



ALTO ADIGE

Alto Adige – Le Comete di Alois Lageder



di **Paolo Valente** pubblicato il 3 Settembre 2020

Una cometa si rivela all'improvviso, attrae, ammalia, stupisce e poi sparisce.
Una cometa custodisce silenziosa i nostri più intimi desideri, i nostri sogni.
Una cometa indica, nel buio infinito del firmamento, una strada.

Così sono le comete di Alois Lageder.

“Le comete hanno un qualcosa di eccitante e straordinario, risvegliano la curiosità, non seguono schemi e lasciano sempre qualcosa – di più o meno visibile – alle loro spalle”, afferma Helena Lageder, Chief Marketing Officer della cantina altoatesina.

Il fratello Clemens, CEO, spiega come, in realtà, la collezione Comete sia anche un laboratorio di sperimentazione. Dalla constatazione di come la natura stia cambiando nasce la consapevolezza della necessità di un adeguamento o, meglio forse, di un adattamento.



Le Comete di Lageder sono anche il modo di condividere queste sperimentazioni, e nella condivisione, trarre le indicazioni per un continuo miglioramento.

Sono vini irripetibili, frutto di un'annata o di un vitigno. Sono vini non filtrati per aumentarne la personalità e preservarne la qualità.

“Alcuni di questi esperimenti svaniscono, altri diventano stelle e parte integrante del nostro assortimento”, spiega ancora Alois Clemens Lageder.

Abbiamo degustato:

Vino bianco BLA – BLA – BLA ovvero tre volte BLA: assemblaggio di tre annate differenti (2017, 2018, e 2019) di vini da, presumibilmente dobbiamo dire perché non viene riportato in etichetta, vitigno Blatterle; varietà autoctona altoatesina praticamente scomparsa nonostante una quarantina di anni fa fosse la più conosciuta della regione.

Fermentazione spontanea, contatto con le bucce per più settimane, Maturazione sulle fecce fini in barrique e tonneaux. Assemblaggio di annate differenti.

Colore giallo paglierino scarico con una leggerissima velatura a causa della non filtrazione. Note di frutta gialla matura che rimandano immediatamente all'acino d'uva. In bocca è salino, leggermente rustico, polposo e di corpo con una grandissima persistenza.



Vigneti delle Dolomiti IGT TIK XVIII, diciottesima annata di vinificazione del vitigno Assyrtiko. Con Rainer Zierock, Alois Lageder da 30 anni sperimenta varietà di regioni calde per verificarne gli effetti. In questo caso, il risultato sono delle uve con maggiore acidità e dal ridotto tenore zuccherino, condizioni decisamente interessanti in visione prospettica.

Fermentazione spontanea in acciaio per 3 settimane (10% a grappolo intero), sosta sulle fecce fini per 15 mesi in barrique.

Giallo dorato intenso, naso sottile ed elegante giocato sulla frutta con accenni di erbe aromatiche.

Fresco in bocca, diritto con una lunga persistenza che rimanda alla caramella dolce con una punta salmastra.

Vigneti delle Dolomiti IGT LE LA XVIII. Dove LA per Lagrein e LE sta per leggero; diciottesima annata prodotta.

Il vitigno icona dell'enologia altoatesina viene vendemmiato in anticipo per mantenerne le caratteristiche di leggerezza e contenerne la struttura tipica.

Separazione delle bucce dopo quattro giorni di vinificazione e maturazione in barrique usate.

Il calice si tinge di un elegante e luminoso color rosso rubino; all'olfatto una carnosa frutta rossa si accompagna a spezie quasi pungenti. Sottile e al tempo stesso energico in bocca, tannino tipico del frutto e discreta persistenza.



<https://vinodabere.it/alto-adige-le-comete-di-alois-lageder/>