

BLUARTE

Alois Clemens Lageder. Il vino, lo stile, la storia

Alois Clemens Lageder. La storia è importantissima per il presente, ed il presente lo è per il futuro. Senza la storia, senza mio padre non avrei avuto la possibilità di conoscere il legame, le radici della mia famiglia e il significato profondo del vino e della cultura del vino.

di Antonella Iozzo



Magrè (BZ) - Alois Clemens Lageder rappresenta la sesta generazione della storica Tenuta Lageder di Magrè, Alto Adige. Foriero della lunga tradizione, con intelligenza e *saver faire* la tramanda ai posteri, vivendo il presente nella consapevolezza dei valori di famiglia. Continuità di stile e di concept che ritroviamo nei vini da degustare, secondo Alois Clemens Lageder, lentamente, per poterne ascoltare l'anima e percepire il terroir.

Alois Clemens Lageder, una filosofia

quella della Famiglia Lageder che sembra essere o coincidere con una filosofia di vita...

Si, assolutamente. Sono cresciuto con pane e bio, non potrebbe essere diversamente. I principi olistici, l'agricoltura bio-dinamica fanno parte di un modo d'intendere l'esistenza che non può essere intesa solo come concept aziendale.

Attraverso i vostri vini cosa vuole comunicare.

I vini devono comunicare il terroir, e i vini Lageder esprimono, allo stesso tempo, le potenzialità dell'Alto Adige e il nostro stile: eleganza e finezza. I vini per noi devono essere, raffinati, morbidi, femminili, e l'Alto Adige per le sue particolari caratteristiche climatiche e geologiche, è il luogo ideale per ottenere questi risultati

Alois Clemens Lageder, Lei rappresenta la sesta generazione, il suo rapporto con la tradizione, la storia?

Fondamentale. La storia è importantissima per il presente, ed il presente lo è per il futuro. Senza la storia, senza mio padre non avrei avuto la possibilità di conoscere il legame, le radici, della mia famiglia e il significato profondo che il vino e la cultura del vino rivestono per il territorio.

Quanto è importante il rapporto con suo padre?

Tantissimo. È sempre stato la figura di riferimento, non solo per me ma anche per le mie sorelle. Calmo, riflessivo, di carattere. Ricco di una forza interiore mitigata e modulata sempre da quella sua calma serena.

Il suo ingresso in Azienda risale a pochi mesi fa...

Si, sono entrato in azienda da otto mesi, senza mai subire pressioni da mio padre. Ho studiato e lavorato all'estero abbracciando altri settori come per esempio gli studi di sociologia a Zurigo. Proprio qui, durante l'ultimo anno ho lavorato con un nostro importatore, ed è stato l'anno della svolta.

Ci parli brevemente di Summa...

Summa è un evento che quest'anno giunge alla diciassettesima edizione. Molti pensano

che sia un evento anti-Vinitaly ma non è così, è un'alternativa cresciuta nel tempo. Inizialmente abbiamo partecipato a molti Vinitaly, ma con il tempo il ritmo della fiera era sempre più incalzante, il rapporto con il cliente era ridotto al minimo, non era possibile spiegare la nostra filosofia. E abbiamo iniziato a creare un qualcosa di simile e ciò che già esisteva a Bordeaux in parallelo a Vinexpo. Con il tempo l'idea ha preso sempre più forma, oggi ci sono circa 70 produttori dall'Italia, dall'Austria, dalla Germania, Svizzera, Nuova Zelanda e molti produttori di Champagne, che durante il periodo del Vinitaly danno vita a Summa nello storico Palazzo della Tenuta di Magrè. Il fascino di questo paese rimasto un po' sospeso nel tempo, dove si respira ancora il ritmo della campagna, è la cornice ideale per gli incontri fra esperti del settore e i produttori, che devono essere presenti in prima persona e non delegare i rappresentanti, condizione necessaria per partecipare a Summa.

Alois Clemens Lageder, per dare ancora più valore e spessore alla bi-dinamica state delineando le forme di un progetto molto interessante...

Si, la nascita di un Istituto per la ricerca dell'agricoltura bio-dinamica. L'idea nasce quattro anni fa quando insieme al nostro nuovo enologo Georg Meißner, che è stato il mio professore in Germania, decidiamo di creare un Istituto come punto di riferimento per la ricerca di settore e che contemporaneamente diventi polo culturale atto alla divulgazione e alla formazione. Adesso stiamo cercando di sviluppare il concept coinvolgendo altre aziende e università.

Il vino che secondo Lei identifica suo padre

Lo Chardonnay Löwengang, il vino simbolo dell'azienda. È stato il primo vino altoatesino ad essere conosciuto a livello internazionale, il primo vino bianco in Alto Adige affinato in barrique.

E il vino che identifica Alois Clemens Lageder?

Il Pinot Nero Krafuss. Nasce dal vigneto di mio nonno, l'ultimo ad essere convertito in biodinamica, lo sento molto, sia per il legame intenso e speciale che ho con mio nonno, sia perché sono stato proprio io a convincere mio nonno, che era un po' restio alla biodinamica, a prendere questa decisione.

Alois Lageder

Grafengasse 9, 39040 Magre' sulla strada del vino BZ

Telefono:0471 809500

<http://www.aloislageder.eu/>

di **Antonella Iozzo** ©Riproduzione riservata
(04/02/2016)

Articoli correlati:

[Alois Lageder. Vini come memorable portraits](#)

Bluarte è su <https://www.facebook.com/bluarte.rivista> e su Twitter: [@Bluarte1](#) - Sito internet: www.bluarte.it