



Tenuta Lieselehof

Produzione biologica di prodotti agricoli

Socio nella coltura: Istituto Nazionale di Viticoltura di Freiburg (D)

Io e la mia famiglia da generazioni viviamo a Caldaro. Qui, sui pendii calcarei del passo della Mendola, ventilati da un caldo vento chiamato “Ora” e che proviene dalla pianura Padana, si producono vini famosi e conosciuti già ai tempi dei romani.

La nostra famiglia si occupa di viticoltura da molte generazioni e ognuna ha fondato il suo successo puntando sull’innovazione. Noi oggi siamo convinti che il futuro della viticoltura si incentri sulla cura “ecologica” dei nostri vigneti senza alcun utilizzo di sostanze chimiche durante la stagione. Il risultato di queste attenzioni si concretizza nella produzione di vini eccezionali senza l’uso di sostanze chimiche, fatta eccezione per lo zolfo usato in cantina.

Concretamente:

- **1993-1994** primi tentativi di viticoltura ecologica volti a diminuire l’uso di veleni.
- **1995-1997** il Cabernet-Sauvignon e il Pinot bianco ci danno pochi problemi, ma la Schiava, lo Chardonnay e soprattutto il Müller Thurgau ci tengono impegnati dalla mattina alla sera.
- **1998** dopo vari insuccessi (ad esempio in un vigneto Müller Thurgau di 4.000 metri quadri raccogliamo appena 7 quintali) chiudiamo il nostro programma che prevedeva una forte riduzione dell’uso di veleni sulle viti tradizionali.
- **1999** inizio della ricerca di nuove soluzioni in Italia e all’ estero.
- **2000** primi contatti con l’Istituto Nazionale di Viticoltura di Freiburg (D)
- **2001** alcuni viti di Pinot Bianco in prova vengono migliorate per innesto con la specie più resistente SOLARIS.
- **2002** ancora alcune viti di Pinot Bianco vengono convertite in SOLARIS per innesto. In un programma di ricerca con il nostro Partner di Freiburg iniziamo nella nostra vigna “Lavardi”, una piantagione sperimentale di viti Piwi BRONNER / JOHANNITER. Il Centro Sperimentale Laimburg ci aiuta nella vinificazione.
- Per scopi sperimentali piantiamo nel nostro vigneto “Kardatsch” alcune viti della specie HELIOS.
- Nel vigneto “Feld” piantiamo, vicino alla Schiava (AMADEUS), alcuni vitigni francesi



nostra
CHAMBOURCIN.

2

- **2003** La prima, piccola vendemmia di SOLARIS avviene già il 1. Agosto!!!
Con 19,7° Babo (a 530mt sldm); questo ci sorprende non poco. Con 30 kg d'uva proviamo a produrre del vino. Il risultato è sorprendente!
- Il 18 Dicembre 2003, 22 coltivatori e appassionati fondano l'associazione PIWI Südtirol. Come presidente viene eletto Franz Pfeifhofer di Lana d'Adige, come vicepresidente Werner Morandell di Caldaro. Scopo dell' associazione è aiutare, con un programma ben preciso, gli interessati a procedere lungo nuove strade verso una produzione ecologica senza veleni.
- Prende così vita una nuova idea. Presso il Lieselehof si allestisce un **museo delle viti** con 300 delle più importanti piante di tutto il mondo.
- Ci sono tante persone che mi aiutano e che si congratulano per la nuova idea. Troviamo le prime barbatelle in Italia e all'estero. Ringrazio particolarmente i responsabili degli istituti Laimburg e San Michele all'Adige. Alla fine di giugno piantiamo 86 barbatelle differenti.
- **2004** Il SOLARIS viene vendemmiato il 20 Agosto con 19,5° Babo. Riusciamo a riempire appena una damigiana .
- La prima raccolta di BRONNER/JOHANNITER con 17,9° Babo il 14 settembre 2004 ci lascia un po' perplessi per la bassa gradazione di zucchero.
- Una parte di Bronner e Johanniter sono destinati alla ricerca e allo sviluppo nel laboratorio sperimentale di Laimburg.
- I primi 50 chilogrammi di HELIOS li vendemmiamo il 22 settembre e hanno 18,2° di zucchero. Il risultato sono 30 litri di vino novello.
- Il 27 settembre con 20,8° vendemmiamo le vecchie viti francesi CHAMBOURCIN. Produciamo alcune bottiglie di vino sperimentale per degustazioni.
- **2005** L' esperienza con i nuovi vini è positiva: 30 bottiglie di SOLARIS con sapori di frutta complessa, un vino bianco forte e pieno. Proviamo a seccare una parte dell'uva, ma il risultato è deludente. Il vino sperimentale BRONNER/JOHANNITER del LIESELEHOF, si presenta molto bene.
- Il 26 aprile 2005 la vite BRONNER, durante una degustazione ufficiale nel Centro Sperimentale Laimburg, viene consigliata come la prossima specie di vino bianco da coltivare per l'Alto Adige. I test di verifica seguivano i seguenti criteri: la coltura, la relativa tarda maturazione, la buona resistenza alle malattie, lo sviluppo e la qualità del vino.
- I primi, pochi litri di vino sperimentale della specie HELIOS ci sorprendono; il vino ha un profumo nuovo ed è equilibrato nel palato. Un nuovo vino!
- Il cuvée rosso MAXIMILIAN è una "bomba"! Riceviamo veramente solo giudizi positivi e complimenti.



