vinetur

Alois Lageder, dos siglos de historia y una revolución permanente en los vinos del Alto Adige

Desde el Chardonnay que transformó la reputación de la región hasta la conversión ecológica de 140 hectáreas y los experimentos con variedades adaptadas al calentamiento climático

sábado 14 de noviembre de 2026

ESCRITO POR MAURIZIO LIMITI

ALOIS LAGEDER

En Magrè, un pequeño municipio de unos 600 habitantes situado en el extremo meridional del Alto Adige, la bodega Alois Lageder representa una de las historias más significativas de transformación de la viticultura italiana. Fundada en 1823, ha atravesado más de dos siglos de cambios políticos, económicos y climáticos, manteniéndose siempre bajo el control de la misma familia. Hoy, en su sexta generación, la empresa continúa cuestionando las prácticas establecidas, experimentando con variedades, técnicas de cultivo y métodos de vinificación que buscan responder a un territorio en constante evolución.

La historia comienza en Bolzano, donde Johann Lageder fundó en 1823 una actividad dedicada al comercio de vinos. La familia adquirió sus primeros viñedos en 1855 y, a lo largo de las generaciones, fue ampliando progresivamente su presencia en el territorio. Un momento fundamental llegó en 1934, cuando Alois Lageder III adquirió la histórica propiedad Tòr Löwengang, en Magrè, junto con sus viñedos. La finca, cuyos orígenes se remontan a la Edad Media, había pertenecido a distintas familias nobles, entre ellas los Gaun, que recibieron el título de von und zu Löwengang en 1674. La elección de Magrè no fue casual. En aquella época, la zona conservaba viñedos con variedades

internacionales como Chardonnay, Pinot Bianco, Cabernet y Merlot, que todavía no gozaban del protagonismo que alcanzarían posteriormente en el Alto Adige.

La siguiente gran transformación fue impulsada por Alois Lageder IV, quien asumió responsabilidades en la empresa familiar durante los años setenta, cuando la región todavía estaba fuertemente orientada hacia la producción de grandes volúmenes. Durante décadas, buena parte del vino del Alto Adige había sido elaborado con variedades tintas tradicionales, especialmente Schiava, mediante sistemas de cultivo que favorecían rendimientos elevados. Las grandes cooperativas desempeñaban un papel fundamental y el prestigio internacional de los vinos locales era todavía limitado. Alois Lageder entendió que el futuro de la región debía construirse sobre una reducción de los rendimientos, una mayor atención a las parcelas y una interpretación más precisa de las variedades.

La inspiración para uno de sus cambios más importantes llegó desde California y, en particular, de su relación con Robert Mondavi, uno de los grandes protagonistas de la transformación de la viticultura estadounidense. Después de conocer los métodos de elaboración utilizados en California, Lageder comenzó a cuestionar el uso exclusivo de grandes depósitos y recipientes tradicionales para los vinos blancos de mayor ambición. Mondavi desempeñó un papel importante en la evolución del proyecto Löwengang Chardonnay. En 1983, durante los primeros experimentos con la fermentación y crianza en barricas francesas, el vino presentaba una influencia de madera que inicialmente parecía excesiva. El consejo de Mondavi fue prolongar el contacto con la barrica para permitir una integración más completa de sus componentes. De aquella experiencia nació el primer Löwengang Chardonnay, comercializado en 1984, un vino destinado a convertirse en uno de los símbolos de la renovación enológica del Alto Adige.

La aceptación no fue inmediata. En una región donde el empleo de pequeñas barricas para Chardonnay todavía resultaba inusual, muchos productores recibieron la iniciativa con escepticismo. Sin embargo, el reconocimiento llegó pronto desde el extranjero. Uno de los primeros impulsos comerciales importantes procedió del restaurante Tantris, en Múnich, donde el chef Heinz Winkler quedó impresionado por el vino y solicitó un pedido considerable. El éxito internacional de Löwengang contribuyó a demostrar que

el Alto Adige podía elaborar blancos capaces de competir con grandes referencias de otras regiones europeas. También estimuló a numerosos productores locales a reconsiderar sus variedades, rendimientos y métodos de elaboración.

