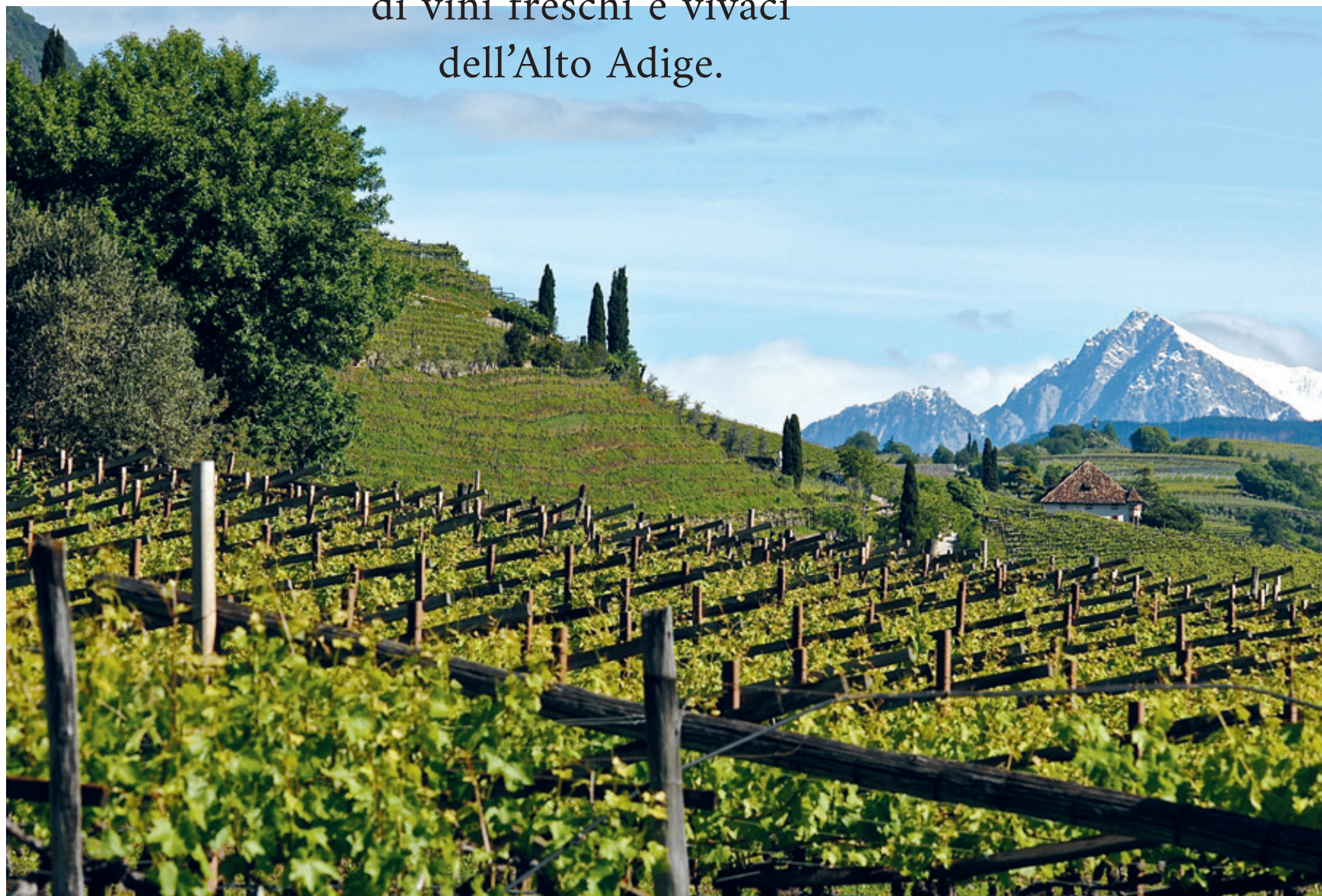




ALOIS LAGEDER

Per noi, è un
piacere farle conoscere
il nostro mondo.

