

Kellerei KURTATSCH & Alois LAGEDER

Alto Adige - Italië

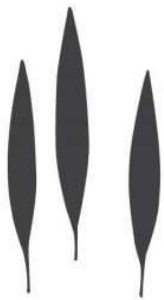
Alto Adige



De regio Trentino-Alto Adige ligt in het noordoosten van Italië, net onder Oostenrijk en is opgedeeld in twee autonome provincies, of eigenlijk regio's. De regio telt twee overkoepelende DOC's, de Trentino DOC en de Alto Adige DOC, die ieder weer onderverdeeld zijn in subzones of wijntypes. Daarnaast zijn er nog 5 andere DOC's en 3 IGT's. Het grootste wijngaardareal treft men aan in de provincie Trentino, 9.000 hectare tegenover zo'n 4.300 hectare in Alto Adige. De groeiende vraag naar fruitige witte wijnen heeft geleid tot een grotere aanplant van de witte internationale druivenvariëteiten, met name van Duitse en Oostenrijkse oorsprong: sylvaner, veltliner, gewürztraminer en müller thurgau, naast de bekendere sauvignon, chardonnay en de diverse

pinots.

Kellerei KURTATSCH

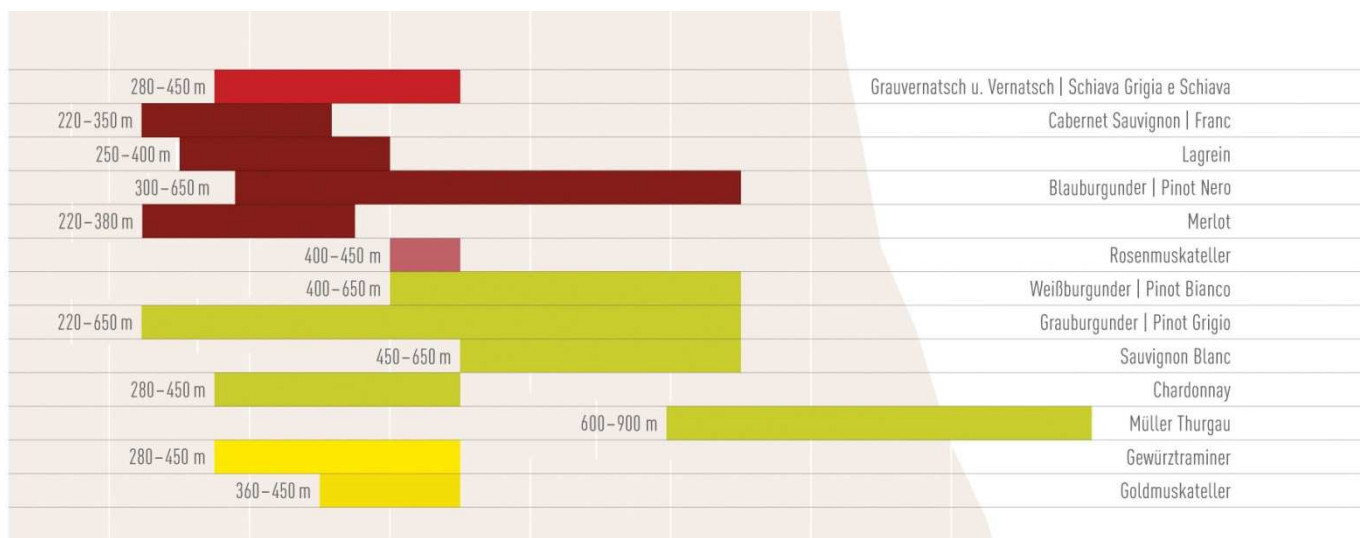


KURTATSCH
KELLEREI · CANTINA

Kellerei Kurtatsch, ofwel Cantina Cortaccia, is een van de oudste en kleinste coöperaties in Alto-Adige. In deze regio domineren coöperaties de wijnproductie. Deze coöperatie heeft 190 leden en bezit in totaal 190 hectare wijngaarden. Een ieder bezit dus niet meer dan 1 ha (perceel) waarvan de opbrengst te laag is om zelf wijn te maken. Zij werken nauw samen met een dynamisch jong team onder leiding van wijnmaker Othmar Doná en eigenaar Andreas Kofler.

Cantina Cortaccia, of zoals ze in dit Duits talige deel van Italië zeggen, Kellerei Kurtatsch, ligt direct aan de Weinstrasse. De Cantina is een coöperatief, waarin vele wijnboeren verenigd zijn.

