

# Helena Lageder, una storia di passione per l'alta enogastronomia

So Wine So Food incontra la produttrice nella sua Vineria Paradeis, nel quieto borgo di Magrè sulla Weinstrasse in Alto Adige

di **Giovanna Moldenhauer**



**D**al 2021 la guida dell'Alois Lageder è nelle mani di Helena Lageder che insieme ai fratelli, Clemens e Anna, costituiscono la sesta generazione di proprietà della cantina di famiglia. Classe 1992 ha nella passione per il cibo, il vino, oltre a quelle per la natura, la creatività e il rapporto con le persone, il suo personale stile nella gestione della sua professione attuale. Un ulteriore dettaglio è stato scoprire che coltiva, fin da bambina, anche una forte passione per la gastronomia, mettendosi alla prova con esperienze in vari ristoranti, in cui ha lavorato soprattutto in cucina. Avevamo peraltro già incontrato Helena a Milano mesi fa in occasione di un incontro al femminile tra lei, l'ufficio stampa e le nostre colleghe. Ritroviamo, nel corso della nostra conversazione con lei, un timbro vocale davvero molto in sintonia con il padre, che conosciamo ormai da più di 10 anni, simile per inflessioni e pacatezza. Come può senza dubbio confermare il suo ritratto ha anche un bellissimo sorriso che invece ha

26 SWSF



CLEMENS, HELENA, ANNA E ALOIS LAGEDER |

#6 - 2022 JUL/AUG 27

ereditato dalla madre Veronika. Premettiamo inoltre, alla nostra conversazione con Helena, alcune precisazioni su come il padre Alois ha fatto crescere la cantina di famiglia, fondata nel 1823, con alcuni passaggi importanti e significativi. Tutto è cominciato a metà degli anni '70 con l'introduzione di rigidi criteri di qualità, rinnovando poi le attrezzature di cantina a metà degli anni '80 a cominciare dalle barrique come gli fu suggerito da Robert Mondavi durante una sua visita alla tenuta, facendo poi costruire, a metà degli anni '90, una nuova cantina secondo una bio-edilizia, completa di pannelli fotovoltaici e convertendo in quegli anni gradualmente i vigneti di proprietà in coltivazioni biologiche e biodinamica.

“I nostri temi attuali – esordisce Helena – hanno molto a che fare con la biodinamica, dove seguiamo perlopiù le fasi lunari che regolano i nostri ritmi in campagna sino ai diversi preparati che fanno parte della gestione dei nostri vigneti. A proposito oggi ammontano a circa 55 ettari quelli di proprietà. Stiamo veramente cercando di proseguire, con mio fratello Clemens, la gestione biodinamica ventennale di nostro padre, mettendo in pratica un sistema green, fatto di biodiversità, di vitalità del suolo, in modo da avere una sinergia e per quanto possibile una simbiosi tra l'uomo, le viti e le colture, gli animali che pascolano nelle vigne delle nostre tenute, effettuando così un'agricoltura responsabile con lungimiranza”.

Continuando poi afferma “Dopo avere avuto direttamente da mio padre la gestione del Paradeis, ho reimpostato il team per la sua gestione a cominciare da chi dirige la cucina, approfittando anche dello stop forzato dato dalla pandemia. Ritengo che la nostra Vineria sia un importante biglietto da visita per la nostra azienda. Questo a partire dalla Chef Flora Hohmann e dove, grazie a lei, è diventata davvero più concreta



la nostra visione biodinamica e olistica che prevede la coesistenza simbiotica di piante, animali e persone. Il progetto Grandorto, che sorge tra i vigneti, con le sue proposte stagionali è al centro delle nuove proposte culinarie, dalle verdure delle più svariate tipologie alla frutta, dalle erbe aromatiche ai cereali, ottenendo così un circuito naturale all'interno della Lageder completato dagli animali che pascolano nei vigneti dall'estate sino in autunno. Tutto questo avviene anche in collaborazione con il responsabile del comparto agricolo Max Feichter e degli altri fornitori partner biodinamici. A tutti gli effetti Flora pensa ai menù del Paradeis già dalla pianificazione in campagna. È una giovane chef, nata in Germania, con già una grande maturità professionale, dopo avere frequentato diversi corsi tra cui anche il master in alimentazione presso l'Università

di Scienze Gastronomiche di Pollenzo”. Helena poi riprende: “Inoltre abbiamo implementato gli animali, tra cui 20 buoi, oltre a maiali, che pascolano liberi dai vigneti nella Bassa Atesina, durante l'estate, sino ai pascoli in malghe di montagna.

