



ALOIS LAGEDER

1823

Südtirol bietet alle Voraussetzungen, um hervorragende Weine zu erzeugen. Die Region liegt im Spannungsfeld zwischen Norden und Süden, zwischen mediterranen und alpinen Klimazonen. Auf heiße Tage folgen kühle Nächte, durch das Wechselspiel zwischen Kraft und Fruchtigkeit ergeben sich elegante, ausgewogene Weine, die von Natur aus bekömmlich sind. Weil die Trauben unter den günstigen klimatischen Bedingungen voll ausreifen können, erfüllen sich alle Voraussetzungen, um trockene, durch Fruchtsüße abgerundete Weine zu erzeugen. Grundlage dafür ist, dass der Winzer sich intensiv mit den natürlichen Gegebenheiten auseinandersetzt, dass er seine Lagen und seine Böden versteht und die ihnen am besten entsprechenden Rebsorten wählt. „Der große Wein entsteht nicht im Keller, er wächst im Weinberg“, sagt Luis von Delleman, der als Önologe seit vielen Jahren die Stilistik unserer Weine prägt. „Wenn die Trauben nicht mit hundertprozentiger Qualität hereinkommen, dann hat der Kellermeister keine Chance.“

Die Stärke Südtirols ist seine Vielfalt, bedingt durch die landschaftlichen Gegebenheiten. Weinberge finden sich auf 230 Metern über dem Meer, aber auch auf 1000 Metern Höhe. Steile Hanglagen sind keine Seltenheit. Die Reben wachsen ausgerichtet zur Morgensonne nach Osten, aber auch nach Süden oder Westen. Sie gedeihen in Schuttkegeln, auf Schotterterrassen oder Moränenhängen. Sie wurzeln in Böden aus Kalk- und Dolomitgestein, Quarzphyllit, lehmhaltigem Porphy, Porphyrsandstein und sandhaltigem Mergel. Es existieren unterschiedlichste Kleinklimazonen, die einen mit ausgeprägt mediterranen, die anderen mit mehr alpinen Einflüssen. Kaum ein anderes Anbaugebiet kann eine ähnliche Vielfalt an pedoklimatischen Voraussetzungen vorweisen wie Südtirol. Daher setzen sich die Menschen in der Region schon seit hunderten von Jahren mit den unterschiedlichsten Mikroklimata und Terroirs auseinander und haben einen reichen Erfahrungsschatz zusammengetragen. Das Wissen darum, welche Rebsorte für welchen Standort am besten geeignet ist, um sie unter besten Bedingungen wachsen und gedeihen zu lassen, wurde von Generation zu Generation weitergegeben und vertieft. Davon profitieren wir heute und konnten so nicht nur die heimischen Sorten Vernatsch, Lagrein und Gewürztraminer in idealen Lagen pflanzen, sondern auch die Rotweinsorten Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc und Blauburgunder sowie die weißen Sorten Weißburgunder, Chardonnay, Pinot Grigio und Sauvignon Blanc. Nicht zu vergessen Süßweine wie Rosen- und Goldmuskateller.

Für Kellermeister Luis von Delleman ist die Bedeutung der Lage gar nicht zu überschätzen: „Der Standort bestimmt über die Qualität des Weines. Im Keller sehen wir uns nur mehr als Geburtshelfer. Wir sehen unsere Aufgabe darin, die natürliche Entwicklung der Weine so schonend wie möglich zu unterstützen.“ Seit Jahrzehnten halten wir uns im Keller an die Maxime, so wenig wie möglich und wenn, dann so spät wie möglich in die natürliche Entwicklung des Weines einzugreifen. Entsprechend unserer Überzeugung, dass die Qualität im Weinberg wächst, wird dort allerdings - im Gegensatz zum Keller - so früh wie möglich interveniert, wenn nötig. In diesem Sinne entspricht die Behandlung und der Ausbau der Weine, wie wir ihn schon seit Jahrzehnten praktizieren, den heute geltenden Richtlinien für den biodynamischen Ausbau der Weine.

