



SCHWERPUNKT WEIN & GENUSS



Der Familienbetrieb Alois Lageder in Südtirol hat für die Traubenqualität ein neues Bewertungssystem eingeführt, das ganz im Zeichen von Ökologie und Nachhaltigkeit steht.

Meilenstein im Südtiroler Weingut Alois Lageder

Eine nachhaltige und gesunde Landwirtschaft: Seit diesem Jahr bewirtschaftet das Spitzenweingut Alois Lageder aus Südtirol alle Rebflächen biologisch oder biodynamisch – auch jene der 60 Traubenlieferanten.

Am Ruder ist jetzt die sechste Generation. **Von Peter Keller**

Das Weinbaugebiet Südtirol mit einer Rebfläche von rund 5600 Hektaren ist durch eine grosse Diversität geprägt. So werden in einem alpin-mediterranen Klima mehr als 30 verschiedene Rebsorten ange-

pflanzt – auf Höhen zwischen 200 und 1000 Metern über Meer. Abwechslungsreich sind auch die Böden. So ist vulkanischer Porphyir ebenso zu finden wie Dolomit-Kalkgestein. Diese Vielfalt drückt sich in den Weinen aus. Vom Alltagswein bis hin zum Top-Cru ist alles zu finden.

Zu den Zugpferden und Aushängeschildern in Südtirol zählt zweifellos das 1823 gegründete Weingut Alois Lageder in Margreid. Heute sind die Jungen am Ruder. Der Betrieb wird in der sechsten Generation von den Geschwistern Clemens Lageder (37), Helena (32)



und Anna (39) geführt. Eine respektable Aufgabe, umfasst doch der Familienbetrieb 55 Hektaren eigene Rebberge sowie weitere 85 Hektaren, die von Winzerpartnerinnen und -partnern bearbeitet werden.

Gesunde Landwirtschaft

Alois Lageder war stets bestrebt, pionierhaft wegweisende Entscheide zu treffen. Das war schon 2008 so gewesen, als die ersten biodynamisch-zertifizierten Weine auf den Markt kamen. Jetzt hat das Gut einen weiteren Meilenstein geschafft: Ab diesem Jahr werden sämtliche Rebflächen nach dieser Anbaumethode – oder zumindest biologisch – bewirtschaftet. Aus einer Utopie sei Wirklichkeit geworden, freut sich Clemens Lageder im Gespräch. Er wolle zusammen mit seinen Geschwistern weiterhin eine gesunde und nachhaltige Landwirtschaft in den Fokus seiner Bemühungen stellen. «Das ist heutzutage unabdingbar», fügt der Winzer

hinzu.

Diese Philosophie wird konsequent verfolgt und ebenso bei der Bewertung der Trauben der Weinpartner berücksichtigt. Wer sich stärker für die Umwelt und gesunde Erzeugnisse engagiert, erhält höhere Kilopreise. Bis anhin galten für die Bezahlung andere Kriterien, wie beispielsweise wertvolle oder weniger wertvolle Rebsorten, gute oder mittelmässige Lagen oder Zuckerwerte. Angesichts des Klimawandels seien solche Kriterien künftig nicht mehr sinnvoll, ist Lageder überzeugt. In der Tat: Zu viel Zucker ergibt hohe Alkoholwerte und weniger bekömmliche Weine.

Neues Wertesystem

Neu basiert das Wertesystem von Alois Lageder auf fünf Pfeilern: Boden, Pflanze, Tier, Mensch, Markt. Zwar können die Bauern und Bäuerinnen, die einen Vertrag mit dem Weingut besitzen, selbst entscheiden, wie weit sie in ihren

Bemühungen gehen wollen.

Aber, um ein Beispiel zu nennen, zahlt es sich im wahrsten Sinne des Wortes aus, den Rebberg zu begrünen, Hecken zu pflanzen oder einen sanften Rebschnitt anzuwenden. Mit der kommenden Ernte 2024 vergütet Lageder seine Traubenlieferanten erstmals nach dem neuen System.

Aus «fremden» und eigenen Trauben keltert das Weingut eine beachtliche Palette von über 30 verschiedenen Weinen, die eine klare Hierarchie aufweisen: Zuoberst in der Qualitätspyramide stehen die Crus. Dann kommen die «Kompositionen» und schliesslich die Linie der klassischen Rebsorten (siehe Box). Zudem werden unter dem Label «Kometen» neue Versuche, wie etwa Naturweine, vermarktet. Allen gemeinsam ist die Tatsache, dass das Gut Alois Lageder frische, geradlinige und lebendige Weine produzieren will. Dazu braucht es wertvolle Trauben – aus eigenen Rebbergen und jenen der Partner.



MEIKE HOLLINACHER

Rebberg des Gutes Alois Lageder in Margreid.



Drei Kategorien, drei Weine

Das Weingut Alois Lageder erzeugt vor allem reinsortige Gewächse – in verschiedenen Qualitätsstufen. Wir stellen einen herausragenden Cru, einen vorzüglichen Tropfen aus der Linie «Kompositionen» sowie einen gelungenen Alltagswein aus den «klassischen Rebsorten» vor.

Löwengang Chardonnay 2021: Dieser Lagen-Cru verkörpert die weisse Toprebsorte auf perfekte Art und Weise. Im Barrique ausgebaut und gereift, zeigt er in der Nase fruchtig-florale und dezente Röstnoten sowie im Gaumen Komplexität, Gerad-

linigkeit und eine reife Säure. Der Abgang endet mit einem salzig geprägten Nachhall. Sehr gutes Alterungspotenzial. 69 Franken.

Mimuèt Pinot Noir 2021: Auch Pinot Noir funktioniert im Südtirol, sofern er nicht in zu warmen Lagen wächst. Mimuèt ist ein alter Ausdruck im Südtirol und steht für «nach meinem Geschmack». Geschmackvoll ist dieser gelungene Tropfen allemal. Er ist eher hell, schlank, elegant, würzig und relativ lang anhaltend. Der Ausbau erfolgt in grossen Eichenfässern, teils in Betonfässern. 26.50 Franken.

Gewürztraminer 2022: Die aromatische Rebsorte gehört unabdingbar zum Südtirol. Ob die Heimat hier oder im Elsass ist, bleibt umstritten. Unbestritten ist jedoch die Tatsache, dass der Weisswein an seinem prägnanten Rosenduft leicht zu erkennen ist. Dieses trockene, im Stahltank ausgebaute Beispiel ist nicht zu aromatisch, nicht zu üppig, gleichwohl mittelschwer und mit einer lebhaften Säure ausgestattet. Passt etwa zu Terrinen. 19.90 Franken.

Alle Weine sind erhältlich über:
bindella.ch