



## Alois Lageder - Magrè (BZ)

By EnoCentrico | luglio 14, 2009

Viticoltore da ormai cinque generazioni e con un'esperienza viticola di famiglia di quasi 200 anni, iniziata prima a Bolzano e sviluppata poi a Magrè, non si può dire che **Alois Lageder** sia di fatto un nome nuovo dell'enologia alto-atesina. Eppure esistono elementi che dimostrano delle assolute novità. Novità che si prospettano in un rinnovamento dei vigneti e della vinificazione, in vista di un rispetto sempre più naturale delle uve prima e dei vini poi. Non dimenticando poi l'attenzione che riserva Alois nell'importanza del ricambio generazionale in futuro.

Di tutto questo si parla nella prima parte dell'intervista, per il resto e per sapere come si sono comportati i vini in degustazione, non vi resta che seguirci nel racconto.

Prima di iniziare, concentriamoci sul solito ripasso "guidaiolo":

**A.I.S.:** 5 grappoli per il Cabernet Löwengang, seguono a quota quattro Lo Chardonnay Löwengang '05, il Cor Römigberg '04, il Merlot '03, il Casòn Hirschprunn bianco e rosso '04, il Lindenburg '04 ed il Krafuss '05.

**Espresso:** non recensito.

**Gambero Rosso:** non recensito.

Comunicazione di servizio! Per riuscire a parlare con Alois Lageder, bisogna prima passare il "rigoroso" controllo della sua brava e simpatica segretaria, Ulrike. 😊



Vi invito a seguirci anche nella seconda parte dell'intervista, dove Alois Lageder avrà molto da dirci su critica ed enologia.

Ora possiamo dedicarci alla nostra visita, cominciando dai vigneti.

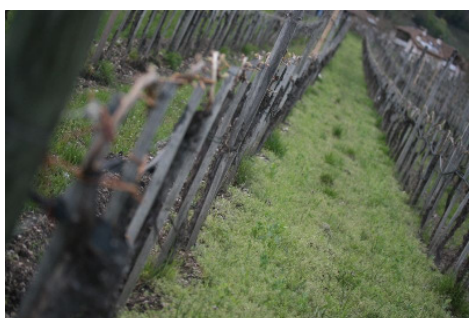
I vigneti di Lageder si trovano su terreni ricchi di sedimenti dolomitici, calcarei, porfidi e marne sabbiose. Queste differenze di suolo molto profonde, insieme alle condizioni di esposizione e di altitudine, hanno determinato la scelta di piantare una varietà di uva piuttosto che un'altra.

Così troviamo che il vigneto "Römigberg", che si estende su un ripido pendio poco sopra il Lago di Caldaro, aveva le condizioni ideali per il Cabernet Sauvignon e Schiava. Il terreno sabbioso del vigneto "Lindenburg" situato nel comune di Bolzano, era adatto per il Lagrein. Nel comune di Magrè troviamo dei vigneti con suolo ghiaioso-calcareo e due varietà importanti come lo Chardonnay ed il Cabernet si adattavano al suolo del vigneto "Löwengang", mentre nel vigneto "Am Sand" troviamo il Gewuztraminer e nel "Benefizium Porer" il Pinot Grigio. Spostandoci da Magrè si raggiunge la frazione Pochi del comune di Salorno, dove è posizionato il vigneto "Haberlehof", a Terlano c'è il "Lehenof" piantato a Sauvignon, mentre la varietà del Pinot Nero si trova nella vigna di "Krafuss" nel comune di Appiano.

Qui ci troviamo nel vigneto "Löwengang", dove abbiamo fotografato dei bellissimi ceppi di viti vecchie. Splendido lo scenario quando si cammina le vigne di questa regione, quando si ha la fortuna di avere le cime innevate, che fanno da cornice sullo sfondo.



Alois Lageder è stato tra i primi viticoltori alto-atesini ad adottare una viticoltura integrata, volta al massimo rispetto naturale del loro "trattamento". Tutte le lavorazioni vengono svolte seguendo i ritmi ed i cicli della natura. Le concimazioni vengono effettuate con compost naturali, letame e sansa di ricino. Proseguendo così, nel corso degli anni, sulla strada della viticoltura biologica, si è arrivati in alcuni vigneti alla filosofia biodinamica.