Bei der weitreichenden Entscheidung, welche Traubensorte an welchem Standort ausgepflanzt wird,



ALOIS LAGEDER

1823

können wir uns im Weingut Alois Lageder nicht nur auf wissenschaftliche Daten, sondern auch auf die Erfahrung von Generationen von Weinbauern stützen. Entscheidend ist das Terroir, die Gesamtheit aller natürlichen Faktoren, welche die Einzigartigkeit eines Ortes ausmachen. Dazu zählen die Topographie, der Boden in seiner Zusammensetzung und Struktur, das Klein- und Kleinstklima, die Mikrobiologie und nicht zuletzt auch der Mensch, der die Reben erzieht. So wachsen in unseren Weinbergen Trauben, die das Typische und Charakteristische der Lage zum Ausdruck bringen: Der spätreife Cabernet Sauvignon gelangt im Weingut „Römigberg“, einer Steilhanglage am Kalterer See mit Süd-Südost-Ausrichtung und optimalem Sonneneinfallswinkel zur physiologischen Vollreife. Die einheimische Sorte Lagrein erreicht ihre bezeichnende Samtigkeit in der warmen und sonnigen Bozener Lage „Lindenburg“ mit ihren tiefgründigen, sandigen Lössböden. Chardonnay gedeiht am besten auf dem schottrigen, stark kalkhaltigen Schuttkegel in Margreid, wo er ein komplexes Aroma mit Noten von reifen Südfrüchten sowie Fülle und Weichheit mit schönem, rundem Abgang erreicht. Der Sauvignon Blanc findet beste Bedingungen in den Weinhöfen Lehen- und Tannhammerhof im Gebiet um das Weindorf Terlan, wo rötliche Porphyrböden vulkanischen Ursprungs vorherrschen. In diesen trockenen Böden, welche die Wärme gut speichern, bilden die Reben tiefe Wurzeln, um genügend Wasser zu bekommen. So charakterisieren sie sich durch eine ausgeprägt mineralische Note und fallen besonders gut strukturiert und komplex aus. Der zu Fäulnis neigende Blauburgunder wiederum braucht luftige Verhältnisse in gut ventilerten Lagen, deshalb macht es Sinn, in höhere Lagen auszuweichen – am besten gedeiht er im Weingut Krafuss oberhalb von Eppan.

Um das Potenzial einzelner Lagen noch deutlicher herauszuarbeiten, hat Alois Lageder in der Region maßgebliche Impulse gesetzt. Schon in den frühen 1980er Jahren begann er die klassische Pergel, die sich vor allem für die Sorte Vernatsch eignet, durch den im Qualitätsweinbau bewährten Drahtrahmen (Guyot) zu ersetzen. Um die Qualität der Trauben noch weiter zu steigern und den Wettbewerb unter den Pflanzen zu fördern, setzte er auf eine dichte Bepflanzung von 6.000 bis 8.000 Reben pro Hektar. Heute sind wir noch einen Schritt weiter. Durch die Umstellung auf biodynamischen Anbau ist es gelungen, den Charakter der Weine und die Bedeutung der Lagen noch zu unterstreichen. „Die Weine gelingen noch sorten- und lagentypischer“, beschreibt es Luis von Delleman. „Ihr frischer, klarer und eleganter Charakter ist noch ausgeprägter.“ Auch im Weingarten beobachtet unser Kellermeister deutliche Veränderungen: „Die Reben sind resistenter und regulieren den Ertrag praktisch selbst, es wird kaum mehr ausgedünnt. Der Reifeprozess verläuft gleichmäßig und ohne Verzögerungen, wie sie im konventionellen Weinbau in Folge von Stresssituationen entstehen können. Die physiologische Reife wird früher und bei idealen Zuckerwerten erreicht, so dass wir im Schnitt eine Woche eher lesen können.“

Unsere eigenen Weinberge haben wir heute auf biodynamische Wirtschaftsweise umgestellt. Bei den Trauben, die wir von langjährigen Vertragspartnern beziehen, verläuft die Konversion naturgemäß etwas langsamer. Um für unsere Kunden bestmögliche Transparenz zu schaffen, haben wir uns daher entschlossen, unser Sortiment in zwei Bereiche aufzuteilen:



ALOIS LAGEDER

1823

Die Trauben aus den über 50 Hektar gutseigenen Weinbergen gehen in die Weine der Linie Tenutae Lageder ein. Diese vielschichtigen Gewächse entsprechen unserer Vorstellung von zeitgemäßem Weinbau. Zentrale Aspekte sind die Bewirtschaftung der Rebflächen nach den Regeln des biodynamischen Weinbaus (mit Demeter-Zertifizierung oder in Umstellung dazu) und die schonende Weiterverarbeitung im Keller. Nachhaltiges Handeln und Wirtschaften ist für uns Ausdruck des Respekts vor der Natur und der Wertschätzung des Lebensraums. Die Biodynamie sehen wir nicht nur als Teil unserer ganzheitlichen Unternehmenskultur, sondern auch als qualitativen Schritt nach vorne. Sie verstärkt den Terroir-Charakter der Weine, unterstreicht ihre Harmonie, Ausgewogenheit und Eleganz. Nicht zuletzt sind vollwertige Weine für den Menschen auch bekömmlicher und gesünder, da ohne chemische Rückstände.

