

Clemens Lageder, “abbiamo un potere enorme”: la viticoltura può contribuire a mitigare il cambiamento climatico

scritto da Emanuele Fiorio | 21 Maggio 2026



In Alto Adige la temperatura media è salita di oltre due gradi in una generazione. Alois Clemens Lageder, alla guida della storica tenuta di Magrè, ha trasformato questa frattura in una filosofia: suoli vivi, alta quota, biodinamica e reti di cooperazione come risposta sistemica alla crisi climatica. Un dialogo che va ben oltre il vino.

C'è un'immagine che ritorna più volte nelle parole di Alois Clemens Lageder: quella di suo padre che passeggia tra i

filari chiedendosi come ottenere uve abbastanza mature. E poi c'è lui, trent'anni dopo, che percorre gli stessi vigneti con una domanda opposta: **come fare in modo che quell'uva non perda la sua acidità.**

Più di due gradi di aumento della temperatura media in Alto Adige nel giro di una generazione. Non una proiezione, un dato vissuto. Eppure, da quella frattura generazionale, più che da qualsiasi manifesto programmatico, **emerge la filosofia di [Tenuta Lageder](#) con una nitidezza sorprendente:** non la nostalgia di un passato irrecuperabile, non l'ottimismo ingenuo di chi crede che la tecnologia risolva tutto, ma qualcosa di più raro – **la capacità di stare nella complessità senza semplificarla.**

È proprio attorno a queste riflessioni che si costruisce il dialogo con Alois Clemens Lageder nel nuovo appuntamento di **[Amorim Wine Vision](#)**, il network di pensiero che porta al centro del dibattito le **visioni originali degli imprenditori e dei manager più autorevoli del mondo del vino.** Una piattaforma nata per essere catalizzatore di idee, spazio di condivisione di esperienze e prospettive, luogo dove le intuizioni anticipatrici diventano spunti concreti per chi il vino lo produce, lo comunica e lo vive. **Il cambio climatico** – nelle sue implicazioni agronomiche, culturali e identitarie – **è il filo conduttore di questa conversazione.**

In questo dialogo, Lageder parla di **vigneti a 1.300 metri** come di un ritorno a ciò che c'era prima delle bonifiche, non di una fuga verso il futuro. Parla di **biodinamica** come di uno strumento di sequestro della CO₂, non solo di filosofia agricola. Parla di **vitigni PIWI**, di alleanze con produttori locali, di gradazioni alcoliche basse quando ancora erano impopolari. Parla di **Rudolf Steiner** con rispetto e spirito critico insieme, riconoscendo che l'ideale del maso chiuso oggi si declina attraverso **reti di collaborazione** più che attraverso confini di proprietà.

Quello che colpisce, ascoltando Lageder, non è la coerenza della visione – che pure c'è – ma il tono con cui viene espressa: **nessuna certezza esibita, nessun proclama**. Solo la voce di un produttore che ha imparato a fare domande migliori, e che **considera l'adattamento non una sconfitta ma il cuore stesso del mestiere di vignaiolo**.

La vostra decisione di investire in vigneti sopra i 1.000 metri è stata letta da molti come una mossa audace, quasi una "ritirata strategica". Ma per lei, questa migrazione verso l'alto rappresenta più una rinuncia alle tradizioni o la scoperta di una nuova identità per il vino altoatesino?

In sostanza è una **riscoperta delle tradizioni**. Oggi noi lavoriamo con vigneti che vanno dai 250 ai 1.300 metri. Quello più alto in assoluto era il Solaris dell'Abbazia di Marienberg in Val Venosta, a 1.350 metri, anche se credo sia stato rimosso di recente. C'è quindi un'ampia gamma di territori e microclimi molto diversi tra loro.

Ma quei vigneti a 200-250 metri erano, paradossalmente, quelli "nuovi". Cent'anni fa, quando la Bassa Atesina era ancora in gran parte territorio paludoso, certi vigneti di pianura semplicemente non esistevano. Ogni maso, anche a 950-1.000 metri di quota, aveva le sue vigne. Poi è arrivato il treno, e con esso la consapevolezza che coltivare in fondovalle era molto più efficiente: **i vigneti di montagna vennero progressivamente abbandonati**, nonostante un clima allora ben più rigido di quello attuale.

Per questo non parlerei di una scoperta nuova. Abbiamo già lavorato con produttori in Val di Funes, a Tiso, che da sempre

coltivano a 900-980 metri. Salire in quota è, a tutti gli effetti, un ritorno alle origini.