Oltre a questi vigneti di proprietà si aggiungono altri tenuti da conferitori che vendono le uve alla Cantina di Lageder. Queste persone sono seguite da un rapporto di collaborazione che dura da molti anni e sono costantemente monitorate e seguite, affinché venga sempre rispettato il rigore qualitativo della conduzione dei vigneti e nella produzione delle uve.

Terminata la visita ai vigneti, ritorniamo a Magrè per visitare la cantina.



Il borgo di Magrè è alquanto caratteristico, camminare per le vie si respira un'aria che sa' di antico. Ci sono le viuzze, c'è il torrente, c'è un mulino, c'è una fontana dove le signore del paese andavano per lavare i panni. Tutto integro. Tutto intatto. Questa atmosfera rimane invariata fino a quando si varca la soglia d'entrata dell'azienda e si capisce subito che da qui, tutto cambierà. Tutto è trasformato. Ma senza mai dare l'impressione ai vostri occhi che qualcosa è stato stravolto.

La concezione Bio di Alois Lageder, non nasce a caso e neanche è stata pensata per una questione di moda. La filosofia che lui stesso definisce "naturale" non è da interpretare solo nel termine della politica non interventista nel vigneto, ma deve avere un significato più profondo che tutto deve essere pensato, fatto e finito, come se fosse stato compiuto in maniera spontanea. Naturale appunto!

Tornando alla cantina, non potendo e non volendo intaccare il paesaggio intorno, si è dovuto pensare ad un suo sviluppo in profondità, raggiungendo fino i 15 metri. Gli architetti hanno avuto l'onere di pensarla e realizzarla, ottenendo un mix di antico e moderno, conservando già in essa lo spirito BIO del titolare, aggiungendo un sistema di produzione energetica naturale, capace di soddisfare oggi il 50% del fabbisogno totale energetico aziendale.

Ora, noi ci troviamo nel piazzale della ricezione delle uve, raccolte dai più svariati vigneti alto-atesini e condotti in azienda in cassette piccole, per evitare delle schiacciate degli acini e quindi rischiose di partenze di fermentazioni indesiderate.

Da qui, l'uva inizierà il suo percorso di discesa, sfruttando la caratteristica ottimale della lavorazione per gravità.



Sul piazzale non si può non notare il posizionamento di strani alveari disegnati da due artisti tedeschi. Collocati per un vezzo artistico ma con lo scopo di studiare il comportamento delle api, le quali, stranamente, a seconda dell'annata sembrano prediligere un colore piuttosto che un altro.



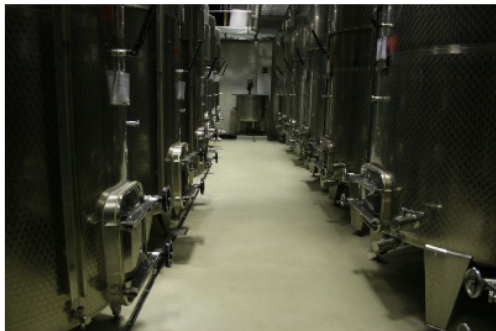
Entriamo in cantina...anzi saliamo a bordo sull'astronave. Tutti i mosti raggiungono le loro vasche di vinificazioni attraverso il tubo che ruota intorno alle vasche.



Vista da sotto...



Si prosegue il cammino nella sala di vinificazione, tra le vasche di fermentazione. Vengono utilizzate sia per la fermentazione sia per lo "stoccaggio", che sarebbe più da considerarsi una fase di riposo del vino, prima di andare in bottiglia.



L'astronave da' come la sensazione di essere atterrata al fianco della montagna, su questo lato è stata volutamente lasciata aperta per dare modo alla parete rocciosa, di fare da regolatore termico e di umidità. Mentre l'energia solare è tenuta sotto controllo da un sistema computerizzato.



Terminato il percorso di vinificazione, alcuni vini raggiungono le botti per proseguire il loro affinamento. Per un maggiore rispetto dei vini e del loro equilibrio frutto/legno, si è scelto di usare botti di diverse capacità che vanno dai più piccoli sigari, passano per le classiche barriques, fino ad arrivare ai più grandi tonneaux. Durante questo periodo, affinano in un mix di luci e suoni.





