

I VINI ALTOATESINI HANNO UN FORTE LEGAME CON LA NATURA. ESSERE IN MONTAGNA SIGNIFICA ANCHE COLTIVARE E VINIFICARE IN SITUAZIONI QUASI ESTREME, SUPERANDO I 1.300 METRI DI ALTEZZA. MA IL TREND PIÙ EVIDENTE È QUELLO LEGATO ALL'ADOZIONE DELLA VISIONE ANTROPOSOFICA DI RUDOLF STEINER

ALTA QUOTA E BIODINAMICA

di Alessandra Piubello

I vini dell'Alto Adige, territorio di montagna, possono vantare diversi primati legati all'altitudine. Il vigneto più alto d'Europa (non a doc, perché sono piantati solo vitigni resistenti, i cosiddetti Piwi) si trova a 1.340 metri e appartiene alla cantina **Calvenschlössl (Laudes)**. “La prima annata realizzata – spiega Hilde Vand den Dries, titolare – è stata quella del 2017. Nessuno sapeva la reazione dei vigneti resistenti a queste altitudini, nessuna università o specialista ai quali ci siamo rivolti”. Il vigneto a denominazione di origine ad altitudine maggiore si trova a quota mille ed è quello del celebre Müller-Thurgau **Feldmarschall von Fennen**. “Nel '72 mio padre Herbert – spiega **Cristof Tiefenbrunn**, proprietario dell'azienda di Nidlar – aveva intuito che quella poteva essere la zona giusta per il Müller-Thurgau, quando all'epoca nessuno piantava in altitudine. È in una posizione estrema, influenzata da situazioni estreme e la luce qui è molto intensa”. La cantina di spumantizzazione più alta d'Europa, a 1.200 metri, è **Arunda** a Meltina. “Le bollicine altoatesine – racconta **Josef Reiterer**, proprietario della cantina e presidente dell'associazione Sudtiroler Sekt (9 produttori per un totale di 320mila bottiglie metodo classico) – stanno raggiungendo ottimi risultati perché siamo una zona vocata”. Altri esempi particolari sono quelli dell'**Abbazia di Novacella**, tra le più antiche cantine attive del mondo, dove i pendii sono così ripidi che arrivano al 200%. E

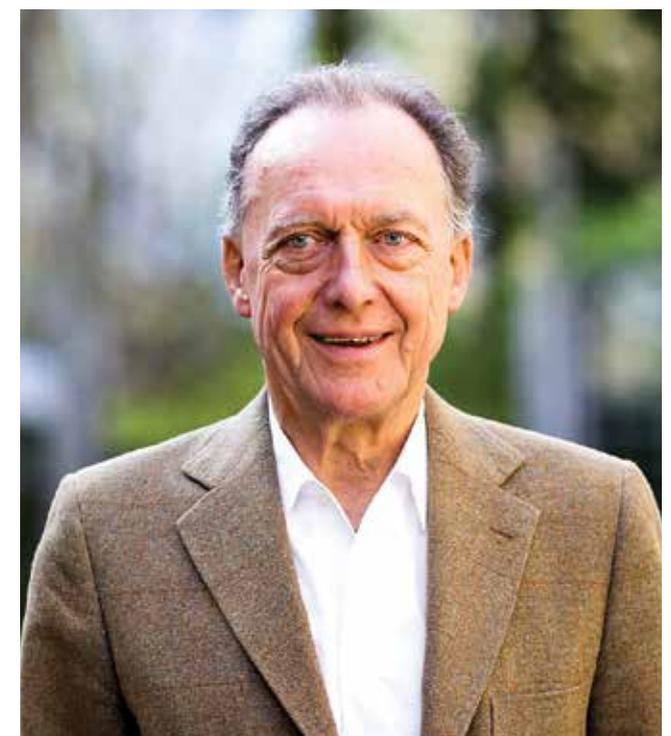
Castel Juval a Castelbello, residenza estiva di Reinhold Messner, con i vigneti scoscesi della sua cantina Uterortl, gestita dalla famiglia Aurich.

TERRA BIODINAMICA

In Alto Adige, probabilmente per la vicinanza con la Germania, si sono verificate le circostanze per cui un gruppo di pionieri a livello nazionale si siano interessati di biodinamica.