La tenuta familiare
Alois Lageder, sinonimo
di vini freschi e vivaci
dell'Alto Adige.



Con un approccio consapevole alle risorse naturali, creatività e uno spirito innovativo, realizziamo vini che incarnano la diversità dell'Alto Adige. Ispirati ai principi dell'agricoltura biodinamica, cerchiamo di ampliare costantemente le nostre conoscenze, di scambiarle con i nostri partner e di metterle a frutto in campi nuovi.

Famiglia e storia



Nel 1823 Johann Lageder decide di fare fagotto e di lasciare la Val Gardena per trasferirsi in città, dove inizia a commerciare in vini. I suoi discendenti cominciano a vinificarlo in proprio, e a collaborare con altri viticoltori. Nel 1934 Alois Lageder III acquista la tenuta LÖWENGANG a Magrè, e una generazione dopo, il figlio Alois, insieme alla sorella Wendelgard e suo marito Luis von Dellemann, decide di puntare su una produzione in sintonia con i cicli naturali.

Oggi, la tenuta a Magrè è gestita dalla famiglia Lageder in sesta generazione. I 55 ettari di vigneti di proprietà della famiglia sono interamente coltivati col metodo biodinamico.

UN'IDENTITÀ BASATA SULLA PLURALITÀ

In Alto Adige la natura ha un effetto travolgente, ricca com'è di contrasti e diversità, non solo sul piano geologico e microclimatico, ma anche culturale. In un territorio che spazia dai 200 ai 3904 metri di quota, convivono più gruppi linguistici: tedeschi (62%), italiani (23%), ladini (5%) e altri (10%). Sormontati dalle guglie dolomitiche e dalla piastra porfirica che circonda la conca di Bolzano, prosperano più di 25 vitigni diversi, ciascuno scelto in base alle caratteristiche dei vari terroir.

Per cogliere in pieno i vantaggi di questa diversità, collaboriamo con più di novanta vignaioli del territorio che ci affidano le proprie uve. Insieme a loro vogliamo diffondere la sensibilità per un'agricoltura in sintonia con la natura.



La biodinamica

L'AGRICOLTURA BIODINAMICA – IL MODO PIÙ COERENTE DI LAVORARE CON LA NATURA

Il metodo biologico-dinamico nasce nel 1924 ad opera di Rudolf Steiner, fondatore dell'antroposofia. L'uomo, le piante e gli animali interagiscono in equilibrio fra loro, rispettando i cicli naturali. La fertilità del suolo e la qualità dei vini migliorano.

Per noi, essere viticoltori è una grande responsabilità, verso l'umanità e verso la natura. Vogliamo favorire la diversità. Integrare vacche, buoi e pecore nei vigneti. Rafforzare l'individualità e vitalità con preparati biodinamici. Escludere i fitofarmaci di sintesi. In questo modo riusciamo ad animare l'agricoltura.

La vite nella sua
interazione con la terra
e col cosmo.



La nostra filosofia



Tutto è interconnesso. È interessante soffermarsi sui dettagli guardandoli da prospettive diverse. Osservando ciò che diamo per scontato da un'altra angolatura, usciamo dai nostri schemi abituali, e scopriamo nuovi tasselli che si integrano fra loro.

Il nostro vino non è soltanto un risultato della natura, ma anche l'espressione del nostro atteggiamento mentale.



La curiosità per le forze e i segreti della natura ci spinge a mettere a frutto le nostre conoscenze in tutto ciò che facciamo. Non ci stanchiamo mai di sperimentare strade nuove, con creatività, passione, meticolosità e voglia incessante di migliorare e di crescere. Il vigneto è un microcosmo su cui incidono molti fattori diversi, e noi, insieme a chi ci sostiene nel nostro lavoro, siamo chiamati a comprenderli e a porli al servizio di una qualità migliore.



Collaborazioni

LA FORZA DELLE ALLEANZE

La natura richiede coraggio, ma anche la forza di essere pazienti, di attendere, e poi di intervenire a ragion veduta. L'uomo deve imparare a capire e osservare. Ma proprio questo è l'aspetto più affascinante quando si lavora con la natura e non contro di lei.