Il numero delle etichette prodotte da Alois Lageder è impressionante. Sono divise pertanto in quattro grandi categorie:

I **classici**, realizzati per la loro maggior parte dalle uve acquistate, seguono il discorso dell'impronta varietale. I **masi**, ottenuti da uve di singoli vigneti, dove la matrice varietale del vitigno, deve seguire anche una chiara collocazione territoriale a seconda della vigna di origine. I **biodinamici**, da uve selezionate e provenienti solo dai vigneti coltivati in biodinamico controllato, ed infine le **tenute**, rappresentano il top della produzione aziendale. I vigneti più vocati, uve solo di primaria qualità e sottoposti ad un'ulteriore selezione in cantina, prima di procedere alla loro vinificazione e affinate poi in barriques di rovere francese.

Chiaramente, visto il numero delle etichette, in vista del nostro assaggio, abbiamo preferito fare anche noi una selezione in partenza.

Si parte!

**Bicchiereeee!**

#### **Biodinamico "Beta Delta" Chardonnay - Pinot Grigio 2008**



**Provenienza:** vigneti selezionati a Magrè, a Salorno e a Pochi (230 - 500m). Terreni aridi, ghiaiosi e sabbiosi, molto calcarei. Microclima caldo con forti escursioni termiche fra giorno e notte.

**Età delle vigne:** 8 - 45

**Vendemmia:** 4 - 22 settembre 2008

**Resa:** 50 hl/ha

**Vinificazione:** pigiatura soffice dell'uva. Fermentazione spontanea del mosto in acciaio e permanenza del vino per 4 mesi sui lieviti fini.

**Alcool:** 12,8 % vol.

**Acidità:** 5,4 g / l

**Produzione:** 27.000 (0,75 l)

**Prezzo in enoteca:** 15,00 Euro.

**Valutazione:** 16/20

Il vino ti spiazza! Abituato come sono allo stile Lageder degli ultimi anni, dico francamente che mettendo sotto il naso il Beta Delta, rimango un po' disorientato. Il naso è sempre di una pulizia enologica magistrale, ma con dei sentori traducibili in un frutto che rimane in piedi per la sua semplice concretezza, ma portandosi come bagaglio olfattivo, delle sfumature citrine e di erbe aromatiche, che vanno colte e cercate, cosa che non rientra nei canoni usuali di estrema chiarezza esponenziale, tipica dei bianchi di questa cantina.

Al palato è traducibile come un vino posizionato a metà, tra un "lavori in corso", visto che si presenta ancora slegato e con un'acidità che va un po' per i fatti suoi, ed un "stiamo lavorando per voi", ovvero che i risultati ora sono egregi, ma lo diventeranno, con il passare dei millesimi.

Un 16/20 dato sulla fiducia!

## Pinot Grigio Benefizium Porer 2008



**Provenienza:** maso Benefizium Porer sul conoide alluvionale del torrente che attraversa Magrè (260m). Terreno ghiaioso e calcareo. Microclima caldo.

**Età delle vigne:** 20 - 40

**Vendemmia:** 24 - 28 settembre 2007

**Resa:** 62 hl / ha

**Vinificazione:** 80% del mosto ha svolto la fermentazione a temperatura controllata in acciaio, lunga permanenza sui lieviti fini ed affinamento per 6 mesi. Il restante 20% del mosto è stato fermentato e maturato in barriques per 9 mesi.

**Alcool:** 13,0 % vol.

**Acidità:** 5,5 g / l

**Produzione:** 70.000 (0,75l)

**Prezzo in enoteca:** 17,00 Euro.

**Valutazione:** 15,5+/20

Il Benefizium Porer è l'etichetta più affidabile e rigorosa di Alois Lageder. Una garanzia che non ha mai ceduto in tentazioni, neanche quando certi canoni, spesso modaioli, dicevano che il Pinot Grigio doveva maturare tutto in legno. Al naso abbiamo il consueto rigore e dinamismo che lo fa evolvere nel bicchiere, la sua consueta venatura sapida/minerale che lascia spazio a tonalità calde e avvolgenti di frutta matura. Un quadro aromatico però più contenuto rispetto lo scorso anno, ma che guadagna al palato dove ritroviamo maggior vigore ed una bevibilità più sbarazzina e meno impegnativa, se paragonata alla versione passata.

