



ALTO ADIGE

Alois Lageder e il Pinot Grigio – esperienze di assemblaggio



di **Paolo Valente** pubblicato il 7 Aprile 2020

30 anni fa il problema principale che i viticoltori dell'Alto Adige dovevano fronteggiare era quello del tenore alcolico, ovvero che le uve riuscissero ad accumulare abbastanza zuccheri da consentire lo sviluppo delle percentuali alcoliche minime così come definito dalle normative.

Oggi, a causa del global warming, lo scenario è completamente cambiato e il problema principale è diventato il mantenimento dell'acidità. Le modalità naturali di intervento a disposizione dei vignaioli sono molteplici: è possibile aumentare l'altitudine dei vigneti o anticipare la vendemmia oppure utilizzare differenti tecniche di vinificazione che consentano di incrementare la percezione che il consumatore ha della freschezza.

Il Pinot Grigio, il vitigno a bacca bianca più diffuso in Alto Adige con circa il 12% della superficie vitata complessiva, è una varietà conosciuta anche per il basso livello di acidità che normalmente la caratterizza.

La cantina Alois Lageder sta compiendo numerosi sforzi per capire quale sia la migliore strada da perseguire per preservare in modo assolutamente naturale la freschezza del proprio Pinot Grigio Porer.

Ha pertanto voluto realizzare un kit particolare che permette all'appassionato di verificare con mano quali siano i fattori che incidono sulla percezione di freschezza provando a trasformarsi in "winemaker" e cercando di creare, in autonomia, il proprio blend partendo da tre campioni di vino base realizzati utilizzando differenti tecniche di vinificazione.

La confezione si compone di una bottiglia di Porer, Alto Adige Pinot Grigio DOC, e di tre campioni di botte, i tre vini base che vengono prevalentemente utilizzati per la produzione del Porer che dunque risulta essere un assemblaggio di vini Pinot Grigio prodotti con metodologie di vinificazione differenti.

Il primo campione, ottenuto da una vinificazione classica, quindi pigiatura, sedimentazione statica e successiva fermentazione in legno con lieviti spontanei, presenta delicati sentori di fiori bianchi e di agrume ed è caratterizzato da una vibrante freschezza e buona sapidità. Le uve del secondo campione hanno invece subito una macerazione di 15 ore a cui è seguita la pigiatura e la fermentazione spontanea; al gusto si evidenzia una nota tannica e marcati sentori di nocciole tostate concludono la beva. Il terzo vino base è stato ricavato dalla fermentazione dei grappoli interi e dalla sosta sui raspi e sulle bucce per un massimo di otto mesi; al naso si esprime con note di frutta rossa, fragoline di bosco, caramelle e al palato dimostra un ottimo equilibrio tra freschezza e sapidità.

Come dicevamo, lo scopo del progetto è quello di permettere all'appassionato di individuare un proprio blend che soddisfi il suo palato preservando la freschezza del vino senza peraltro intaccarne la struttura e le altre sensazioni gusto olfattive.

Seppure con le limitate quantità di campioni disponibili (solo 120 ml per ogni vino base) abbiamo provato alcuni blend individuando quello che secondo noi restituisce il migliore risultato, risultato ovviamente soggettivo e indipendente da tutte le altre logiche quali, ad esempio, quelle di produzione o di mercato.

L'assemblaggio che è quindi risultato maggiormente in linea con il nostro gusto è stato 75% del vino base 1 e il restante 25% del vino base 3. Il blend "casalingo" presenta profumi piacevoli e complessi che spaziano dal fruttato alle erbe aromatiche dalle note di piccoli frutti rossi e melograno ad un finale di spezie dolci. Al gusto buono l'equilibrio tra freschezza e struttura, tra corpo e sapidità con una buona persistenza finale che chiude con sentori di scorza d'arancia.

Abbiamo altresì notato che una percentuale anche solo del 10% del campione 2 marcava in modo importante il vino di sentori tostati, non in linea con il nostro personale gusto.

Anche in questo caso Alois Lageder si è dimostrato attento osservatore della realtà e innovatore al tempo stesso creando un esperimento, un gioco, che invita a riflettere sugli effetti del cambiamento climatico e delle modalità che i vignaioli hanno per poterlo contrastare con il solo utilizzo di pratiche enologiche naturali.