La carne biologica che otteniamo sia dai buoi che dai maiali, la si ritrova nei menù del Paradeis”.

Il nostro incontro, svoltosi presso la sala camino del Paradeis, ci porta, dato che ci siamo stati più volte, ad affermare che è un luogo perfetto per degustare i loro vini, oltre che per concedersi dei sani e gustosi piaceri culinari con una pietanza gustosa nel piatto, sostando nei mesi più caldi nel cortile interno, un angolo incantevole in cui farsi avvolgere dal profumo di zagara, gelsomino e melograno. D'inverno, invece, all'interno si trova un'atmosfera vellutata e ospitale

28 SWSF

## SO WINE



anche grazie al caminetto acceso nei locali interni della Vineria.

La cucina, con certificazione biologica, prepara dei piatti a base di ingredienti biologici, locali e stagionali che ottengono dal loro orto, da vari agricoltori biologico-dinamici del territorio. La chef Flora Hohmann inoltre si focalizza su pietanze semplici, leggere, fresche e con poca carne. Nel corso del nostro incontro abbiamo assaggiato un calice di Fórra da Manzoni Bianco, ottenuto da agricoltura biologico-dinamica controllata, della linea Composizioni e certificato Demeter. Il vitigno, nato negli anni '30, da un incrocio di Riesling e Pinot bianco realizzato dal prof. Luigi Manzoni, allora direttore del Centro sperimentale di Conegliano, ha il pregio di avere grappoli spargoli e acini dalla buccia spessa, con alti valori d'acidità

e bassi tenori zuccherini. Il vigneto, ricavato nell'appezzamento Paradeis, è ubicato – come suggerisce il nome – in prossimità di una gola (“forra”) che il rio Favogna ha scavato nel corso di milioni di anni nella roccia di calcare dolomitico, dando così il suo nome a questa etichetta. I venti freschi che s'insinuano nella gola spirando verso la valle dell'Adige, incidono sul microclima e sulle caratteristiche del vino.

Per la vinificazione dopo la macerazione in botti di legno, il vino matura sulle fecce fini in legno per circa 9 mesi. A chiudere una breve nota sulla degustazione del vino. Notiamo una forma leggermente diversa della bottiglia. Helena commenta a questo proposito: “Forse non sapevate che noi, dal 2021, usiamo bottiglie in stile Borgogna come forma, da 450 grammi – invece di quelle precedenti che pesavano dai 750 ai

650 grammi – che non abbiamo registrato perché vorremmo incentivare altri produttori a usarla e l'abbiamo chiamata Summa. È comunque robusta e garantisce una qualità elevata e costante. Speriamo di portarla presto a 420 nell'ottica di un ulteriore minor peso. Noi chiudiamo poi le bottiglie con una fascetta invece della capsula in metallo, difficile da riciclare, e questo avviene da 4 anni. Oltre alla fascetta i nostri vini sono chiusi da sughero naturale. Tutto questo viene fatto in un'ottica di rispetto della natura, del territorio”.

“Ritengo che il Fórra da Manzoni Bianco – conclude ancora Helena – sia assolutamente simbolo del nostro modo di intendere questa varietà sia in vigna che in cantina. La nostra stilistica rispetta quella della nostra regione, circondata da tante montagne.

Vogliamo che nel calice ci sia il focus sulla freschezza, che questo vitigno conferisce naturalmente, sulla tensione propria di un vino di un certo carattere, dall'alcol contenuto, dalla grande piacevolezza nell'assaggio.

Ci tengo a precisare che alla fine degli anni '90 mio padre aveva come consulente Rainer Zierock, un filosofo prestato all'agricoltura, antesignano di una biodinamica applicata al mondo dell'enologia e precursore dei vini naturali. Dopo avere insegnato all'Istituto San Michele all'Adige ha sviluppato in quegli anni una grande ricerca di vitigni che si potessero adattarsi meglio al cambiamento climatico”. Prima di salutarci Helena ci dice sorridendo: “Noi stiamo ancora continuando questa sperimentazione iniziata da mio padre con il suo consulente, dato che il cambiamento climatico è sempre più pressante. Vogliamo assolutamente che siano i nostri vini a parlare al consumatore, comunicando cosa c'è dietro, proseguendo in tutto quello che nostro padre ha iniziato. Tutto questo è il grande impegno mio e di Clemens che ci appassiona a cercare di fare sempre meglio”. ■

#6 - 2022 JUL/AUG 29