Um den individuellen Charakter der Weine noch zu unterstreichen, arbeiten wir, wann immer möglich, nur mit eigenen Hefen. Da die Hefen durch die biodynamische Wirtschaftsweise viel aktiver sind, ist es in den meisten Jahren möglich, das komplette Sortiment Tenutae Lageder spontan zu vergären. Da diese Hefen aus unseren eigenen Weinbergen stammen, bedeutet das einen weiteren Schritt zurück zur Natur, zu den eigenen Ursprüngen. Die Weine gewinnen an Authentizität und Typizität.

Auch im unterschiedlichen Ausbau der Weine wird der Vielfalt der Lagen und Rebsorten entsprochen. Ein qualitativ hochwertiger Wein mit kräftiger Struktur verdient einen sorgsamem Ausbau im Holz, der ihm zu Harmonie und Komplexität verhilft. Weine wie der Löwengang Chardonnay und Cabernet, der MCM Merlot oder der COR Römigberg werden in französischen Barriques aus langsam wachsenden Wäldern ausgebaut.

In Ergänzung dazu bietet die Linie Alois Lageder ein Sortiment gebietstypischer, sortenrein ausgebauter Weine aus integriertem Anbau, die dem hohen Qualitätsstandard des Hauses entsprechen. Für diese Weine beziehen wir Trauben aus besten Lagen von qualitätsorientierten Weinbauern, mit denen uns zum Teil eine jahrzehntelange Zusammenarbeit verbindet. Klare Anbaukriterien, regelmäßiger Austausch von Erfahrungen sowie gegenseitiger Respekt prägen diese Partnerschaft und motivieren zu hervorragender Leistung. Ausdruck dieser vertrauensvollen Zusammenarbeit ist der sogenannte „Kauf auf Ehre“, eine jahrhundertealte Südtiroler Tradition, die sich bis heute erhalten hat. Entstanden ist sie aus der Situation, dass der Landbesitz früher sehr zerstückelt war und es sich für viele kleine Weinbauern nicht lohnte, selbst zu keltern. Sie gaben ihre Trauben an größere Nachbarn weiter, die sie verarbeiteten. Weil die Abnehmer aber selbst noch nicht wußten, welchen Preis sie am Markt für den Wein erzielen konnten, wurde erst im darauffolgenden Sommer bezahlt. Dann unternahmen die Weinproduzenten ihren traditionellen „Weinritt“, sie besuchten all ihre Kunden in den Gasthäusern der Region, um den Traubenpreis festzulegen und das Geld zu kassieren. Erst dann wurden die Traubenlieferanten bezahlt. Bis heute ist der Kauf auf Ehre ein wichtiges Instrument der Qualitätssicherung. Der Wert der Trauben richtet sich neben der Sorte, der Qualität und der Lage auch nach der Arbeitsweise im Weinberg. Ertragsbegrenzende Maßnahmen und umweltschonende Weinbaumethoden werden dabei besonders honoriert.



ALOIS LAGEDER

1823

Ein guter Wein, das ist für Alois Lageder in erster Linie ein Genußmittel: "Unsere Weine sollen Freude bereiten, den Alltag bereichern und ein gutes Essen begleiten." Gewisse Entwicklungen in der internationalen Weinszene, die Weine in erster Linie auf den Geschmack von Weinkritikern und für den Einsatz in professionellen Blindverkostungen zu trimmen, sieht er mit Skepsis und geht bewusst seinen eigenen Weg: „Unser Ziel ist es nicht, imposante, wuchtige Weine zu produzieren, die alles im Überfluss haben und auf den ersten Schluck beeindrucken“, bringt er seine Überzeugung auf den Punkt, die er mit Önologe Luis von Dellemannt teilt. „Unser Anspruch ist es vielmehr, differenziertere, tiefgründigeren Weine zu erzeugen, von denen man gerne noch ein zweites Glas trinkt und die gut zum Essen harmonieren.“ Diese Art von Weinen erzeugen wir in unterschiedlichen Qualitätsstufen – vom guten, aber erschwinglichen Einsteigerwein, der für den Konsum in den ersten Jahren bestimmt ist, bis zum hochwertigen Gewächs mit niedrigen Erträgen und großem Lagerungspotential im Keller.