

Naam van de wijn: Alois Lageder - Casòn Bianco

Producent: Alois Lageder

Regio: Alto Adige, Italië

Druivenras(sen): viognier, petit manseng

Smaaktype: droog, vol, intens, aromatisch en met houtrijping.

Bewaarcapaciteit: tot 8 jaar na de oogst.

Serveertemperatuur: 11 tot 13°C.

Culinair advies: zwaardvis, tonijn, pasta met vongole, risotto, kip uit de oven, geitenkaasjes, sushi, sashimi en andere Aziatische gerechten.

Glasadvies: Riedel Veritas Sauvignon Blanc, Riedel Vinum Sauvignon Blanc.



Wijnbedrijf: Ondanks alle lofzang is Lageder, in de vijftig en de 5^e generatie in het wijnhuis, een bescheiden man. Het is waar dat hij de pionier is op het gebied van biodynamische wijnbouw in Zuid-Tirol. Maar volgens hem is dat ook noodzaak. Vanwege monocultuur, chemische bestrijdingsmiddelen en kunstmest was het biologisch evenwicht in de natuur kapot gegaan. Lageder is die balans gaan herstellen in zijn wijngaarden. Met bijvoorbeeld een humus die hij, vermengd met water, over de bodem strooide. 'Levenskracht' noemt hij dat. De 50 hectaren van Lageders wijngaarden liggen in het Noorden van Italië, op de koele en westelijk georiënteerde heuvels van de Alpen in de Alto Adige regio. De diverse bodemsoorten bestaan uit zand en kiezels, met een hoog gehalte aan kalksteen. De verschillen in temperatuur tussen dag en nacht zijn er fors. Dat klinkt dramatisch, maar het tegendeel is waar: de 300 zonnige dagen per jaar, de invloed van het Middellandse Zee klimaat uit het zuiden, de kristalheldere lucht uit de bergen, verzengende dagen, koele nachten en veel hoogteverschillen vormen voor een groot deel het authentieke karakter van de witte en rode wijnen van Zuid-Tirol. Respect voor de natuur en progressief denken doen de rest. Althans, als je Lageder heet. "We imiteren in Zuid-Tirol niet langer een andere stijl, maar denken zelfstandig en gaan onze eigen weg."

Regio: Tirol ligt in het noordoosten van Italië en grenst aan Oostenrijk. Het gebied staat bekend om haar frisse, witte wijnen. Het landschap wordt gekenmerkt door de unieke ligging tussen de Alpen en Dolomieten. Er liggen twee belangrijke wijngebieden in Tirol: Alto Adige en Trentino. Ze worden vaak in één adem genoemd, maar de verschillen tussen de twee zijn groot. De wijnproductie in Alto Adige vindt plaats op de hellingen van de bergen, met wijngaarden op soms wel 1000 meter hoogte. In Trentino liggen de wijngaarden meer in de vlakten en lager. Het is er doorgaans warmer met meer mediterrane invloeden en minder invloed van de Alpen.

Wijngaard & Vinificatie: De druiven worden handmatig geoogst, waarbij streng geselecteerd wordt. In de vinificatieruimte worden de druiven direct pneumatisch geperst en laat men het sap ongeveer 12 uur gekoeld rusten, zodat de grovere bestanddelen kunnen bezinken. Vervolgens laat men het sap temperatuurgecontroleerd (18°C) de alcoholische fermentatie met natuurlijke (druifeigen) gisten ondergaan op Franse eikenhouten barriques. Op dezelfde barriques ondergaat de jonge wijn de malolactische gisting en rijping op de 'lie'. Na ongeveer 11 maanden volgt de assemblage van de wijn en krijgt deze nog een korte rijping in grote eikenhouten foeders, waarna de wijn ongefilterd gebotteld wordt. Dit hele proces verloopt volgens strikt biologisch-dynamische regels en voorschriften.

Smaakimpressie: Helder strogeel van kleur. In de neus aroma's van grapefruit, zeer rijpe perzik, mandarijn, specerijen, verse toast en geroosterde noten. In het smaakpalet tonen van limoen, sinaasappelschil, gedroogde abrikozen, specerijen en vanille, die gepaard gaan met een intense, lange afdronk met frisse zuren.