Per noi è fondamentale stringere alleanze, mettendosi al servizio della collettività, in un'ottica di condivisione. Ecco perché cerchiamo di conseguire i nostri obiettivi insieme ad altri, per esempio collaborando con circa novanta viticoltori di tutto l'Alto Adige per sfruttare meglio i diversi terroir. Inoltre, alcuni allevatori di montagna, come si faceva un tempo, nei mesi invernali portano le loro vacche, buoi e pecore a pascolare nei nostri vigneti, dove trovano foraggio a sufficienza. Per gli ingredienti del nostro ristorante VINERIA PARADEIS, con certificazione biologica, collaboriamo con diversi orticoltori del territorio.

La cantina



CAOS, MOVIMENTO, FORMA

La voglia di sperimentare e lo spirito innovativo ci portano a giocare con i potenziali del nostro territorio e intraprendere sempre strade nuove.

Il vino è per noi una somma di diverse componenti che devono essere esplorate e connesse tra loro. Cercando di adeguarci alla natura, di cui ci sentiamo parte integrante, dobbiamo avere il coraggio di correre dei rischi. Dimostrare coraggio e perseveranza. Concedere tempo. In questo modo vogliamo esaltare vivacità, freschezza e precisione nei nostri vini migliorandone sempre la qualità.

La qualità è la risultante di molti dettagli, spesso minimi, non di rado imprevedibili.

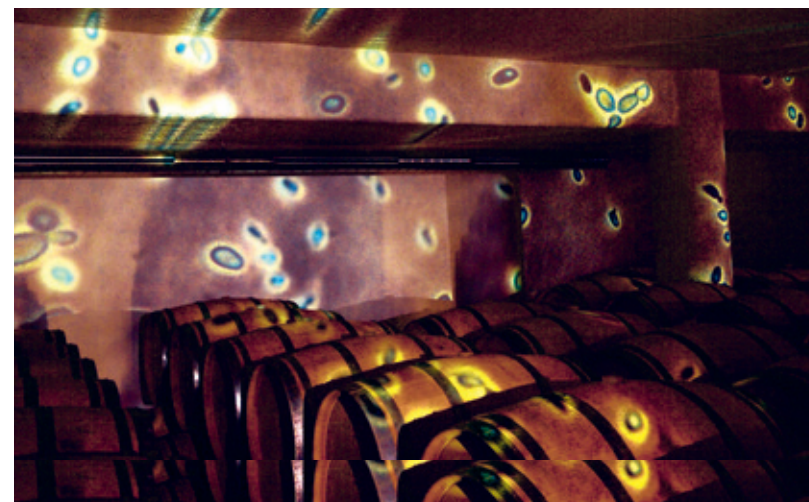




È divertente cogliere
i nessi che uniscono
cose apparentemente
inconciliabili.

Ecco perché nella nostra
tenuta sono di casa
l'arte e la musica.

L'arte



Note lunghe, suadenti e inaspettate riecheggiano nell'aria. È il sesto concerto brandeburghese di Johann Sebastian Bach modificato al computer. E sulle note della musica danzano sulle pareti beatamente i lieviti del vino, ma solo quando all'esterno spira vento, la turbina montata sul tetto fornisce l'energia necessaria. Anche in cantina, il contributo della natura è importante, e l'arte lo rende ancora più palpabile.

Fu l'artista italiano Mario Airò che ebbe l'idea di cullare i vini migliori, durante l'affinamento, con una NINNA NANNA PER BARRIQUE E ARCHI, realizzando quest'installazione sonora di grande estro creativo. Chi visita la tenuta di Magrè, può ammirare i progetti artistici realizzati al suo interno.