## Riesling Rain 2008



**Provenienza:** maso Rain a Penon, sopra Cortaccia, sul lato orografico destro della Val d'Adige. Altitudine 600 - 650m. Terreni morenici sabbiosi, ghiaiosi, con elevato contenuto calcareo. Mesoclima freddo.

**Età delle vigne:** 15 - 20

**Vendemmia:** 15 settembre - 10 ottobre 2008

**Resa:** 54 hl / ha

**Vinificazione:** fermentazione alcolica a temperatura controllata e affinamento in acciaio sui lieviti fini per circa 4 mesi.

**Alcool:** 12,5 % vol.

**Acidità:** 6,2 g / l

**Produzione:** 14.500 (0,75l)

**Prezzo in enoteca:** 12,00 Euro

**Valutazione:** 14,5/20

Forse si è capito che il Rain di Lageder non è la mia etichetta preferita. Sarà che forse sono troppo viziato a bere ben altri Riesling di altre regioni, che proprio non capisco la sua "collocazione" alto-atesina e quindi non soltanto quella riferita a questa cantina.

Ci fosse scritto magari Muller Thurgau, sarebbe un altro discorso. Perché il profilo aromatico sprigiona le sue tonalità citrine, agrumate e minerali, però facendolo in maniera molto timida e contenuta. Salvo poi salvarsi in calcio d'angolo, quando sprigiona una nota di timo, che sarebbe riconducibile al vitigno menzionato sopra.

Anche in bocca fa fatica ad uscire con vigore e forza, scegliendo invece i binari dell'equilibrio.

### Sauvignon Lehen 2008



**Provenienza:** maso Lehenhof a Montigl, sopra Terzano a 400 - 500m, esposto a sud. Terreni porfirici di origine vulcanica.

**Età delle vigne:** 15 - 40

**Vendemmia:** 24 - 31 settembre 2007

**Resa:** 58 hl / ha

**Vinificazione:** 6 ore di macerazione a freddo delle uve pigiate. Fermentazione a temperatura controllata in acciaio e 3 mesi di permanenza del vino sui lieviti fini. Segue un affinamento per 6 mesi.

**Alcool:** 12,5 % vol.

**Acidità:** 5,9 g / l

**Produzione:** 13.300 (0,75l)

**Prezzo in enoteca:** 20,00 Euro.

**Valutazione:** 15+/20

Tutt'altra storia invece per il Sauvignon Lehen. Avvertimento per i lettori! Se siete amanti dei Sauvignon sfacciati, iper-profumati, oppure quelli dal sentore del felino che ha fatto i suoi bisogni (come si diceva una volta...), allora...non stappatene neanche una bottiglia. Adesso ci insegnano che tutti i Sauvignon devono sapere di bosso.

E chi è, che non "ci ha" un bosso sotto casa???

Dimenticatevi pure questo. Il Sauvignon Lehen è di notevole complessità, ma la sfrontatezza, quella, la lascia ad altri e si limita a sprigionare il suo quadro aromatico con ritmi e tempi ben diversi, rispetto ad altri fratelli della zona.

Al palato si distende, supportato da una piacevole freschezza, lasciando spazio ad una sapidità stuzzicante. Il tutto in un quadro di bella eleganza che piace particolarmente al sottoscritto.

Ma non faccio testo, visto che sotto casa...io "ci ho" solo Bossi!

### Terlaner Tannhammer 2006



**Provenienza:** parcelle di vigneti appartenenti al maso 'Tannhammer' a Terzano, altitudine 300 - 350 s.l.m., esposti a sud, sud-ovest. Terreni permeabili e fini di origine vulcanica (porfirici) ad alto

contenuto minerale (quarzo). Microclima molto caldo.

**Età delle vigne:** 13 - 17

**Vendemmia:** 4 - 7 e 19 settembre 2006

**Resa:** 57 hl / ha

**Vinificazione:** fermentazione alcolica e affinamento in acciaio sui lieviti fini per circa 4 mesi. Assemblaggio dei due vitigni e ulteriore maturazione.

