Sulle Comete di Alois Lageder per guardare più lontano

scritto da Fabio Piccoli | 10 Agosto 2017



Di certe storie è importante conoscere anche le ragioni che hanno spinto a scriverle. La storia che ci ha incuriosito e spinto a capire meglio quale fosse la sua genesi è quella delle “Comete”, la nuova linea vini altamente innovativa di Alois Lageder.
E’ una storia che ci è arrivata in questa estate torrida che più di tante discussioni teoriche ci conferma la realtà delle attuali preoccupanti mutazioni climatiche.
Una storia che ci è arrivata come semplice comunicato stampa, di quelli che rischiano di perdersi, purtroppo, nel mare di comunicazione che anche il mondo del vino produce quotidianamente.
Ci sono due elementi che non ci fanno mettere il comunicato nella solita cartella di “lista d’attesa” del nostro desktop: un nome “Alois Lageder” che rappresenta a nostro parere una delle realtà più coraggiose ed innovative nel panorama vitienologico italiano e una nuova linea vini chiamata con un nome affascinante e misterioso al tempo stesso, “Le Comete”.
Mail immediata al bravo ufficio stampa per poter avere un’intervista di approfondimento su questo progetto e in un paio di giorni arriva un utilissimo colloquio con Alois Clemens Lageder, figlio di Alois che ci appare fin da subito avere una straordinaria personalità, requisito fondamentale

quando il destino ti ha chiamato a raccogliere (come sesta generazione) un testimone così importante e complesso al tempo stesso.

Innanzitutto Clemens, ci può spiegare da dove nascono le vostre Comete?
E' una linea vini, anche se per essere più corretti dovremmo chiamarla una edizione decisamente limitata (per alcune tipologie di vino sono state prodotte poche centinaia di bottiglie), che nasce dalla curiosità di mio padre che già trent'anni fa aveva studiato e approfondito il tema delle mutazioni climatiche con l'analisi delle prime evidenze statistiche.

E da questa consapevolezza di trent'anni fa cosa era ed è emerso?
Innanzitutto che queste mutazioni non erano teorie parascientifiche ma una realtà che già una trentina di anni fa evidenziava il suo peso. Per questa ragione già allora papà andò a ricercare e piantare, in via sperimentale, vitigni atipici per l'Alto Adige che si erano però ben adattati a climi più caldi come quelli della Grecia o del Sud della Francia. O comunque vitigni che avessero grappoli meno compatti con un più elevato tenore di acidità naturale come ad esempio il Manzoni Bianco.

Quali erano gli obiettivi principali di tale sperimentazione?
Il principale era il poter garantire anche in futuro la caratteristica chiave e sempre ricercata dei vini Alois Lageder e cioè la freschezza, la vitalità, la fragranza, la bevibilità, evitando sempre la potenza, la muscolosità fine a se stessa.

Dopo oltre trent'anni di sperimentazione in tal senso siete arrivati oggi a produrre "Le Comete", innanzitutto ci può spiegare la scelta di questo nome?
Le comete sono, come ben sappiamo stelle molto particolari, prima s'illuminano, poi percorrono la propria orbita, fino

alla loro distruzione. Alcune impiegano molti anni a realizzare il loro percorso, altre si “consumano” in pochi istanti. In tutti i casi, però, lasciano tracce preziose che ci possono aiutare a seguire una via, a darci un’indicazione utile. Per questo ci è sembrata una metafora indicativa del nostro progetto enologico. Non tutti i vini di questa linea avranno il medesimo percorso, forse alcuni lo esauriranno molto presto come alcune comete. Ma sicuramente tutti ci daranno indicazioni utili, anche di come evitare alcuni errori.

E come si può tradurre concretamente tutto questo?
Se parliamo di freschezza dei vini ormai è chiaro che tra 5 massimo 20 anni (ad essere molto ottimisti) sarà molto difficile trovare questa caratteristica in vitigni come il Pinot Grigio e lo Chardonnay. Probabilmente per questi vitigni non sarà nemmeno più sufficiente salire di altitudine per garantirsi adeguate acidità. Per questo con “Le Comete” abbiamo voluto sperimentare non solo vitigni diversi, ma anche metodi alternativi di vinificazione come, ad esempio, le lunghe macerazioni sulle bucce e sui graspi per aumentare la percezione della freschezza.

Perché mettere così “in piazza” la vostra sperimentazione aziendale?
Per due ragioni sostanziali. La prima perché crediamo da sempre fortemente che anche una piccola realtà produttiva possa e abbia il dovere di fare sperimentazione. E l’altra perché siamo convinti, oggi più che mai, dell’importanza della trasparenza. In tutte le aree produttive del mondo si sta discutendo apertamente, con coraggio e senza omissioni, delle possibili (molte delle quali già attuali) conseguenze delle mutazioni climatiche nei diversi terroir produttivi. In Italia c’è ancora molta resistenza al riguardo, quasi vi fosse la paura di dire la verità. Noi non vogliamo apparire superbi ma mettiamo a disposizione questa nostra ricerca vitienologica per provare a guardare più avanti senza paure. Sappiamo che

alcuni vini probabilmente deluderanno, avranno vita breve, non temiamo di deludere i nostri clienti ma questa vuole essere un’altra dimostrazione della nostra voglia di andare avanti e di non fermarci pur di rimanere coerentemente sempre noi stessi.
E’ anche grazie ad aziende “visionarie” come Alois Lageder che non si può non essere ottimisti sul futuro del nostro vino.