Alois Lageder Paradeis



Basta davvero poco: arrivare, lasciarsi inebriare dalla quiete del luogo, e ogni frenesia si dissolve in un baleno. In questo piccolo borgo Magrè, il tempo sembra essersi fermato. Profumi mediterranei all'ombra di falesie alpine. Pietanze biologiche, leggere e verdure fresche dal nostro orto. Voglia di rilassarsi, di contemplare e di lasciarsi andare. Per noi, è un piacere farle conoscere il nostro mondo.

PARADEIS, la nostra vineria e ristorante, è aperta tutto l'anno per accogliere i propri ospiti. E chi partecipa a una visita guidata dei vigneti a coltivazione biologico-dinamica, della cantina o del nostro GIARDINO ALL'OMBRA DEL PARADEIS, può conoscere ancora meglio i pregi di un luogo d'incontro così unico e accogliente.

I saloni storici della Tenuta CASÒN HIRSCHPRUNN sono la cornice ideale per dare lustro e un tocco esclusivo a eventi di ogni genere, come matrimoni, congressi, iniziative culturali o private.

Un approccio olistico
che trasforma ogni visita in
un'apoteosi dei sensi.



Buoi nei vigneti



Ormai da anni collaboriamo con Alexander Agethle del caseificio biologico Englhorn della Val Venosta. Ogni anno, trascorso il periodo estivo, trasferiamo i buoi da una malga di montagna nei nostri vigneti in Bassa Atesina. Grazie al clima più caldo e mite di queste zone, gli animali trovano cibo per tutto l'inverno. In questo modo permettiamo ai buoi di vivere tutto l'anno all'aria aperta. Questo è di certo qualcosa di particolare per una regione alpina come l'Alto Adige. Inoltre permettiamo agli animali di trascorrere una vita consona alla loro specie. La carne biologica che otteniamo da questi buoi può essere acquistata o degustata presso il nostro ristorante PARADEIS.

GrandOrto - verdura tra le vigne



Viticultura significa per noi diversità. Lasciar vivere e godersi fauna e flora con tutta la loro varietà. Agricoltura responsabile con lungimiranza.

Il progetto GrandOrto rispecchia questa filosofia. In mezzo ai nostri vigneti abbiamo realizzato un orto nel quale si coltivano verdure delle più svariate tipologie, frutta, erbe aromatiche e cereali. Questo orto è fonte d'ispirazione durante tutto l'anno per la chef del nostro ristorante con certificato biologico. Creare un circuito naturale all'interno della nostra azienda è uno dei nostri obiettivi principali. Grazie a questo progetto siamo riusciti a fare un passo importante verso questa meta.

I nostri vini rispecchiano la diversità dell'Alto Adige.

Le linee dell'assortimento

Vitigni Classici

Vini ottenuti dai vitigni classici dell'Alto Adige, che esprimono al meglio l'approccio e la professionalità olistica della Tenuta.

Composizioni

Vini di grande carattere che nascono da un'unione di vari componenti. Esprimono le singole peculiarità dei pregiati vigneti dai quali derivano.

Capolavori


Vini d'eccellenza prodotti nei nostri masi a coltivazione biodinamica. Per dar vita a dei capolavori unici, oltre a una selezione molto severa delle uve, cerchiamo di far emergere le peculiarità e le sfumature di ogni singola vigna.


Comete

La voglia di sperimentare e lo spirito innovativo ci spingono a provare strade nuove.

Vitigni Classici

Mettiamo a frutto tutta la nostra conoscenza ed esperienza per far emergere al meglio la diversità del territorio.

 DEMETER – biologico-dinamico, controllato e certificato

 Vino biologico



PINOT BIANCO




CHARDONNAY




PINOT GRIGIO



AL PASSO DEL LEONE
Bianco 



MÜLLER THURGAU
Valle Isarco 



SAUVIGNON BLANC



GEWÜRZTRAMINER 




LAGREIN ROSÉ



SCHIAVA



PINOT NOIR 



MERLOT 



LAGREIN



AL PASSO DEL LEONE
Rosso 




CABERNET
Riserva

Composizioni

A questi vini concediamo tutto il tempo di cui necessitano. Con una grande attenzione nei confronti di ogni minimo dettaglio, analizziamo diverse componenti in vigna e in cantina per consentire ai vini di evolversi liberamente.