La influencia de Lageder en esta transformación no se limitó al uso de barricas. La introducción de sistemas de conducción como el Guyot, la reducción de la cantidad de uva por hectárea y una mayor diferenciación de los viñedos contribuyeron a un cambio general de orientación hacia la calidad. En los años noventa, la familia trasladó el centro de sus actividades desde Bolzano a Magrè. En 1995 se completó este proceso con la nueva bodega construida junto a la histórica propiedad Löwengang, concebida para integrar eficiencia energética, materiales naturales y un funcionamiento adaptado al entorno. La arquitectura refleja una filosofía que ya entonces iba más allá de la elaboración del vino. La instalación fue diseñada siguiendo un principio vertical, que aprovecha la gravedad para trasladar las uvas y el mosto entre los diferentes niveles. La materia prima puede descender hasta unos 17 metros antes de llegar a las prensas, reduciendo la necesidad de bombeo y las intervenciones mecánicas durante las primeras fases de elaboración.

La transformación más profunda de Alois Lageder llegó con su compromiso con la agricultura biodinámica. A partir de 2004, la familia comenzó a gestionar sus viñedos siguiendo estos principios, obteniendo sus primeras certificaciones Demeter en 2008. Su enfoque va mucho más allá de la aplicación de preparados biodinámicos: concibe la finca como un organismo agrícola vivo, donde los viñedos, los animales, la vegetación y los microorganismos del suelo forman parte de un mismo ecosistema. Este modelo ha recibido también el reconocimiento de Pedro Ballesteros MW, quien en su último libro, Los lugares del vino, menciona a Alois Lageder como un ejemplo magistral de viticultura biodinámica. Una valoración que refleja la importancia de esta bodega como referencia de una agricultura que busca combinar calidad del vino, biodiversidad y equilibrio ambiental.

En la actualidad, la sexta generación, representada por Alois Clemens, Helena y Anna Lageder, continúa desarrollando esta visión. Uno de sus logros más importantes se alcanzó con la vendimia de 2024, cuando todas las superficies vitícolas vinculadas a la empresa pasaron a cultivarse con métodos ecológicos o biodinámicos. La transición

incluye tanto las 55 hectáreas de propiedad familiar como las 85 hectáreas gestionadas por aproximadamente 60 viticultores colaboradores, hasta alcanzar unas 140 hectáreas repartidas por diferentes zonas del Alto Adige. Este resultado tiene especial importancia porque el cambio no dependía únicamente de las decisiones internas de la familia. Era necesario convencer y acompañar a decenas de productores independientes, muchos de ellos propietarios de explotaciones relativamente pequeñas.

La diversidad geográfica del Alto Adige constituye otro de los grandes recursos del proyecto. Aunque la región cuenta con aproximadamente 5.800 hectáreas de viñedo, presenta una extraordinaria variedad de condiciones climáticas, altitudes y composiciones geológicas. En las zonas meridionales, como Magrè, el clima presenta una fuerte influencia submediterránea, con veranos muy cálidos. A pocos kilómetros de distancia, los viñedos de montaña y los del Valle Isarco ofrecen temperaturas considerablemente inferiores. Las diferencias de altitud pueden ser enormes, desde parcelas situadas alrededor de los 200 metros hasta viñedos cercanos o superiores a los 1.000 metros.

También los suelos cambian rápidamente. En torno a Magrè predominan las formaciones calcáreas y dolomíticas, mientras que cerca de Bolzano aparecen terrenos de origen volcánico, especialmente porfídicos. En otras zonas se encuentran depósitos graníticos, arenosos y glaciares. Esta diversidad permite cultivar numerosas variedades y utilizar diferentes procedencias para equilibrar las características de cada cosecha.

Uno de los aspectos más interesantes es la influencia de una estrecha garganta por la que desciende aire fresco desde las montañas. Las corrientes procedentes de cotas cercanas a los 1.200 metros alcanzan los viñedos situados al pie de la montaña, generando un descenso de las temperaturas durante la noche que favorece la amplitud térmica diaria.

En una de estas parcelas, situada aproximadamente a 230 metros de altitud, crece parte del Chardonnay destinado a Löwengang. La combinación de suelos calcáreos, buena exposición solar y corrientes nocturnas frescas explica buena parte de la concentración y tensión características del vino.

La misma influencia climática resulta importante para Fòrra Manzoni Bianco, elaborado a partir de viñedos situados entre aproximadamente 300 y 800 metros de altitud. Este vino utiliza la variedad Manzoni Bianco, también conocida como Incrocio Manzoni 6.0.13, obtenida en Italia durante la primera mitad del siglo XX mediante el cruce de Riesling Renano y Pinot Bianco. Se trata de una variedad que en España solo cultiva la bodega catalana Can Rafols del Claus en el Penedès elaborando el vino monovarietal El Rocallis.

