

[HOME](#) [CHI SIAMO](#) [PARTNER](#) [NEWSLETTER](#)



MILANOPLATINUM.COM

MILANO CAPRI LUGANO
Luxury Web Magazine

FOOD & WINE

ANNIVERSARIO IN CASA LAGEDER



AIS MILANO • 17 NOVEMBRE 2017

♥ 0 👁 486 ➦ 0



Azienda vinicola Alois Lageder, Alto Adige

Anniversario in casa Lageder



In collaborazione con [AIS Milano](#).

Esiste un modo migliore di festeggiare i 30 anni di un vino se non quello di crearne un altro?

Questo è quello che hanno fatto i Lageder, Alois e il figlio Alois Clemens in occasione del trentesimo anniversario di Löwengang Chardonnay.

Löwengang, il cui nome significa "Passo del leone" e si riferisce all'attributo nobiliare della famiglia che ha costruito il relativo castello, è un vigneto posto ad una altitudine di 210-240 metri slm, coltivato in regime biodinamico e ubicato a Magré, in Alto Adige.

È il vigneto a cui i Lageder sono maggiormente legati; è il primo vigneto acquisito dal padre di Alois nel 1934 con lo scopo di allargare la produzione delle sue etichette andando oltre ai tradizionali Lagrein e Santa Maddalena.

Fu poi l'incontro, nel 1981, con Robert Mondavi a spronare la famiglia ad osare di più senza però mai perdere di vista le tradizioni: iniziò l'uso di barrique in rovere francese, contro ogni tradizione, e la riduzione drastica delle rese in vigna.

Sono ancora vivi nella memoria di Alois Lageder quei primi anni: *"Verso la metà degli anni Ottanta, quando fummo i primi in Alto Adige ad affinare lo Chardonnay in barrique, suscitammo scalpore in tutto il territorio e ci scontrammo con un muro di scetticismo nel settore. Ma in barba a tutte le critiche, fin dai primi anni successivi il Löwengang Chardonnay riuscì a imporsi sui mercati internazionali"*

Il Löwengang Chardonnay è il vino più rappresentativo della Tenuta Alois Lageder.

È stato prodotto, per la prima volta, nell'annata 1984 e messo in commercio nel 1986. Il vino viene lasciato per 1 anno in barrique a riposare sui propri lieviti; barrique utilizzate più volte al fine di non stravolgere il profilo aromatico del vitigno. Nei primi anni le botti erano per circa il 30% di primo passaggio, oggi sono tale percentuale è scesa al 10%.

Per celebrare questo anniversario è stato creato un vino speciale il “30 anni Löwengang Chardonnay” che nasce dall’assemblaggio di tre diverse annate la 2013, la 2014 e la 2015. Ogni annata è rimasta in legno a maturare sui suoi lieviti fino al momento dell’assemblaggio: il 2013 quindi è rimasto per un periodo eccezionalmente lungo di tre anni, il 2014 per due anni mentre il 2015 ha maturato un anno sui lieviti.

Dal punto di vista climatico sono state tre annate molto diverse tra loro. Si passa da un 2013 molto equilibrato che ha dato vini strutturati, al 2014 che, con un clima piuttosto fresco, ha portato vini raffinati; il 2015, molto caldo, ha dato origine a prodotti molto robusti. L’insieme delle tre annate con le loro caratteristiche ha generato un vino che esalta l’esperienza della cantina ed esprime in pieno la voglia di crescere e il coraggio di imboccare strade nuove.

Prodotto in sole 2500 bottiglie, è un vino che emoziona; i profumi sono freschi e spaziano dai fiori alle lacche; è un vino complesso, di carattere, con una piacevole morbidezza. Ampio e lungo al palato con le note dell’affinamento sui lieviti che emergono chiare ma non invadenti e si aprono su una sapidità di fondo ben supportata dalla freschezza.

di *Paolo Valente*

In collaborazione con [AIS Milano](#).



TAGS: [Ais Milano](#) [alto adige](#) [Lageder](#) [tenuta](#) [vino](#) [wine](#)

ALTRI ARTICOLI