**Alcool:** 12,5 % Vol.

**Acidità:** 5,4 g / Liter

**Produzione:** 6.650 (0,75l)

**Prezzo in enoteca:** 24,00 Euro

**Valutazione:** 15,5+/20

Il Tannhammer, per quanto mi riguarda, l'ho sempre reputato come l'etichetta più interlocutoria. Questo perchè ogni anno ha sempre sfoggiato un vestito diverso, senza dare mai l'impressione di seguire una sua logica od un suo perchè. Una volta classico, una volta hippy, una volta elegante. In questa 2006, l'abito è da sera. Il colore è di un giallo paglierino scintillante. Al naso si mostra in maniera molto pacata, ha bisogno solamente di tempo e di ossigeno. Quindi soltanto dopo un passaggio in passerella mostra la sua classe. Al palato è di un grandissimo equilibrio. L'acidità è ben bilanciata con il resto delle componenti con una bellissima scia sul finale. Non avvolgente ma ben distesa. Da "meditazione"...

### Chardonnay Lowengang 2006



**Provenienza:** vigneti selezionati a Magrè e Salorno, posti a diverse altitudini (260 - 450 m.). Terreni sabbiosi, ghiaiosi e calcarei. Microclima molto caldo con forti escursioni termiche tra notte e giorno.

**Età delle vigne:** 30 - 65

**Vendemmia:** 14 - 20 settembre 2006

**Resa:** 53 hl / ha

**Vinificazione:** pigiatura soffice; fermentazione alcolica, maturazione e affinamento sui lieviti in barriques (Tronçais, Vosges, Nevers e Alliers, di cui la metà nuove) per 11 mesi.

**Alcool:** 13,5 % vol.

**Acidità:** 5,3 g / l

**Produzione:** 41.000 (0,75l)

**Prezzo in enoteca:** 28,00 Euro.

**Valutazione:** 16+/20

Ecco l'etichetta che ha sempre dimostrato di racchiudere in sintesi la filosofia del suo patron. Uno chardonnay che non ha mai mostrato i muscoli, giocando sempre le carte della delicatezza aromatica e la distensione gustativa, invece di virare su potenza e avvolgenza. Detto questo, il vino nel corso degli ultimi anni ha dimostrato uno stato di continua metamorfosi. Non che il legno si sentisse particolarmente in passato, ma lo stacco che si è avuto tra la 2005 e questa 2006 è netto e deciso. Un bicchiere che rindonda di frutto croccante, incisivo e di classe. Il legno si mostra in grande equilibrio, anche se avrà bisogno ancora di tempo in bottiglia per integrarsi.

Al palato ovviamente va' ancora un po' per i fatti suoi, senza avere una certa logica ed un suo amalgama. Il tempo potrà dire le sue affinché tutte queste caratteristiche possano andare "a braccetto". Un vino che deve e ha bisogno di crescere. Anche nel punteggio...

### Pinot Noir Krafuss 2006



**Provenienza:** vigneto Krafuss sulla collina di Appiano/Montagna a 500 m., esposto a sud-est. Terreni argillosi, rocciosi, calcarei di origine morenica. Microclima fresco. Nel 1991 sono stati impiantati ad alta densità nuovi e selezionati cloni di Pinot Nero.

**Età delle vigne:** 15

**Vendemmia:** 20 - 22 settembre 2006

**Resa:** 42 hl / ha

**Vinificazione:** macerazione (18 giorni) e fermentazione malolattica in acciaio. Successivo passaggio in barriques (Alliers, Nevers, Vosges, di cui 1/3 nuove), per 12 mesi.

**Alcool:** 13,0 % vol.

**Acidità:** 5,0 g / l

**Produzione:** 13.300 (0,75l)

**Prezzo in enoteca:** 30,00 Euro

**Valutazione:** 16,5/20

Mamma mia che bello! Che io ricorda, questo è il Krafuss più bello della storia di questa cantina. Frutto, frutto è ancora frutto. Ma non nel senso "Maroniano" del termine. Un frutto polposo, ricco di piccole sfumature che virano dolcemente su una nota speziata e di piccola terziarizzazione non ossidativa fatta di tabacco e di cuoio. Per la prima volta si presenta senza quella nota vegetale, di cavolo bollito, che mi ha sempre frenato nell'apprezzamento aromatico. Una nota balsamica e rinfrescante di menta, lo rende particolarmente vivace.

Al palato è sottile, più giocato sull'allungo e sull'equilibrio e dove una trama tannica docile ed al tempo stesso dinamica, lo rendono di facile beva.