VERSALTO
Pinot Bianco 




GAUN
Chardonnay 



PORER
Pinot Grigio 



SURMONT
Riesling 




FÓRRA
Manzoni Bianco 



VOGELMAIER
Moscato Giallo 



AM SAND
Gewürztraminer 



MIMUËT
Pinot Noir 



XV
Merlot 



CONUS
Lagrein 



DEMETER – biologico-dinamico,
controllato e certificato



Vino biologico

Capolavori

Ispirati alla nostra filosofia, cerchiamo di perfezionare ogni aspetto della viticoltura e della vinificazione, creando delle opere d'arte uniche e irripetibili.




LÖWENGANG
Chardonnay 



LÖWENGANG
Uvaggio Storico 



RÖMIGBERG
Schiava 



COR RÖMIGBERG
Cabernet Sauvignon 

Ciascuna delle
nostre tenute
custodisce e rafforza
la propria
individualità.




CASÒN Bianco
Viognier - Petit Manseng 



CASÒN Rosso
Tannat et al. 





KRAFUSS
Pinot Noir 




MCM LVII
Merlot Vecchie Viti 



LINDBENBURG
Lagrein 

 DEMETER – biologico-dinamico,
controllato e certificato

 Vino biologico



Löwengang: vini che fanno storia




LÖWENGANG Chardonnay

La passione per ogni dettaglio

I vigneti del maso che si trovano in diverse microzone a Magrè reagiscono, anno per anno, in modo diverso alle condizioni climatiche. Il nostro compito è di interpretarle, combinando le loro uve nel migliore dei modi per ottenere in ogni annata un nuovo capolavoro.



LÖWENGANG
Chardonnay 

LÖWENGANG Uvaggio Storico

Portare il passato nel futuro

Questo vigneto – coltivato a Carmenère, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, e Merlot – con viti che in parte arrivano ai 140 anni di età, è una delle vigne più antiche dell'Alto Adige. Per tutelare anche in futuro questo patrimonio genetico unico, alcuni anni fa abbiamo riprodotto le barbatelle per selezione massale, ampliando così la superficie dell'appezzamento.



LÖWENGANG
Uvaggio Storico 



Il nostro maso Römigberg
è l'esempio più fulgido
di un'individualità
agricola biodinamica.



RÖMIGBERG Schiava

Giocare sulla diversità

Per produrre la Schiava destinata al nostro RÖMIGBERG, utilizziamo ancora il tradizionale allevamento a pergola. Tenendo conto del riscaldamento climatico e dell'aumento del grado alcolico dei vini, siamo convinti che la pergola protegga meglio questo vitigno a buccia sottile, dando ancora più risalto alla freschezza e alla leggerezza dei vini ottenuti.




RÖMIGBERG
Schiava 

COR RÖMIGBERG Cabernet Sauvignon

Il gusto dell'avventura

Il versante erto e spettacolare di RÖMIGBERG si avvicina più di ogni altro al nostro ideale di un'azienda agricola intesa come organismo in cui convivono e interagiscono l'uomo, le piante e gli animali. Qui, infatti, vacche, buoi e pecore pascolano placidamente fra le viti, gli ulivi e i nespoli. Nel 1986, in una delle vigne – chiamata cuore (latino cor) – fu realizzato un nuovo impianto a Cabernet Sauvignon e Petit Verdot.



COR RÖMIGBERG
Cabernet Sauvignon 

Dove si fondono
la tradizione
e l'innovazione.



CASÒN Bianco Viognier - Petit Manseng

Il gusto dell'imprevedibile

Negli anni Ottanta, quando cominciarono a diffondersi le prime voci sui cambiamenti climatici imminenti, cominciammo a sperimentare vitigni nuovi, individuandone alcuni, come il Viognier, il Petit Manseng e altri, in grado di produrre uve con una buona acidità e un'ottima resistenza, e di dare ai vini caratteristiche organolettiche e una personalità ancora più forte.




