

Cor Römigberg: la potenzialità del cabernet sauvignon

di Paolo Valente - 07 giugno 2017 © AisLombardia.It RIPRODUZIONE RISERVATA [+ Share / Save](#) [f](#) [t](#) [p](#)

Dall'incontro con Robert Mondavi negli anni '80 nasce il Cor Römigberg, cabernet sauvignon allevato in un vigneto nei pressi del lago di Caldaro. La verticale di 7 annate, a partire dal 1993, che si è tenuta alla ventesima edizione di Summa



Siamo negli anni '80, gli anni in cui i vitigni internazionali erano alla ribalta nelle tendenze dell'enologia moderna e l'uso della barrique era considerata elemento indispensabile per un vino di qualità. In una bella sala di Tor Löwengang a Magrè, in provincia di Bolzano, siedono, uno a fianco all'altro, **Alois Lageder** e **Robert Mondavi**.

Il grande produttore californiano incita l'ospite ad osare di più e a produrre dei vini di grande qualità sfruttando le potenzialità del territorio unite a quelle dei vitigni internazionali. Alois raccoglie la sfida e pianta un **vigneto di cabernet sauvignon nei pressi del lago di Caldaro**, nella parte centrale del vigneto di maso Römigberg, in quella zona che da sempre è stata chiamata Herz, cuore.

Non è una scelta avventata perché **nella zona di Magrè si coltivava cabernet già dalla fine dell'800**. Così nasce **Cor Römigberg**, cabernet sauvignon, dove Cor, cuore in latino, rimanda al centro del vigneto. Il terreno del maso è particolare: calcareo dolomitico come tutto il resto ma sono i depositi glaciali in superficie che lo rendono unico.

Alois aggiunge al cabernet sauvignon anche una **piccola percentuale di petit verdot** che apporta colore, tannini e acidità.

L'obiettivo è di produrre vini precisi e diritti senza mai deviare verso prodotti pieni ed opulenti. Anche l'uso della barrique è stato modificato nel corso degli anni utilizzando ripetutamente le botti, oggi anche fino al terzo e al quinto passaggio. La prima annata, il 1989, non è stata commercializzata.

Per mantenere un'eccellente qualità Cor Römigberg veniva prodotto solo nelle annate migliori; oggi, grazie anche al preciso lavoro fatto in vigna, si è arrivati ad ottenere vini di ottima qualità tutti gli anni; sono le quantità ad essere eventualmente penalizzate. La **vendemmia viene frazionata** e si passa in vigna fino a quattro volte per raccogliere solo l'uva effettivamente matura senza lasciare alcuno spazio alla sovraturazione.

Per il ventesimo anniversario di **Summa**, la manifestazione organizzata da Lageder per accogliere operatori e giornalisti con la dovuta tranquillità per far loro conoscere i suoi vini e quelli di una limitata lista di un'ottantina di altri produttori provenienti da tutto il mondo, Alois ha voluto organizzare una prestigiosa degustazione che ripercorresse l'evoluzione di Cor Römigberg, **dal 1993 al 2011**.



1993

Un'annata difficile con una maturazione stentata. Il vino nel bicchiere è ancora luminoso con note che virano verso il granato. Mostra ancora tutta l'energia di cui è intriso, energia piacevolmente controbilanciata da una buona maturità. Le spezie, quasi pungenti, si accompagnano a note di frutta matura. Il tannino è ben equilibrato, l'acidità supporta la lunghezza completata da sentori di spezie nere e di inchiostro.

1997

Il 1997, dopo un luglio e agosto difficili, volge al bello con un ottimo autunno che completa nel modo corretto la maturazione dell'uva. Al naso emerge una nota dolce di frutta stramatura ma, complessivamente, il vino è ancora chiuso su se stesso. In bocca si rivela pieno, con un'acidità vibrante; il tannino spiccato gli consente di arrivare diritto fino alla fine della beva con una finale lunghissimo e caratterizzato dal contrappunto di note piacevolmente morbide.

2000

Un'ottima annata, il 2000, che ha consentito di ottenere un vino dall'incredibile potenziale. La frutta nera è ben matura. In bocca si presenta morbido, polposo con un'acidità centrale evidente che con il passare dei secondi diviene lunghezza sulle note della frutta stramatura. Pieno e opulento.

2003

La calda annata 2003 ha costretto la vendemmia a fine agosto. Agrume dolce, fiori rossi e frutta sotto spirito si ritrovano oltre che al naso anche in bocca. Freschezza di frutta croccante. La sapidità, ben percepibile, ci accompagna fino alla fine della degustazione gusto-olfattiva.

2006

Il 2006, un'annata fresca, ha portato ad un vino elegante e complesso. I sentori sono quelli delle spezie nere, del cuoio. Ottima la trama gustativa con tannino e acidità nella media, la lunghezza è accompagnata dalle note del sole e del caldo.

2008

Il 2008 è un vino ancora ricco di aromi primari, complesso di ciliegia, tabacco, cuoio, frutta e inchiostro nero. Appare quasi pronto, l'acidità è potente, i tannini sono finissimi e la lunghezza è giocata sulle note della maturità.

2011

Sentori di caffè, cioccolato e tostati sono le caratteristiche olfattive dell'annata 2011. Vino ancora giovanissimo, con spiccate evidenze di acidità, che rivela un grande potenziale di invecchiamento.