Ma per favore, non cercatelo come se fosse "la risposta italiana alla Borgogna", ma come una bellissima espressione di Pinot Noir Alto-atesino! Ma racumandi...

### Lagrein Lindenburg 2005



**Provenienza:** vigneto Lindenburg a Bolzano-in-Villa. Profondo terreno alluvionale ai margini del fiume Talvera. Microclima molto caldo.

**Età delle vigne:** 20 - 30

**Vendemmia:** 23 - 26 September 2005

**Resa:** 50 hl / ha

**Vinificazione:** fermentazione alcolica in acciaio per 15 giorni. Terminata la fermentazione malolattica il vino matura in barriques (Alliers e Nevers, 1/3 nuove) per 18 mesi.

**Alcool:** 13,5 % vol.

**Acidità:** 5,2 g / l

**Produzione:** 10.000 (0,75l)

**Prezzo in enoteca:** 22,00 Euro.

**Valutazione:** 15,5/20

Un vino di buona concentrazione cromatica ed aromatica. Un Lindenburg deciso, "nervoso", pungente e dotato di sfumature pungenti come la grafite e la liquerizia. Al palato rimane un po' più

contenuto e fatica ad allungarsi in chiusura. Un vino molto buono, ma che secondo il mio parere soffre la comparazione competitiva con le migliori espressioni di questo vitigno di altre cantine.

### **Merlot MMIII 2003**



**Provenienza:** dai vigneti Punggl a sud di Magrè (245 m). Terreni argillosi, in parte calcarei. Microclima molto caldo.

**Età delle vigne:** 46

**Vendemmia:** 1 - 2 ottobre 2003

**Resa:** 44 hl / ha

**Vinificazione:** fermentazione e macerazione per 14 giorni in acciaio. Dopo la fermentazione malolattica passaggio in barriques (Alliers e Nevers, di cui 2/3 nuove) per 19 mesi.

**Alcool:** 13,2 % vol.

**Acidità:** 4,6 g / l

**Produzione:** 13.300 (0,75l)

**Prezzo in enoteca:** 36,00 Euro

**Valutazione:** 16/20

A differenza del Lindemburg, per quanto riguarda il merlot, si può tranquillamente asserire che quello prodotto da Lageder, sia una delle più belle espressioni alto-atesine e che può competere anche con altre versioni italiane. Detto questo, parliamo di un vino che però soffre i limiti dell'annata. Certo, tutto sommato è una buona riuscita. Abbiamo frutto, ma non cotture. Croccante, ma non evoluto. Concentrato, ma non "seduto", e sorretto da una buona acidità che si rende molto gradita nella beva. Tuttavia, al naso manca in quelle sfumature gradevolmente balsamiche, viste in altre versioni, mentre al palato, risulta essere contenuto nella sua articolazione. Buona ed elegante la trama tannica. Dargli tempo (?) ...

### **Cabernet Sauvignon Cor Römigberg 2004**



**Provenienza:** 3,4 ettari esposti a sud-sudest (altitudine 245m) del vigneto "Herz", che si estende lungo il ripido versante di Römigberg, a nord-ovest del lago di Caldaro. Nel 1986 sono state impiantate ad alta densità 6.000 - 8.000 viti per ettaro, allevate a Guyot. Terreno pietroso, sabbioso, permeabile di origine calcarea ed argillosa. Microclima molto caldo.

**Età delle vigne:** 15 - 18

**Vendemmia:** 20 - 21 ottobre 2004

**Resa:** 39 hl / ha

**Vinificazione:** macerazione e fermentazione per 17 giorni in acciaio. Dopo la fermentazione malolattica, passaggio e maturazione in barriques (Alliers e Nevers, di cui 2/3 nuove) per 20 mesi.

**Alcool:** 13,5 % vol.

**Acidità:** 4,9 g / l

**Produzione:** 12.600 (0,75l)

**Prezzo in enoteca:** 42,00 Euro.

**Valutazione:** 16,5/20

Il Cor Römigberg è sempre stata un'etichetta coraggiosa e che si è sempre fatta valere. Anche in anni passati, dove i vini rossi di questa regione, non brillavano di certo nel panorama enologico italiano e soffrivano lo stacco qualitativo dei grandi vini bianchi. Quello prodotto da Lageder aveva invece il suo perchè. Perchè aveva? Perchè ha subito una metamorfosi nel corso degli anni. Il frutto si è fatto

sempre più polposo e quelle note di vegetale cotto appartenenti ad annate come la '95 o la '96, hanno fatto spazio in questa annata, a note dolci di tabacco e speziate come la cannella ed i chiodi di garofano.