CASÒN Bianco
Viognier - Petit Manseng 

CASÒN Rosso Tannat et al.

Risalire la corrente fino alla sorgente

Negli ultimi anni, ci siamo appassionati sempre di più per il Tannat, un vitigno esotico in l'Alto Adige, che nei vigneti si fa notare per il colore rosso dei suoi piccioli. Prospera di anno in anno sempre meglio, arriva a piena maturazione e conserva un'acidità incredibilmente elevata, presupposto ottimale per produrre vini rossi d'eccellenza. Dall'annata 2014, le uve di questo vitigno sono i componenti principali del nostro CASÒN rosso.



CASÒN Rosso
Tannat et al. 




KRAFUSS Pinot Noir

Profondità e raffinatezza

Le condizioni naturali, la quota, l'orientamento dei vigneti, la composizione del suolo, il microclima e la buona ventilazione sono le premesse ottimali per far prosperare le viti del Pinot Nero, un vitigno coltivato tradizionalmente proprio a KRAFUSS, dove questi fattori si integrano alla perfezione. Il risultato è un vino vivace, piacevolmente strutturato e assai elegante.



KRAFUSS
Pinot Noir 

MCMLVII Merlot Vecchie Viti

Il nostro più antico vigneto di Merlot

A seconda dell'annata selezioniamo una quantità variabile di uve di ottima qualità, destinandole esclusivamente alla produzione del nostro MCM. Il vigneto è stato piantato nel 1957.



MCMLVII
Merlot Vecchie Viti 




LINDENBURG Lagrein

Gli influssi urbani, rurali e fluviali

La città di Bolzano è una delle più torride d'Italia, e da sempre è stata apprezzata come terroir ideale per il vitigno Lagrein. In questo vigneto abbiamo mantenuto l'allevamento a pergola, che ombreggiando i grappoli nei mesi più caldi consente di ottenere vini più fruttati ed eleganti, più precisi nel profilo organolettico e più idonei all'invecchiamento.



LINDENBURG
Lagrein 



COMETE

Sperimentazioni in cantina e vigna

Le comete prima s'illuminano, poi percorrono la propria orbita, fino alla loro distruzione. Alcune impiegano anni, altre pochi istanti. Ma ogni volta ci lasciano delle tracce, come se ci indicassero la direzione da seguire nelle nostre attività, in quel momento. Ognuna delle Comete è unica e irripetibile, come un'impronta digitale. Esattamente come la speciale etichetta applicata a queste edizioni limitate, che rappresenta una coda di cometa disegnata a mano, con un polpastrello.



BLA



TAN




ALOIS LAGEDER



Sede aziendale: Tòr Löwengang a Magrè,
30 chilometri a Sud di Bolzano, Bassa Atesina,
Italia

Anno di Fondazione: 1823

Proprietà: Famiglia Lageder in sesta
generazione

Uve coltivate: Vitigni bianchi ca. 71 %, Vitigni
rossi ca. 29 %

Produzione: ca. 1 milione di bottiglie

Vendita: Vendiamo i nostri vini ai migliori
ristoranti e alle enoteche

Contatto:

Tenuta Alois Lageder

Tòr Löwengang


I-39040 Magrè

T +39 0471 809 500

info@aloislageder.eu

aloislageder.eu

 facebook.com/WeingutTenutaAloisLageder

 @alois.lageder

 Alois Lageder

PARADEIS Vineria · Restaurant · Events

Via Casòn Hirschprunn 1

I-39040 Magrè

T +39 0471 809 580

paradeis@aloislageder.eu

paradeis-aloislageder.eu

Foto: Gregor Khuen Belasi, Gianni Bodini, Ivan
Bortondello, Markus Feichter, John McDermott

Label Design: SGA Corporate & Packaging Design

Stampa: longo.media

Mappa: "IDM Südtirol - Alto Adige"

Codice dell'organismo di controllo: IT BIO 013