Rainer Loacker è stato il primo a introdurre la biodinamica in Alto Adige e uno dei primi in Italia. “Mio padre – spiega **Hayo Loacker**, amministratore delegato di **Loacker Wine Estates** – acquista i primi 3 ettari e mezzo di Tenuta Schwarhof a Bolzano nel '79, più di 40 anni fa. Subito inizia la conversione, ispirandosi alla Germania, dove il biologico era più sentito rispetto all'Italia. L'anno successivo scopre l'omeopatia e attraverso questa si avvicina alla biodinamica, introducendola in azienda nel 1982”. Attualmente, nei 7 ettari di proprietà, si producono 50-60mila bottiglie, vendute per il 78% in Italia (60% in Alto Adige) e il resto soprattutto in Germania, Austria e Svizzera. “Il biodinamico attrae perché è di tendenza e perché viene collegato alla natura, ma i consumatori non approfondiscono e non lo vivono. Per noi la filosofia legata alla biodinamica, che è alla base del nostro vivere, va ad aumentare la qualità del vino”.

Alois Lageder si dedica alla biodinamica dal '95, ottenendo la certificazione Demeter nel 2007. “Gli ettari certificati – spiega – dei 55 totali di proprietà, sono 47-48. Abbiamo circa 80 partner che ci conferiscono l'uva e non tutti lavorano con questo approccio. Nel 2023 la nostra azienda a Magrè compirà 400 anni e il nostro obiettivo è che tutti i vigneti siano lavorati in biodinamica. È più facile “convertire” in biodinamica le piante rispetto alle persone: occorre tempo per accompagnarle a una presa di consapevolezza, senza forzature”. La produzione, pari a un milione di bottiglie, va per un terzo in Italia e per due terzi all'estero, con Stati Uniti e Germania quali mercati principali. Ma la biodinamica cresce? “Come presidente di Demeter Italia, posso assicurarvi di sì: negli ultimi tre anni abbiamo avuto più di 600 nuovi iscritti. In Italia abbiamo un disciplinare più restrittivo: per esempio, ogni nuovo richiedente per i primi anni deve avere un tutor e poi si avvia l'iter di conversione e oltre i 5 ettari è obbligatorio introdurre in vigna i ruminanti. Nella visione antroposofica ideata da Rudolf Steiner, un'azienda agricola funziona come un microcosmo organico, dove oltre all'uomo convive una



Dall'alto, Hayo Loacker e Alois Lageder (foto di Ivan Bortondello)

In apertura: vitigni all'Abbazia di Novacella (foto di Albert Ceolan)



Pecore al pascolo al vigneto Krafuss, proprietà di Alois Lageder, azienda biodinamica

grande varietà di piante e animali”.

Il più grande vigneto altoatesino certificato in biodinamica, da più di 10 anni, è quello del conte **Michael Goëss-Enzenberg**, proprietario di **Manincor** a Caldaro. 50 ettari, per un totale di 300-350mila bottiglie, vendute per il 20% a privati nell'enoteca interna, al quale si aggiunge un 30% in regione, 15% Italia, il resto all'estero. L'incontro con Andrew Lorand, laureato in biodinamica, fu fondamentale per impostare il cambiamento, che il conte effettuò subito su tutti gli ettari. “Ci eravamo resi conto – spiega Goëss-Enzenberg laureato in enologia a Geisenheim – che la nostra terra si era impoverita e che le vigne si erano indebolite. Lorand ha spiegato i principi della biodinamica a tutti noi, perché è una scelta di vita e tutti ci devono credere. Non è un business ma un modo di vivere, che ovviamente deve essere

sostenibile. Occorre pensare per cicli naturali conclusi, fare attenzione alla natura e alla salute di tutti gli esseri viventi”. In azienda non solo non buttano via nulla (un esempio: traggono l'olio dai semi di vinaccioli) ma hanno anche pensato di creare una crema per gli occhi e il viso dalla linfa delle viti.

Alois Ochsenreiter di **Haderburg** (Salorno) lavora in biodinamica dal 2003. È stato tra i primi in Alto Adige a produrre metodo classico e oggi dispone di circa 15 ettari di vigneto, da cui ricava 100mila bottiglie tra vino fermo e spumante. “In Alto Adige esiste l'Associazione Biodinamica, di cui faccio parte, che fa formazione e organizza riunioni di supporto. Realizziamo insieme i preparati biodinamici: non vengono né comprati da rivenditori né commercializzati, ma sono condivisi fra i soci”.