In bocca è avvolgente, di grande pulizia, acidità pungente e non "sofferente", con un tannino di grande classe. Saggiamente, Alois Lageder, preferisce mettere in commercio i suoi "gioielli" enologici più tardi, ma avrà ancora bisogno di ulteriore tempo.

### **Moscato Rosa 2007**



**Provenienza:** da vigneti posti sul conoide del torrente che attraversa Magrè. Microclima molto caldo, con forti escursioni termiche tra giorno e notte.

**Età delle vigne:** 25 - 40

**Vendemmia:** 26 agosto - 1 settembre 2007

**Resa:** 35 hl / ha

**Vinificazione:** fermentazione per 8 giorni sulle vinacce. Affinamento per 14 mesi in vecchie grandi botti di rovere di Slavonia.

**Alcool:** 13,0 % vol.

**Acidità:** 5,0 g / l

**Produzione:** 6.000 (0,75l)

**Prezzo in enoteca:** 23,00 Euro.

**Valutazione:** 15,5/20

Confesso che è la prima volta che mi capita di degustare il Moscato Rosa di Lageder. Referenza buona nel panorama di questa tipologia, che spesso viene sottovalutata, da una parte perchè i numeri produttivi non sono mai importanti, ma forse perchè si pensa ad una sua difficile collocazione a tavola, in sede di abbinamento.

Possiede un quadro olfattivo delicato, aromatico e mai sfrontato, con sentori principali di petali di rosa. Al palato si presenta subito dolce, ma poi lascia una piacevole sensazione asciutta in chiusura di palato. Difficile fare un confronto con le altre etichette regionali, in quanto spesso e volentieri viene più calcata una mano enologica, come timbro della casa, piuttosto che avere un quadro tipologico ben definito.

### **Note positive**

-L'aspetto positivo più importante è sicuramente questa visione naturale e rispettosa, non solo per la coltivazione dei vigneti, ma anche di tutto quello che ruota intorno, prevedendo anche l'accumulo energetico attraverso le fonti solari. Per quanto riguarda invece Alois Lageder persona, conoscendolo da diversi anni, gli va' riconosciuta la sua profonda coerenza della sua filosofia produttiva, mai programmata per scopi di mercato e mai ripiegata, enologicamente parlando, a certi diktat stilistici, imposti da tizio, piuttosto che da caio.

### **Note negative**

-I livelli qualitativi dei vini sono importanti, ma qualche etichetta continua a fare dei passaggi "a vuoto" e auspichiamo un maggior consolidamento in futuro ed una maggiore personalizzazione di questi prodotti.

### **Conclusioni**

-I vini di Alois Lageder, sotto l'aspetto aromatico, non colpiscono e non impressionano come quelli di altre cantine. Questo credo che sia uno dei principali aspetti che si manifesta, in occasione di degustazioni comparate, con delle difficoltà da parte loro ad uscire in maniera evidente. Quindi, i suoi vini vanno analizzati in profondità, cercando di coglierne ogni piccola sfumatura e seguire il loro

percorso durante i prossimi anni, quando questi vini potranno finalmente girare a pieni giri, una volta che saranno completamente alimentati con i nuovi “carburanti”.

### Backstage intervista



Un ringraziamento particolare nei confronti dell'amico **Andreas Comploj**, per l'impegno profuso nel coordinamento della nostra visita e per averci “sopportato” durante tutta la giornata.

Contatti:

**Alois Lageder**

**Tòr Lowengang**

**Vicolo dei Conti, 9**

**39040 Magrè (BZ)**

**Tel. +39 0471 809500**

**Fax +39 0471 809500**

**Sito web: [www.aloislageder.eu](http://www.aloislageder.eu)**

**Indirizzo Posta elettronica: [info@aloislageder.eu](mailto:info@aloislageder.eu)**

Articolo a firma di:

**Ivano Antonini alias EnoCentrico**

**[ivano.antonini@altissimoceto.it](mailto:ivano.antonini@altissimoceto.it)**