Alois Lageder presenta la nuova annata del Cor Römigberg

schermata-2018-10-02-alle-153155-293aabf9

L’azienda vinicola Alois Lageder presenta a ottobre la nuova annata del COR RÖMIGBERG Cabernet Sauvignon, vino che da diversi anni rappresenta la più forte espressione dell'agricoltura biodinamica per la cantina di Magré. Infatti, il vigneto Römigberg, da cui l’etichetta prende il nome, ospita al pascolo mucche, asini e pecore che concimano il terreno e realizzano al meglio l’ideale aziendale di ciclo naturale completo. L’azienda ha creato una sorta di “alleanza” con gli allevatori, portando così avanti l’antica tradizione della transumanza: nei mesi freddi gli ovini e i bovini dagli alpeggi vanno a svernare a fondovalle e, grazie al clima più mite delle quote basse, gli animali riescono a brucare foraggio a sufficienza pascolando nei vigneti.

In particolare, la Tenuta collabora da diversi anni con Alexander Agethle del caseificio Englhorn, della Val Venosta, che, durante i mesi freddi, manda le sue mucche – momentaneamente non atte alla produzione di latte - e i suoi vitelli al maso Römigberg. *"Uno degli obiettivi principali della biodinamica è quello di costruire un ciclo chiuso e favorire la biodiversità"*, afferma **Alois Clemens Lageder**. *"Così, non solo gli animali hanno la possibilità di trascorrere 365 giorni l'anno all'aperto senza il bisogno di tornare alle stalle, ma in questo modo cerchiamo di risolvere anche il problema della penuria di foraggio, con cui spesso le azienda di bestiame si trovano a fare i conti", afferma Alexander Agethle. E aggiunge Alois Clemens Lageder, "allo stesso tempo, gli animali contribuiscono a creare diversità nel vigneto, contrastando così la monocoltura".*

Il vigneto Römigberg

Anche se l'Alto Adige è considerato principalmente una regione di vini bianchi, più di trent’anni fa l’azienda Alois Lageder ha compreso le grandi potenzialità e la posizione unica del vigneto Römigberg per l’allevamento di uve come il Cabernet Sauvignon e il Petit Verdot. È proprio il nome di questa parcella, chiamata ‘Cor’ (dal latino “cuore”), a dare il nome al vino. Il maso, che nella sua erta spettacolarità si affaccia sul lago di Caldaro, rappresenta una posizione assai privilegiata in cui far

crescere le viti, sia per le condizioni climatiche sia per il terreno: caldi influssi mediterranei e l'intenso sole sui pendii che danno a sud-sud-est, nonché un sottosuolo dolomitico calcareo e antichi depositi glaciali che rendono il Römigberg unico nel suo genere.

Il COR RÖMIGBERG Cabernet Sauvignon rispecchia perfettamente il suo terroir e gli ottant’anni di esperienza e competenza nella produzione di questa varietà. *"Il 2015 COR RÖMIGBERG Cabernet Sauvignon è carnoso e fruttato, grazie all'annata molto calda. Ha una struttura ricca, ma allo stesso tempo possiede freschezza e dinamismo"*, dichiara l'enologo dell’azienda Jo Pfisterer.