

Lagrein



Origini

In Alto Adige il Lagrein è menzionato per la prima volta in un documento del 1318. Ciò significa che il Lagrein è il vitigno più antico fra quelli storicamente documentati e tuttora coltivati in Alto Adige. Il nome è probabile che derivi da "Lagarina", come è chiamato il tratto più meridionale della valle dell'Adige ("Val Lagarina"). È significativo, comunque, che quel nome di origine italica sia rimasto invariato anche dopo la germanizzazione del territorio altoatesino, avvenuta a partire dal XII secolo. Fino al Seicento, anche il Lagrein bianco fu assai apprezzato e diffuso, e proprio questo attributo di colorazione aggiunto al nome – confermato da diversi documenti storici – fa pensare che già in quel periodo in Alto Adige si coltivasse il Lagrein nero. Al giorno d'oggi, il Lagrein bianco, si limita a singole rimanenze di viti. Il Lagrein rosso o nero, invece, si affermò nel panorama viticolo a partire proprio dal XVII secolo, ossia nel periodo in cui s'impose la macerazione sulle bucce, soppiantando la fermentazione del mosto che in precedenza era stata utilizzata nel Tirolo fin dal Medioevo.

A dispetto del nome, comunque, geneticamente il Lagrein bianco non è imparentato col Lagrein nero. Il vitigno nero, infatti, deriva da un incrocio di Teroldego e un'altra varietà ancora sconosciuta, che a sua volta era probabilmente imparentata con la Schiava ad acini piccoli. Il Teroldego, che come il Lagrein si coltiva solo in una zona chiaramente delimitata, è un vitigno autoctono del vicino Trentino, e assomiglia al Lagrein non solo morfologicamente, ma anche nelle caratteristiche organolettiche dei vini prodotti con queste uve.

Fin dai primi tempi, grazie alla resa elevata la coltivazione del Lagrein si era rivelata assai remunerativa. Un fattore che incise

positivamente sulle rese abbondanti era anche costituito dalle migliori opportunità d'irrigazione che esistevano nella conca valliva di Bolzano. Il fatto che questo vitigno sia sopravvissuto nei secoli nel panorama produttivo altoatesino è dovuto proprio alla sua convenienza economica, ossia la resa costantemente elevata combinata a una buona robustezza degli impianti, resistenti anche alle gelate. Quando invece cominciarono a contare sempre di più gli aspetti qualitativi, alcuni vitigni gradualmente scomparvero, fra questi anche il Lagrein bianco. Il suo omonimo nero, invece, sopravvisse al mutare dei tempi, e soprattutto a partire dal Seicento l'interesse per questa varietà crebbe gradualmente, anche perché insieme allo Gschlafener e alla Schiava si prestava in modo ideale per produrre l'uvaggio chiaro del vino "Tiroler".

Diffusione

Di fatto, il Lagrein si produce essenzialmente in Alto Adige, dove al momento occupa 537 ettari di superficie coltivata. L'unico altro territorio in cui il Lagrein ha preso piede, dopo il 1920, è il vicino Trentino, ma benché in quella provincia i vigneti coltivati con questa varietà siano arrivati a 220 ettari, il vino ottenuto da quelle uve non ha la notorietà di quello prodotto in Alto Adige. In alcuni impianti sperimentali il Lagrein si coltiva anche in Argentina, Stati Uniti, Australia e Germania (4 ettari). In tutto il mondo, comunque, la superficie coltivata non supera in totale i 850 ettari.

In Alto Adige, nel 1960 la diffusione del Lagrein era arrivata a 585 ettari, per poi scendere a 253 ha nel 1998 e risalire a 537 ha

negli anni successivi. È un vitigno che prospera molto bene nei dintorni della città di Bolzano. Poiché l'espansione urbanistica del capoluogo altoatesino ha ormai fatto esaurire le aree di possibile espansione dei vigneti, e in altre zone il Lagrein non riesce a sviluppare tutta la pienezza e la morbidezza degli impianti della conca bolzanina, è probabile che in futuro la superficie coltivata rimarrà pressoché invariata. La zona di coltivazione principale resta comunque nel comune di Bolzano. Seguono Caldaro, Termeno, Appiano e Ora.

Vite

Il Lagrein è un vitigno rosso a maturazione piuttosto tardiva, e si distingue per una spiccata vigoria delle piante. Soprattutto i cloni a peduncolo corto tendono a crescere molto e a maturare prima. Il potenziale di resa nei cloni a peduncolo lungo è elevato, mentre i cloni a grappoli corti, con resa media, sono più sensibili nella fase di fioritura, e hanno quindi un rischio elevato di acinellatura. I grappoli, lunghi, conici e spargoli, sono quasi sempre alati e hanno acini medio-grandi di colore blu scuro e con buccia compatta. I vigneti migliori sono quelli ubicati nelle zone alluvionali ciottolose del fondovalle, come la conca di Bolzano, dove in autunno i terreni restano caldi a lungo. È qui che i vini sviluppano maggiormente i loro tannini, essenziali per ottenere dei vini morbidi ed eleganti. La coltivazione sui pendii è possibile, ma non oltre i 300 metri di quota.

Vino

Tradizionalmente, i vini prodotti con le uve Lagrein che arrivano sul mercato sono di due tipi. Da un lato la versione “kretzer” - come si definisce il rosé in Alto Adige - che rispecchia maggiormente la tradizione vera del Lagrein. Questa tipologia ricorda i vini prodotti con fermentazione del mosto senza macerazione, come si soleva vinificare prima del XVII secolo. Di fatto, si lascia fermentare il mosto sulle bucce solo per uno o due giorni, per poi passare alla torchiatura. Il Lagrein kretzer o rosé presenta una colorazione salmone, è un vino pieno con una fresca acidità. Ed è questo il vino classico che per molto tempo fu prodotto dalla vinificazione delle uve Lagrein. L'altra versione, ottenuta con macerazione sulle bucce, giunse sul mercato molto più tardi, a partire dal 1960, e inizialmente fu chiamata “Lagrein scuro”, una denominazione oggi non più ammessa dalle normative enologiche. Il successo internazionale di questo vino arrivò a partire dal 1985, quando si cominciarono a produrre le selezioni migliori utilizzando l'affinamento in barrique.

Dalle uve Lagrein si ottengono vini di colore rosso scuro o granato, molto vinosi, con spiccata acidità e una struttura tannica intensa. Da giovani questi vini si presentano nel calice con aloni violacei, e il loro spettro aromatico è dominato da sentori di ciliegia, violetta, mora, cioccolato fondente e pane nero fresco. Nei vini affinati in barrique si aggiungono note di frutta essiccata. Recentemente i produttori hanno sviluppato tecniche di vinificazione mirate per ovviare alla tendenza naturale di questi vini a produrre un retrogusto leggermente amaro. Per ottenere un Lagrein di alto livello qualitativo, comunque, è necessario l'affinamento in legno.