- Il nostro museo si estende con ulteriori 80 viti. Nel frattempo ci attestiamo su 156 viti differenti.
- Inoltre piantiamo un campo sperimentale di viti PIWI a Trodena. 130 barbatelle SOLARIS a 1.130 mt sul livello del mare. Crediamo che sia uno tra i vigneti più alti delle Alpi.

- **2006** Nella degustazione annuale della nostra organizzazione PIWI Südtirol, che nel frattempo si è estesa e comprende già 60 membri, raggiungiamo il 1. posto con il nostro vino sperimentale CHAMBOURCIN.
- A dicembre imbottigliamo il nostro Passito: SWEET CLAIRE, da uve pulite non trattate chimicamente. E' il primo Passito di questo genere in Italia.
- Dal 1. giugno 2006 il nostro "Sentiero didattico di viti" è aperto al pubblico.

3

- **2007** Il nostro Sentiero didattico si estende con ulteriori 100 viti. Nel frattempo ci attestiamo su ca. 300 viti differenti di tutto il mondo.
- Nella degustazione annuale della nostra organizzazione PIWI Südtirol, che si è estesa ancora e comprende nel frattempo 65 membri, già la seconda volta di seguito, con il nostro vino sperimentale CHAMBOURCIN occupiamo il 1. posto.
- Con il vino bianco sperimentale di quota 1.140 metri arriviamo secondi.
- **2008** A fine maggio sul **Passo della Mendola a 1300mt** piantiamo un piccolo vigneto sperimentale. Le barbatelle Solaris dopo la piantagione hanno difficoltà a partire ma poi si sviluppano molto bene. Le massicce nevicate a fine novembre ci aiutano a proteggerli dalle prime gelate invernali.
- **2009** Da gennaio fino a marzo la strada per arrivare sul Passo è chiusa per valanghe. Ad aprile vedo dopo cinque mesi per la prima volta le mie care viti. Sono scioccato, due metri di neve hanno rotto tutti i fili, hanno piegato i pali e le viti si presentano in uno stato pietoso. Con tanto amore in un mese di lavoro duro rimettiamo a posto tutto. Già poco tempo dopo si vedono i risultati, bellissimi grappoli piccoli, ma tanti... uno vicino l'altro.



- A pochi metri dalla cantina affittiamo un vigneto misto frutteto, tagliamo tutti i meli e piantiamo oltre alle 5 file di Gewürztraminer già esistenti, altre 11 file con lo stesso vitigno. Piantiamo anche 75 piante di un vitigno nuovo del 1983: SOUVIGNIER GRIS (Bronner x Cabernet Sauvignon), resistente contro oidio e peronospora.
- Il nostro museo delle viti viene visitato da sempre più persone di provenienza anche internazionale.
- Sfortuna: il 22. agosto, una grandinata di dieci minuti distrugge più della metà della nostra uva.
- La vendemmia inizia il 20. di agosto.

La piccola quantità Solaris vicino casa riusciamo a vendemmiare prima della grandinata. A causa della grandinata vendemmiamo lo stesso vigneto anche tre volte, che lavoro.... Sfortuna anche sul passo: ci hanno rubato quasi tutta l'uva Solaris. I 40 chili rimasti, piccoli grappoli nascosti tra le foglie, bastano per fare una damigiana di 25 litri di vino. Che bel vino, miele, aromi di un prato fresco di montagna, non mi sono sbagliato di un millimetro, il Solaris va piantato in alto.

- L'11. dicembre presentiamo un vino estivo, leggero con solo 10° di alcol, il LEPS, cent'anni fa nel Trentino veniva chiamato "vin piccolo".

4.

I prossimi traguardi :

- Nei nostri vigneti continuiamo a lavorare in modo biologico. Nel corso degli anni vorremmo aumentare il numero dei vigneti “non trattati”. Il nostro sogno di “vigneti in fiore” diventerebbe così realtà.
- Infine potremmo fare a meno di spargere veleni nei nostri vigneti e non passare più con il nostro pesante trattore le attuali 15 - 20 volte l'anno sul terreno, il quale ha bisogno di rimanere soffice e vivo per essere fertile. Basta con il consolidamento del terreno!
Inoltre seminiamo una miscela di diverse erbe tra le file del vigneto e tagliamo l'erba in modo alternato solo una volta l'anno. In questo modo prosperano bellissimi fiori e 5 tipi di grano. La vitalità delle nostre vigne è la base sulla quale si sviluppa la qualità dei nostri vini.
- Era l'entusiasmo per le possibilità ecologiche e qualitative, che in noi hanno acceso lo spirito del pioniere. Ringrazio a questo punto il Dott. Jörg Volker dell'Istituto Nazionale di Viticoltura di Freiburg. Con il suo lavoro e la sua disponibilità ci ha fatto capire che il vino fatto con uve di viti PIWI di recenti incroci è qualitativamente uguale se non superiore al vino dei vecchi vitigni tradizionali.
- Abbiamo superato notevoli ostacoli burocratici. Malgrado il costo supplementare di gestione, abbiamo continuato a piantare un vigneto sperimentale dopo l'altro.
- L'esperienza fatta nei vigneti, nello sviluppo “cantino-economico”, e la presentazione di vini biodinamici sul mercato sarà una chance per noi e anche per chi venderà il nostro prodotto. Camminiamo quindi su di un terreno nuovo, non ancora sfruttato, ed apriamo ai nostri colleghi un prospero futuro.

Tenuta Lieselehof
Via Kardatsch 6,
39052 Caldaro (BZ)
Tel 0471 965060
Cell. 329 9011593
www.lieselehof.com
info@lieselehof.com

