

BOLZANO «Filosofia con cuore e anima». E questo il motto con cui Rainer Loacker ha impostato la sua attività vinicola oggi portata avanti dai figli Franz Josef, Hannes e Hayo, che conta

ben tre cantine: la prima, in Alto Adige, è la Weingut Loacker, fondata nel 1979, a cui si sono aggiunte Tenuta Corte Pavone a Montalcino nel 1996 e Tenuta Valdifalco in Maremma nel

1999, per un totale di 48 ettari, 210mila bottiglie prodotte ogni anno e un fatturato di 2 milioni di euro conquistato per il 30% sul mercato nazionale e per il



**Divino
in vino**

Loacker, i «bioneers» del vino e il loro Lagrein dal nome antico

di **Francesca Negri**

70% all'estero, in particolare in Svizzera, Austria, Germania, Stati Uniti, Canada e Giappone.

La tenuta «madre», Maso Schwarhof, conta su 7 ettari vitati a pochi passi da Bolzano, condotti con metodo biodinamico e l'omeopatia in vigna: «Abbiamo scelto la strada del biologico e biodinamico. Dal 1979, per questo ci definiamo *bioneers*, pionieri nel bio. Tramite l'utilizzo di rimedi omeopatici — spiega Franz Josef — rendiamo la

vite resistente alle avversità climatiche (dal gelo alla siccità) e ai parassiti. Inoltre, la accompagniamo nello sviluppo vegetativo. Questo significa che nelle vigne delle nostre tenute abbiamo eliminato totalmente l'uso della chimica utilizzando, nel trattamento delle viti, preparati biodinamici e omeopatici. L'arnica ad esempio serve a rimediare i danni provocati dalla grandine ai vitigni e all'uva; l'aconitum (un genere di pianta, ndr) viene adoperato



contro infezioni manifestatesi repentinamente, mentre silicea contribuisce a rinforzare la struttura delle foglie e dei germogli». Anche in cantina la filosofia è la stessa: la fermentazione avviene infatti spontaneamente con lieviti naturali ottenuti con metodo *pie de cuve*. Tra le tante

Lagrein
Franz Josef Loacker, con il suo Gran Lareyn, intitolato al menestrello di Castel Firmian

etichette prodotte, c'è il Gran Lareyn, un Lagrein Riserva che dal 1990 viene vinificato con più passaggi in legni di varie dimensioni, tecnica che conferisce a questo vino un carattere decisamente particolare, in cui si distinguono intense note di frutti di bosco, eucalipto, viola, spezie e vaniglia, mentre in bocca colpisce la spiccata acidità accompagnata da tannini morbidi. Prodotto in 12mila bottiglie all'anno, l'annata attualmente disponibile è la 2018, e merita un'ultima nota il nome: Lareyn era il nome di un menestrello che suonava alle feste del principe Torcol a Castel Firmian, dove il vino non mancava mai.

© RIPRODUZIONE RISERVATA