C'è un paradosso nel cambiamento climatico: zone un tempo considerate marginali o "impossibili" per la vite stanno diventando i nuovi Cru. Quando cammina tra i filari a quote che i suoi avi non avrebbero mai immaginato di coltivare, prova più entusiasmo per una nuova frontiera o un senso di responsabilità verso un ambiente montano fragile in cui si sta insinuando la viticoltura?

Entrambe le cose, e la seconda forse più della prima. È una tematica enorme, che richiede molta attenzione. **L'Alto Adige**, soprattutto nelle zone più basse tra i 250 e i 400 metri, è **già diventato un territorio di monoculture – vigneti o meleti, quasi senza alternativa**. Non possiamo permetterci di replicare questo modello alle quote più alte.

Quando abbiamo acquistato il nostro maso in montagna qualche anno fa, abbiamo subito escluso l'idea di piantare vigneti su tutti i sette ettari disponibili. L'obiettivo era un altro: **riportare il maso alla sua complessità originaria**. Certo, la vite rimarrà la coltura principale – siamo produttori di vino –, ma accanto ad essa **vogliamo reintrodurre gli alberi da frutto**: mele, prugne, pesche. E vogliamo riportare gli animali, usare il letame, **ragionare in un'ottica di ciclo chiuso**.

Salire in quota con una monocultura sarebbe semplicemente ripetere gli errori del passato a un'altitudine diversa. Non

vogliamo farlo. Dobbiamo andare su con una **coscienza profonda del paesaggio e della natura.**

La freschezza e l'acidità sono i pilastri del DNA Lageder. Se il clima continuasse a scaldarsi oltre le proiezioni attuali, crede che arriverà un momento in cui dovrete accettare un nuovo profilo sensoriale del vino, o la tecnologia e l'altitudine resteranno baluardi sufficienti per preservare il vostro DNA?

Non è una prospettiva futura: è già la nostra realtà presente. E dobbiamo adattarci continuamente. L'Alto Adige ha vigneti su pendii molto ripidi. Non esiste la possibilità concreta di spostare tutte le vigne dalla valle verso la montagna: lo spazio in quota è fisicamente limitato. Perciò bisogna lavorare su più fronti contemporaneamente.

Negli ultimi trent'anni la **temperatura media in Alto Adige è aumentata di oltre 2 gradi.** Mio padre, quando ha iniziato a lavorare in azienda, si chiedeva ogni anno come riuscire a ottenere uve sufficientemente mature. Quando ho iniziato io, nel 2015, la domanda era già ribaltata: come mantenere l'acidità e un pH equilibrato? Questo cambiamento generazionale dice tutto.

Lavorando secondo il **metodo biodinamico**, non ricorriamo all'acidificazione artificiale dei vini. Se vuoi fare un vino biologico e biodinamico autentico, quella strada è preclusa. Quindi abbiamo dovuto cambiare il nostro approccio in cantina: per il **Pinot Grigio** e il **Gewürztraminer** – due vitigni particolarmente sensibili al caldo, che rischiano di perdere la loro caratteristica freschezza – abbiamo iniziato a lavorare maggiormente con raspo e buccia durante la

vinificazione. Non in modo eccessivo, perché sennò il tannino diventa amaro, ma in dosi calibrate: **il tannino funziona come il sale in cucina, in piccole quantità amplifica la percezione di freschezza, croccantezza e salinità**, che è esattamente il profilo alpino che vogliamo preservare.

Poi c'è il tema dei **vitigni**: noi, a differenza della Borgogna, abbiamo la flessibilità di cambiare il vitigno. A Magrè, 250 metri, cent'anni fa crescevano Riesling, Blatterle, Pinot Bianco. Oggi quelle varietà faticano a reggere il calore a quella quota e sono "migrati" verso i 600-700 metri. In futuro, dovremo probabilmente riconsiderare alcune scelte: **forse reintrodurre qualche rosso, forse puntare su varietà bianche più resistenti al calore**. Mio padre, negli anni Ottanta, aveva già iniziato a sperimentare in questa direzione insieme al suo amico Rainer Zierock, portando varietà allora inusuali per capire quali mantenessero meglio l'acidità rispetto a Gewürztraminer o Pinot Grigio.

Il cambiamento climatico non deve essere vissuto soltanto come una minaccia. È una sfida, certo – ma anche la nostra professione, in fondo, è sempre stata quella di **agricoltori che si adattano alla natura**.

Molti vedono la biodinamica come un ritorno al passato, ma leggendo la vostra filosofia sembra piuttosto uno strumento futurista. In che modo la salute del suolo, curata secondo i cicli naturali, diventa una "assicurazione" concreta contro lo stress idrico che stiamo vedendo in queste stagioni?

