Tenuta Alois Lageder, vendemmia: "Fiduciosi del risultato"

tenuta-alois-lageder-12aeeb07

”Questo è stato davvero un anno di alti e bassi. È interessante notare che ciò vale anche per l’andamento della vegetazione: non è stato un anno facile. Spesso sono gli anni difficili che ricordiamo a lungo, per quanto caratterizzati da eventi speciali e imprevedibili. Aspettiamo e vediamo come si sviluppano i nostri vini". Questo il pensiero di **Alois Clemens Lageder** della **Tenuta Alois Lageder** in merito alla **vendemmia 2020**.

Sicuramente un anno impegnativo anche in vigna: il periodo vegetativo è stato caratterizzato da condizioni metereologiche altalenanti tra l'inverno e la primavera. L'inverno è iniziato con temperature miti e pochissime precipitazioni, seguito poi da un marzo piovoso e fresco. I mesi di aprile e maggio si sono presentati con temperature superiori alla media, con giornate per lo più luminose. Il sole, le alte temperature e la siccità hanno fornito un inizio da record per la fioritura. A questo è seguito un giugno con precipitazioni decisamente superiori alle medie del lungo periodo. I mesi estivi di luglio e agosto sono stati caratterizzati da giornate calde senza raggiungere record di caldo estremo e con temperature notturne piacevolmente fresche. Tutti questi fattori hanno portato a un **inizio della raccolta più anticipato** rispetto al solito. Durante la vendemmia la pioggia ha interferito più e più volte, ma la tenuta è riuscita comunque a “porre in cantina” in tempo i vitigni critici.

Anche **Lucas Pfister**, responsabile dell’agricoltura, riconosce la particolarità di questo 2020: “Le sfide di quest'anno non hanno certo reso facile il nostro lavoro. È importante per noi essere riusciti comunque a garantire le nostre misure di qualità. La difficoltà maggiore di quest’anno è stata quella di occuparsi intensamente della salute delle piante, minacciata ripetutamente dal pericolo di infestazioni fungine. Grazie all’impegno di tutta la squadra, siamo riusciti a gestirle bene. Con orgoglio posso riconoscere che i nostri sforzi degli ultimi tre anni nel campo della potatura e della coltivazione del suolo stanno davvero mostrando il loro effetto”. Ora si lavora in cantina con lo stesso rigore e puntando dritti all’obiettivo che è quello di proporre al mercato vini freschi ed eleganti che incarnano

tutta la diversità dell’Alto Adige.

L’enologo **Jo Pfisterer** entra così nel dettaglio: “Sono soddisfatto della vendemmia 2020, nonostante le condizioni fossero molto impegnative. Da anni perseguiamo la strategia di un raccolto anticipato. Quest'anno, è stata una mossa ancora più vincente. Non siamo stati colpiti dallo scoppio delle bacche, in quanto abbiamo scelto il momento ideale giocando tra i vari vitigni e varietà. L’annata sarà caratterizzata da valori di zuccheri più alti e acidità più bassa. Per mantenere la freschezza dei nostri vini, lavoriamo con una vinificazione che prevede il contatto con le bucce e i raspi. Continueremo a sviluppare questi metodi. Ci aspettiamo un anno entusiasmante in cantina".