbracciando pienamente usi e costumi del luogo, **puntano al futuro perseguendo quella particolare visione che è il metodo biodinamico**. Una scelta che caratterizza l'azienda da 20 anni: 55 ettari di proprietà e un'agricoltura vivente, sana, che accoglie una biodiversità composita e un'identità basata sulla pluralità.

Collaborazioni molto diverse, una molteplicità di aspetti che interagiscono quotidianamente secondo lo sviluppo tipico del maso per condurre un'economia in totale sintonia con il paesaggio. Sono **più di 80** i vignaioli che conferiscono le loro uve alla tenuta, buoi e pecore a pascolare nei vigneti, piante di vario tipo e l'uomo che nella forza della cooperazione valorizza il proprio credo: **la viticoltura biodinamica,** quella filosofia che l'antroposofo **Rudolf Steiner** intendeva come modalità per entrare sempre più in sintonia con l'umanità.

"Agricoltura biodinamica è anche sostenibilità sociale - afferma **Helena Lageder** -; siamo un team motivato indirizzato verso un atteggiamento di curiosità, una direzione che nel quadriennio 2020-2024 ci porterà a certificare biologico – biodinamico tutto il microcosmo Lageder. Oggi lo siamo per l'80% delle nostre etichette, un passaggio affidato in questa occasione all'assaggio del **Riesling Surmont 2020**".

Tutto è interconnesso, tutto è teso alla qualità come nella **vineria di famiglia Paradeis**, accoglienza e punto di contatto attraverso il quale comunicare, continuare a sperimentare, far conoscere, condividere, degustare e dove mettere da parte ogni frenesia. Basta davvero poco per far prendere forma al territorio: **pietanze biologiche, l'assaggio di vini vivi, freschi e vivaci.**

Quattro linee esprimono il mondo olistico Alois Lageder: **Vitigni classici, Composizioni, Capolavori e Comete.** Eccellenze come **Porer 2020 Pinot Grigio, Am Sand Gewürtraminer 2019, Löwengang Chardonnay 2018, Mimuet 2018 Pinot Noir e il Lagrein Lindenburg 2017** nelle quali la forza del tempo e l'attenzione al cambiamento climatico si misurano con la filosofia Lageder per rafforzarsi nell'individualità che anno per anno muta secondo le condizioni climatiche.

"Supportati dalla passione, raccogliamo una diversità che interpretiamo con spirito innovativo – racconta ancora Helena Lageder -, puntando alla precisione, migliorando la qualità

dei nostri vini, conducendo il nostro passato verso un futuro di interconnessioni favorevoli”.