Door de ligging aan de rand van de Alpen met zijn koele nachten en 2000 zonuren per jaar en daarbij nog de schitterende bodem, is het gebied zeer geschikt voor wijnbouw. De rode wijnen worden zeer aromatisch en fruitig, de witte elegant en mineralig. De Fransen noemen het "terroir", de unieke eigenschappen in een wijn. Juist deze specifieke onverwisselbare afkomsteigenschappen zijn de grote troef van de wijnen van Kurtatsch. De bodem is kalkrijk, goed waterdoorlatend en ook nog vaak vermengd met leem. Het geheim van grootse wijnen ligt onder de grond. Het potentiële wijnbouwgebied ligt op een hoogte van 250 tot 900 meter boven de zeespiegel, op steile en schuine hellingen, waar oeroud gesteente zijn kracht aan de wijn afstaat. De bewerking van dergelijke gebieden vereist veel vakmanschap, kennis en noeste arbeid, het meeste is nog puur handwerk! Daardoor wordt ook het grootste deel nog met de hand geoogst, enkel dan wanneer de druiven op hun best zijn. Kwaliteit staat hoog in het vaandel bij de Cantina.



Alois LAGEDER



Niet alleen is dit prachtige wijndomein een internationale bekendheid, het is bovendien een topper met een lange geschiedenis, die teruggaat tot het begin van de 19e eeuw! Johan Lageder startte toen een wijnzaak op, die in 1855 door een van zijn zonen (de eerste 'Alois') werd verdergezet, en steeds opnieuw in de familie werd doorgegeven. Ook de huidige kapitein van het schip, Alois Lageder, mag een pluim op zijn hoed steken. Hij moderniseerde het domein en diversifieerde de wijngaarden, met toegenomen succes als gevolg. De laatste jaren zette het domein overigens de overgang in naar biodynamische wijnbouw.

Alois is de vierde generatie van een wijnbouwers geslacht. Zijn vader kocht dit domein in 1937, maar overleed toen Alois nog maar 12 jaar was. Alois studeerde eerst economie. Lageder ging dan ook oenologie bijstuderen, en toen hij in de jaren 1980 de leiding van het familiebedrijf op zich nam, gooide hij het roer volledig om. In een tijd waarin een overvloedige oogst de belangrijkste doelstelling was, koos hij resoluut voor een beheersing van de oogst, voor kwaliteit in plaats van kwantiteit. Zowel in zijn eigen familie als in de streek werd dat met argusogen gevolgd.

Alois Lageder kreeg gelijk: in korte tijd slaagde hij erin om het familiebedrijf in omvang te verdubbelen. In tegenstelling tot de meeste plaatselijke wijnbedrijven, die grotendeels op Italië zijn gericht, exporteert Lageder 2/3 van zijn productie naar andere Europese landen, maar ook naar de Verenigde Staten en Japan.

In de jaren 1990 provoceerde hij een nieuwe omwenteling in het bedrijf. Hij bouwde een volledig nieuwe wijnkelder, waarbij de nieuwste technologie gecombineerd werd met een zachte en respectvolle visie op wijn maken. Zo bestaat de kelder uit verschillende niveaus, wat toelaat de druiven en de wijn op een natuurlijke wijze van het ene in het andere productiestadium te laten "vallen", zonder gebruik te moeten maken van pompen die de wijn geweld aandoen. Daarnaast was hij zijn tijd vooruit op het vlak van energie: binnen vijf jaar zal zijn bedrijf volledig op alternatieve energie draaien. In de wijngaard schakelde hij over op biodynamie, een filosofie die erop gericht is alle chemie uit de wijngaard te weren, en een ecosysteem tot stand te brengen dat zich van nature kan verdedigen tegen ziektes en insecten. Opmerkelijk is dat Lageder dit ook als een econoom bekijkt: "De besparing op chemische sproeimiddelen die we daarmee realiseren, is enorm. We zijn geen wereldvreemde idealisten als het over alternatieve energie of biodynamisch wijngaardbeheer gaat. We zien dit als een economisch noodzakelijke stap voor ons bedrijf."

In totaal worden er maar liefst 36 verschillende wijnen geproduceerd, die in twee kampen zijn onder te verdelen: enerzijds deze onder de vlag Alois Lageder, geproduceerd met deels eigen druiven en deels ingekocht fruit, en anderzijds deze onder de vlag Tenutae Lageder, enkel van eigen wijngaarden. Wat je van dit domein ook in je glas hebt, de sleutelwoorden zijn steeds zuiverheid en finesse.