Gran parte del segreto di un vino davvero buono sta nel suolo. La **biodinamica**, a mio avviso, è profondamente **innovativa e**

futuristica proprio perché parte dalla domanda giusta: non “come faccio vini buoni?”, ma “come creo un suolo fertile, sano, vivo?”

Per arrivare a quel suolo bisogna lavorare in modo sistemico: **diversificare le colture, riportare gli animali, usare letame e cumuli, praticare i sovesci per arricchire la sostanza organica.** Tutto questo genera **biodiversità**, e la biodiversità genera fertilità.

Un **suolo ricco di humus diventa una vera assicurazione** contro lo stress idrico: nella siccità, trattiene più a lungo l’acqua disponibile; nelle fasi piovose, la assorbe e la gestisce senza che diventi un problema. Ma c’è un secondo vantaggio, spesso sottovalutato: **un suolo fertile con un alto contenuto di humus sequestra CO₂ dall’atmosfera.** Non ci limitiamo ad abbassare le emissioni: **come agricoltori,** abbiamo il potere di trattenere anidride carbonica nel terreno, contribuendo attivamente alla **mitigazione del cambiamento climatico.** Un potere enorme, e quasi sempre ignorato nel dibattito pubblico.

Il concetto di “diversità” è centrale per voi. Oltre alla vigna, integrate animali e altre colture. È un modello scalabile o resterà un’isola felice in un mare di monoculture intensive che faticano ad adattarsi al cambiamento?

È proprio una bella domanda che tocca un punto spesso frainteso. **Rudolf Steiner** ha elaborato la biodinamica cent’anni fa, in un mondo radicalmente diverso da quello attuale. **Applicare oggi alla lettera il suo ideale dell’organismo chiuso** – un maso autosufficiente con campi, animali, vigneto tutto in uno – **sarebbe economicamente impraticabile.**

Ma l'ideale in sé rimane valido. Il modo per avvicinarsi a quell'obiettivo, però, è cambiato. Noi, per esempio, abbiamo avviato una **collaborazione con un caseificio locale**: i loro animali trascorrono l'estate in malga, producendo latte per il formaggio; da settembre-ottobre ad aprile, i vitelli e le attrici che non servono per la produzione casearia scendono da noi e pascolano nei nostri vigneti. Una sorta di **pendolarismo stagionale** che riporta gli animali sulla terra senza che nessuno dei due debba rinunciare alla propria specializzazione produttiva.

Ecco il punto: **l'organismo chiuso del futuro si costruisce attraverso alleanze e cooperazioni**, non necessariamente attraverso la proprietà diretta di tutti gli elementi. E questo vale ben oltre il vino: produttori di realtà completamente diverse possono costruire insieme ciò che da soli non potrebbero. Credo che questa **capacità di lavorare in rete** sarà sempre più decisiva.

Avete introdotto vitigni resistenti (PIWI) e varietà storicamente "meridionali" o meno comuni in Alto Adige. Qual è stata la reazione del mercato e, soprattutto, dei vostri conferitori storici di fronte a questo cambio di paradigma?

La nostra **[linea Comete](#)** nasce esattamente per questo: per sperimentare senza vincoli. Ogni anno imbottigliamo cinque, sei, sette esperimenti – nuovi vitigni, vecchie varietà autoctone dimenticate come il Blatterle o il Fraueler – e li immettiamo sul mercato per osservare come si comportano nel tempo e come reagisce il pubblico. È un laboratorio aperto.

Tra i PIWI, ci piace molto il **Souvignier Gris**, meno il Solaris. Il Souvignier Gris è già comparso nella linea Comete,

ma non è ancora entrato nell'assortimento fisso come vino in purezza. Per ora lo utilizziamo come **uva da taglio** nel nostro [Misto Mare](#) – un vino pensato come porta d'ingresso per i nuovi produttori in conversione al biologico –, dove contribuisce con aromi interessanti e soprattutto con una bella acidità.

Il vero potenziale dei PIWI, però, lo vedo altrove: per quelle realtà che vendono Pinot Grigio a tre euro nel supermercato, il Sauvignier Gris sarebbe una scelta rivoluzionaria. **Nessun trattamento fitosanitario**, stesso canale di vendita, enorme beneficio per l'ecosistema. Noi non operiamo in quella fascia, ma il ragionamento vale.

I nostri conferitori storici, per ora, restano concentrati sulle varietà classiche. Le sperimentazioni più audaci rimangono nel perimetro della nostra azienda diretta. Ma la conversione al biologico e biodinamico sta avanzando, e con essa cresce l'apertura verso varietà diverse. Un passo alla volta.

Il consumatore moderno è sempre più attento alla sostenibilità, ma spesso si ferma all'etichetta. Come si educa il palato di chi compra a comprendere che un vino "diverso" nel profilo aromatico è la risposta necessaria a un pianeta che cambia?

