Alois Lageder: una scelta di coerenza e rinnovamento

scritto da Emanuele Fiorio | 12 Marzo 2021



La storica Tenuta Alois Lageder, attraverso l'impegno di Helena e Clemens Lageder – sesta generazione della famiglia – ha sviluppato in questi anni pratiche di **viticoltura biodinamica legate al concetto di economia circolare**. Per Alois Lageder l'azienda agricola rappresenta un ecosistema complesso e relazionato, dove l'uomo e la natura coltivata convivono necessariamente con una grande varietà di flora e fauna. L'obiettivo è la creazione di un ciclo completo ed equilibrato di interazione fra suolo, piante, animali ed altri elementi naturali.

La Tenuta Alois Lageder in sintonia con gli impegni a favore della **sostenibilità** ha sempre avuto un occhio di riguardo verso i cambiamenti climatici ed il riscaldamento globale.

Da tempo sta cercando di trovare nuove soluzioni per aumentare attraverso procedimenti naturali la freschezza, la finezza e l'acidità dei propri vini ma questa esigenza non collima con alcuni aspetti essenziali (sia in viticoltura sia in vinificazione) del disciplinare della DOC Alto Adige.
Per questo le nuove annate dei **vini delle linee "Capolavori" e "Composizioni"** – in commercio nei prossimi mesi – **passeranno dalla DOC Alto Adige alla IGT Vigneti delle Dolomiti**. Solo la linea "Vitigni Classici" rimarrà targata DOC.

Abbiamo intervistato il titolare **Alois Clemens Lageder**, per ascoltare dalla sua voce le impressioni e le **ragioni di questa scelta importante.**

I cambiamenti climatici in atto sono alla base della vostra scelta, quali sono i riscontri tangibili di questo processo che avete registrato nelle vostre produzioni?
Noi siamo produttori, abbiamo la fortuna di collaborare con la natura ma una delle nostre priorità è la capacità di saperci adattare alle sue trasformazioni. Ci sono diversi fattori che vanno considerati, non solo i cambiamenti climatici. Il clima sta cambiando ma non è l'unico periodo storico in cui si sono sviluppati questi processi.
Oggi la domanda riguarda come poter mantenere una certa acidità nei nostri vini, negli ultimi anni abbiamo sempre più difficoltà a mantenerla.
Per fare un esempio concreto, 100 anni fa il Riesling si coltivava anche a 250 metri ora si arriva anche a 600 metri. Noi produttori dobbiamo adattarci a questo cambiamento e perciò anche i disciplinari devono essere in grado di evolversi, essere più flessibili rispetto agli anni '70 in cui sono stati concepiti.

La "mancanza di manovra" dei disciplinari della Denominazione riguarda anche il limite inferiore alcolico. Il mercato "low and no-alcohol" si sta espandendo, con previsioni di crescita del 31% entro il 2024. La volontà di staccarsi dalla DOC e produrre anche vini con bassi valori alcolici va incontro

anche a questa esigenza di mercato in crescita?
Direi di no, abbiamo fatto un ragionamento a prescindere da questo dato, la richiesta del mercato per i vini a basso tenore alcolico cresce ma non è un mercato che conosciamo.
Sono altre le ragioni, ad esempio il fatto che, nonostante la vinificazione a contatto con le bucce ed i raspi (che ci permette di conferire maggiori tannini e crea una diversa percezione della tensione, della vivacità e della freschezza del vino) sia permessa dal disciplinare, ci sono delle problematiche per quanto riguarda il colore. Il Pinot Grigio attraverso la vinificazione sulla buccia, tende ad avere un colore più ramato (orange wine) e non più classicamente bianco, ma questo non viene accettato.

Quali sono le strategie produttive che mettete in campo per reagire a questo processo di global warming?
In Alto Adige molti stanno producendo su vigneti ad alta quota (1000-1200 metri), ma questo processo rischia di intaccare gli ecosistemi, portando una monocoltura in luoghi dove non è mai stata presente. Salire a quote più alte è interessante, ma ci sono dei limiti.
Una alternativa è la vinificazione sui raspi e sulle bucce, un modo interessante per aumentare l'acidità e la freschezza in modo naturale: è come il sale nella zuppa.
Una terza alternativa potrebbe essere l'inserimento di vitigni in grado di adeguarsi maggiormente al cambiamento climatico. Questi vitigni ritengo possano portare ad un'acidità più elevata e ad un livello di zuccheri più moderato. Per il rosso una varietà interessante potrebbe essere il Tannat, mentre per il bianco penso al Manzoni.

La vostra intenzione è quella di portare avanti un percorso di confronto costruttivo con il Consorzio con l'obiettivo di tornare in un futuro non troppo lontano alla DOC Alto Adige. Quali saranno i prossimi temi di confronto con il Consorzio Vini Alto Adige?
Per cambiare il disciplinare ci vuole tempo, dobbiamo

intraprendere un percorso su come evolvere (non rivoluzionare) il disciplinare attraverso la condivisione con altri produttori. Quando parliamo di Alto Adige, parliamo di vini delle Dolomiti, dobbiamo sviluppare vini con una struttura sapida, in grado di esprimere acidità e freschezza. Il cambiamento climatico ci impone delle scelte innovative ed attuali.