Los viñedos de Riesling de Alois Lageder se encuentran principalmente en el Valle Isarco, en altitudes próximas a los 900-1.000 metros, donde las temperaturas permiten preservar las características de esta variedad.

La bodega interpreta las uvas procedentes de diferentes altitudes mediante vinificaciones separadas y técnicas que pueden incluir la fermentación en madera, el contacto con los hollejos y, en determinadas partidas, el empleo de racimos enteros. La finalidad es combinar concentración, frescura y una estructura ligeramente tánica sin perder la identidad del varietal.

Ya durante los años noventa, Alois Lageder comenzó a experimentar con variedades procedentes de regiones más cálidas de Europa, especialmente del sur de Francia. En determinadas parcelas introdujo Petit Manseng, Viognier, Roussanne, Marsanne, Chenin Blanc y Tannat, entre otras, con el objetivo de comprender cómo respondían a condiciones de mayor temperatura y menor disponibilidad de agua. La elección del Tannat resulta especialmente significativa. Originario del suroeste francés, es una variedad que puede ofrecer una importante estructura fenólica y que la bodega considera interesante dentro de sus experimentos de adaptación.

En el extremo opuesto, la familia también está estudiando el comportamiento de diferentes variedades en altitudes cercanas a los 1.300 metros, en Rodengo, incluyendo algunas resistentes a determinadas enfermedades fúngicas. Estos experimentos no buscan simplemente sustituir las variedades tradicionales, sino ampliar el conocimiento de las posibilidades vitícolas del territorio. La adaptación también afecta a las decisiones enológicas.

El uso de madera nueva ha perdido parte del protagonismo que tuvo durante los años ochenta y noventa. Hoy la familia busca una integración más discreta, evitando que los aromas aportados por el roble dominen sobre la identidad del vino. Esta evolución resulta especialmente visible en Löwengang Chardonnay, cuya elaboración actual es considerablemente diferente de la utilizada en sus primeras añadas.

La bodega también dispone de una línea de experimentación denominada Comets, concebida como un espacio para investigar las posibilidades de las variedades y de los métodos de vinificación. Se trata de producciones que pueden surgir de decisiones aparentemente sencillas, como adelantar o retrasar la vendimia, modificar la duración de la maceración, utilizar diferentes recipientes o combinar varias añadas. La mayor parte de estas pruebas no llega al mercado. Algunas se elaboran en cantidades de apenas unos cientos de botellas y permanecen dentro de la bodega como material de investigación. Solo una selección limitada se comercializa, en ocasiones con la finalidad de conocer también la respuesta de los consumidores. La colección Comets demuestra hasta qué punto la experimentación se ha convertido en una actividad habitual y no en un proyecto ocasional. La prioridad, según la filosofía expresada durante la visita, es comprender qué técnicas podrían resultar útiles dentro de diez o veinte años y cuáles de las prácticas actuales podrían necesitar una revisión. Entre los vinos de la gama Comets figura un Chardonnay de vendimia extremadamente temprana, realizado con uvas recogidas cuando todavía presentan una maduración limitada, con el objetivo de estudiar hasta dónde puede adelantarse la cosecha conservando una expresión enológica interesante. Otros proyectos exploran las posibilidades del Pinot Grigio mediante fermentaciones con pieles, la influencia de la podredumbre noble y la combinación de diferentes añadas en un mismo vino. También se experimenta con Pinot Nero procedente de viñas muy jóvenes, buscando comprender su potencial desde las primeras cosechas, y con variedades poco habituales como Portugieser o Blatterle, esta última históricamente vinculada al Alto Adige pero prácticamente desaparecida de la viticultura comercial. Algunos vinos experimentales nacen incluso de situaciones imprevistas, como crianzas prolongadas en barrica que desarrollan un velo de levaduras superficiales y producen perfiles que recuerdan a los vinos de crianza biológica.

Los vinos de Alois Lageder.

Pinot Grigio 2025: perteneciente a la línea de variedades clásicas. Las uvas proceden de dieciséis viticultores colaboradores, con viñedos situados entre aproximadamente 210 y 750 metros de altitud. La vendimia se prolongó desde el 18 de agosto hasta el 10 de septiembre, reflejando las diferencias de maduración entre las distintas parcelas. La fermentación y la crianza se realizan en acero inoxidable, con fermentación maloláctica completa y aproximadamente cuatro meses de permanencia antes del embotellado.

Fòrra Manzoni Bianco 2023: uno de los vinos que mejor refleja la influencia de las diferentes altitudes y del microclima de Magrè. Procedente de viñedos calcáreos próximos a la montaña, combina diferentes elaboraciones en grandes recipientes de madera. Algunas partidas incluyen contacto con las pieles, que aporta estructura y una ligera sensación tánica.