Prima di tutto, devono essere i **produttori a fare il primo passo**. Poi ci sono i giornalisti e i comunicatori come lei che hanno un ruolo fondamentale nel tradurre questi cambiamenti per un pubblico più ampio.

Noi non siamo un'azienda che insegue le mode, ma non possiamo ignorare come si evolve il gusto. Quello che abbiamo sempre cercato di fare è seguire una **stilistica coerente: vini**

alpini, freschi, con struttura e gradazione alcolica contenuta. Cinque, sei anni fa, altri produttori locali ci prendevano in giro per quei vini a 11,5 o 12 gradi. Li chiamavano “succo d’uva”.

Oggi il mercato si è spostato esattamente in quella direzione: la gente cerca vini che si possano bere con piacere, non meditare con reverenza. Non so se abbiamo avuto lungimiranza o fortuna – probabilmente entrambe.

I grandi rossi da 15 gradi stanno passando di moda. **Si beve più spumante, più bianco, più fresco.** I giovani in particolare si stanno allontanando dai rossi strutturati, percepiti come pesanti e alcolici – anche quando non lo sono. **Ma i cicli tornano: sono convinto che anche il vino rosso tornerà in auge, in forme diverse.**

Il punto è che **tutto è in movimento, e il movimento non va subito ma anticipato.** Comunicare questa evoluzione – e farlo con onestà – è il lavoro di tutti noi: produttori, giornalisti, appassionati.

Con l’evento “Summa” avete creato una comunità di produttori che condividono valori comuni. In un contesto di crisi climatica, la competizione tra cantine ha ancora senso o dovremmo iniziare a parlare di una vera “alleanza di sopravvivenza” tra viticoltori? Pensa che le reti d’impresa possano essere utili in questo senso?

Le alleanze e le collaborazioni diventeranno sempre più necessarie, non solo auspicabili. Dobbiamo prendere atto di una realtà: ciò che facciamo qui ha ripercussioni ovunque, e

ciò che accade ovunque ci riguarda direttamente. Il pianeta non è separabile in compartimenti stagni.

“Summa” è una bella manifestazione proprio perché non aggrega solo produttori certificati, ma produttori che condividono **valori**: alcuni non sono ancora certificati ma lavorano e sperimentano con l’agricoltura biologica e biodinamica. Quella comunità di intenti conta quanto o più del timbro su un documento.

Ma il principio deve andare oltre “Summa”. Uno degli aspetti che mi ha convinto di più della biodinamica, quando l’abbiamo abbracciata intorno al 2004, era proprio questa **cultura dell’apertura: ti trovavi a condividere con altri produttori anche le cose che non avevano funzionato**, le botti andate storte per una fermentazione spontanea imprevista, i dubbi, gli errori. Le cantine si aprivano. Si assaggiava insieme.

Dobbiamo recuperare quello spirito su scala più ampia. Il vino non è un segreto industriale. Siamo tutti contadini, tutti alle prese con le stesse sfide – il cambiamento climatico, la pressione del mercato, la sostenibilità. **Parlare di più, condividere di più, costruire reti d’impresa:** credo che sia non soltanto utile, ma indispensabile.

Punti chiave:

- 1. Il cambiamento climatico in Alto Adige è già realtà misurabile:** oltre 2°C di aumento in trent’anni hanno ribaltato le domande fondamentali del vignaiolo, da “come ottenere uva matura” a “come preservare l’acidità”.
- 2. Il suolo fertile è la prima linea di difesa:** un terreno ricco di humus trattiene l’acqua in siccità, la assorbe nelle piogge intense e – aspetto spesso ignorato –

sequestra CO₂ dall'atmosfera, contribuendo attivamente alla mitigazione climatica.

3. **Salire in quota non è una novità ma un ritorno:** i vigneti sopra i 900 metri esistevano già un secolo fa. L'abbandono fu dettato dall'efficienza, non dalla vocazione. Replicarvi la monocultura di fondovalle sarebbe però **ripetere gli errori del passato a un'altitudine diversa.**
4. **La biodinamica è uno strumento agronomico, non solo una filosofia:** diversificazione colturale, animali al pascolo, sovesci e letame generano biodiversità e fertilità reale. L'ideale steineriano del maso chiuso si aggiorna oggi attraverso **alleanze e reti di cooperazione** tra produttori.
5. **Anticipare il mercato richiede coerenza stilistica e accettazione del rischio:** Lageder ha puntato su vini freschi, alpini e a bassa gradazione quando erano impopolari. **Il mercato si è spostato esattamente in quella direzione** – conferma che la visione a lungo termine vale più dell'inseguimento delle mode.