

[ALTO ADIGE]

Lageder, la biodinamica

«Come scelta di vita»

(raf.f.) Cosa ci fanno achillea, camomilla, ortica, corteccia di quercia, tarassaco e valeriana all'interno di un corno di mucca fertile assieme a del letame, lasciati a lungo sotto terra? Non si tratta della ricetta di qualche pozione magica. Anzi, di magia ce n'è poca. Si tratta di biodinamica.

Il mistero viene spiegato, senza troppi giri di parole, da Andreas Comploj, responsabile per l'Italia dell'azienda di vini di Alois Lageder, di Magrè, provincia di Bolzano: «Così facendo - ha precisato durante una degustazione organizzata dalla Vini Casartelli all'Eupili Café di Pusiano - ricaviamo dell'humus. Usiamo 90 grammi di questo composto con 30 litri d'acqua sorgiva e lo spargiamo in un ettaro di terreno, nel suolo. Questo serve per portare ossigeno alle piante».

È questo uno dei vari trattamenti che vengono effettuati nei vigneti di proprietà di Alois Lageder, in modo tale da avere coltivazioni sane e vive. «La biodinamica - conferma Comploj - non viene attuata per fare marketing, ma per ridare fertilità al suolo. Di questo ne siamo fermamente convinti. La nostra è una scelta di vita».

Una scelta che viene portata avanti anche in cantina, dove la biodinamica si "tramuta" in bioarchitettura. In sostanza, tutto è studiato per mantenere la massima naturalezza nelle vigne e, di conseguenza, anche nei vini prodotti. «Perché il vino - spiega Comploj - è vivo, non muore in bottiglia, ma solo nello stomaco, dopo averlo bevuto».

E i vini hanno una loro denotazione precisa, dove le note sapide sono spiccate e i profumi freschi e mai "stanchi". Buono il Pinot Bianco, ottimi gli Chardonnay, in particolare la selezione 2006 che dimostra di poter affinare a lungo. E così il Pinot Nero Krafuss 2006 lascia davvero impressionati per la pulizia e la nota di frutta fresca al naso, oltre a un tannino mai aggressivo in bocca. Interessante il Moscato Rosa, dove la nota dolce è ben equilibrata con acidità e profumi.