Löwengang Chardonnay 2022: la etiqueta que mejor representa la historia y el prestigio internacional de la familia. El Chardonnay procede de viñedos históricos de Magrè, con cepas que en algunas parcelas superan los sesenta años. Los suelos calcáreos, la proximidad a las montañas y las corrientes de aire fresco durante la noche contribuyen a conservar el equilibrio de la uva. Actualmente, el vino fermenta y permanece aproximadamente once meses en barricas, antes de continuar su crianza durante otros nueve meses en recipientes de mayor capacidad, incluyendo madera y cemento. Después del embotellado, pasa alrededor de un año adicional en botella antes de comercializarse. Este proceso representa una evolución importante respecto a las primeras añadas, cuando el empleo de barricas nuevas tenía un papel aromático mucho más evidente.

Löwengang Chardonnay 2016: después de una década, el vino conserva una notable vitalidad y una persistencia superior a la del 2022, con una estructura más desarrollada y una complejidad aromática que demostraba el potencial de envejecimiento de esta etiqueta. Löwengang no debe entenderse únicamente como un Chardonnay de gran concentración, sino como un vino capaz de adquirir nuevas dimensiones con el paso del tiempo.

Esta vocación de longevidad también explica la creación de Löwengang Inedito, un proyecto que lleva la experimentación sobre la crianza y el ensamblaje a una dimensión diferente. En lugar de representar una sola cosecha, Inedito combina nueve añadas de Löwengang Chardonnay, seleccionadas entre partidas que han permanecido diferentes periodos en barrica. La primera edición abrió una línea de investigación sobre la relación entre la madurez de los vinos y la conservación de su frescura. Posteriormente se elaboró Inedito II, manteniendo el principio de reunir nueve vendimias para obtener un vino de mayor complejidad y profundidad. Se trata de una producción extremadamente limitada y destinada a restaurante de la alta gastronomía con el fin de mostrar cómo un gran Chardonnay puede construirse también a través de la combinación de diferentes momentos de su evolución, sin depender exclusivamente de una única añada.

Casòn Bianco 2021: un vino que representa la otra vertiente de la investigación varietal de la familia. Su composición se basa principalmente en Viognier y Petit Manseng, complementados por pequeñas proporciones de otras variedades como Chenin Blanc, Roussanne, Marsanne, Sémillon y Assyrtiko. La presencia de estas uvas, asociadas a territorios más cálidos, responde a los experimentos iniciados décadas atrás para comprender su comportamiento en el Alto Adige. Casòn Bianco se elabora mediante diferentes técnicas, incluyendo la fermentación en madera y, para una parte de las uvas, la maceración con los hollejos.

Lindenburg Lagrein 2021: procedente de uno de los viñedos históricos de esta variedad en Bolzano. Lagrein es una de las uvas autóctonas más representativas del Alto Adige y se caracteriza por su capacidad para producir vinos de color intenso, concentración frutal y estructura tánica importante. Los viñedos de Lindenburg se encuentran en una zona cálida de Bolzano, próxima a los sistemas fluviales del Talvera, el Isarco y el Adigio, donde las condiciones favorecen la maduración de esta variedad. El vino pasa algo más de un año en madera usada, buscando una expresión que combine la estructura natural del Lagrein con una frescura relativamente marcada.

Löwengang Uvaggio Storico 2020: uno de los proyectos más singulares de la familia. Procede de un viñedo histórico de aproximadamente 150 años, con cepas anteriores a la filoxera que han sobrevivido sobre sus propias raíces. La naturaleza arenosa del

terreno y el relativo aislamiento de la parcela pudieron contribuir a su supervivencia frente a la plaga que destruyó gran parte de los viñedos europeos a finales del siglo XIX. El viñedo conserva una mezcla histórica de variedades bordelesas, principalmente Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc y Carmenère, cultivadas conjuntamente. A diferencia de un ensamblaje convencional, en el que cada variedad se vendimia y vinifica por separado, este vino procede de un field blend, una coplantación en la que las distintas variedades comparten el mismo viñedo y se cosechan conjuntamente. La maduración no es idéntica para todas ellas, pero precisamente esa diversidad constituye uno de los elementos fundamentales de la identidad del vino. La parcela conserva también un sistema tradicional de conducción en pérgola doble, que históricamente permitía aprovechar el espacio inferior para otros cultivos y que actualmente puede ofrecer ventajas frente a una exposición solar excesiva.