



ENOGASTONOMIA

# Lagrein

Originario di Gries, è un vino profumato  
In Alto Adige ben 877 aziende lo producono

di FRANCESCA NEGRI

Rosso rubino, dai profumi di viole e di more, vellutato e maschio. È così che oggi conosciamo tutti il Lagrein, uno dei vini di punta dell'Alto Adige. Fino al 1700, però, il Lagrein era invece declinato quasi esclusivamente nella versione bianca, che fin dal Medioevo era la varietà più importante nei dintorni di Bolzano: lo testimoniano un atto di Termeno del 1379 e un documento bolzanino del 1498, in cui sono annotate le piacevoli «guten weissen Lagrein», ovvero del buon Lagrein bianco.

La sua versione in rosso, invece, pare faccia timidamente capolino a partire dal 1525, ma la sua diffusione vera e propria arriva solo a partire dal 1990: da allora, in poco più di vent'anni, il suo successo è stato tutto in crescendo.

Le origini di questo vitigno? Diverse analisi recenti del dna e una ricostruzione del relativo albero genealogico condotta soprattutto dall'Istituto agrario di San Michele all'Adige hanno dimostrato che il Lagrein è un incrocio naturale fra il Teroldego trentino e un vitigno sconosciuto — for-



se imparentato con la Schiava Gentile — proveniente dallo stesso territorio. Inoltre, è emerso che il Lagrein è fratello del Marzemino (lombardo o veneto) e nipote del Dureza (coltivato nell'Ardeche). Il «nonno» del Lagrein, invece, pare sia il Pinot di Borgogna, mentre fra i «cugini» compare il Syrah della Valle del Rodano. Queste scoperte genealogiche confutano completamente le tesi accreditate fino a poco tempo fa sull'origine del La-

grein, che lo volevano derivante da Lagara, colonia della Magna Grecia famosa per il vino Lagaritanos, e dimostrano invece che si tratta di una varietà antica e autoctona dell'Alto Adige, specie della zona del convento di Gries, area prediletta per la sua produzione anche se, a causa della forte espansione della città di Bolzano nel corso dell'ultimo secolo, gli spazi vitati si sono fortemente ridotti.

Il Lagrein di Gries, nonostante, o forse anche per questo, resta tra i più pregiati e tra i fiori all'occhiello ci sono sicuramente Cantina Bolzano e la linea Abtei di Muri-Gries. Premiatissimi anche i Lagrein Glassierhof di Stefan Vaja di Egna (noto agli appassionati per essere uno degli organizzatori delle giornate del Pinot Nero di Egna e Montagna) e Erbhof Unterganzner di Josephus Mayr di Cardano, a dimostrazione che le zone di elezione del vitigno sono non solo la conca di Bolzano, ma anche la Bassa Atesina, l'Oltradige

e la valle dell'Adige. Qui, sono tante le Kellei, le cantine — come Loacker Schwarhof - Piz Thuri, Josef Niedermayr, Manincor di Caldaro — che sfornano ottimi Lagrein nelle varietà Dunkel (scuro) e Kretzer (rosato): nel 2009 a produrre Lagrein sono state 877 aziende per un totale di 416 ettari, da cui sono stati ricavati 25.000 ettolitri di rosso e 3.200 ettolitri di rosé.

Gli abbinamenti ideali con il cibo? Il Lagrein Dunkel si sposa bene con qualsiasi tipo di cacciagione, con le carni rosse e con tutti i formaggi stagionati, specie quelli altoatesini, mentre il Kretzer va a nozze con antipasti di salumi, pesci affumicati e con le carni bianche.

Ma il Lagrein non parla solo sudtirolese. Anche il Trentino ne fa una sua apprezzata versione, seppur in quantità limitate, perché la provincia di Trento è sicuramente più vocata per la produzione del «padre» del Lagrein, il Teroldego. Poi c'è l'Australia, dove dal 2000 un gruppo di circa 15 cantine produce Lagrein in purezza, e lo stesso accade in California e in Oregon, a dimostrazione del fascino di un vitigno antichissimo che però pare avere il suo cuore solo ed esclusivamente in Alto Adige.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**Autoctono** Recenti indagini genetiche hanno dimostrato che il vitigno era originario dell'Alto Adige e non di Lagara, colonia della Magna Grecia



**Sapore antico** Un piatto di Jufa, accompagnata dai crostini

» **La ricetta** Le minestre a base di farinacei sono un classico della cucina di tutta la regione  
**Farina, latte e noce moscata: ecco la jufa**  
Nella tradizione ci sono anche mosa, panada e il bro' brusà

Un tempo, quando le provviste in casa non erano certo varie e abbondanti come oggi, a riempire le pance ci pensavano soprattutto i farinacei. Bro' brusà, panada, mosa e jufa erano infatti sempre presenti sulle tavole della regione e sono certamente le zuppe più famose del Trentino Alto Adige. Vere e proprie prelibatezze, nonostante i loro ingredienti poverissimi, erano spesso insaporite da affettati tipici della regione come lo speck, e tutte avevano come ingrediente principale le farine, di grano o di mais. In particolare, la jufa è sicuramente tra le ricette più cadute in disuso: non la si trova più nemmeno nelle vecchie osterie, facendo così perdere nel tempo (e nel benessere) il fatto che, non molti anni or sono, una buona jufa calda, irrorata con un filo di latte freddo munto da poco, era considerata una delizia.

**Ingredienti.** Un litro di latte intero, 90 grammi di farina 00, 80 grammi di burro, sale e pepe, noce moscata, pane di segale altoatesino.

**Procedimento.** Fare sciogliere il burro in un pentolino, incorporare la farina mescolando fino a raggiungere un composto senza grumi e metterlo a raffreddare. A parte, far bollire il latte con sale, pepe e noce moscata aggiungendo poi il composto di bur-

#### La storia ai fornelli

Si tratta di piatti molto poveri che, nella dieta dei secoli scorsi, integravano i pranzi a base di polenta. Ora sono scomparsi anche dalle osterie

ro e farina (freddo), far bollire il tutto per cinque minuti finché il latte comincia ad addensarsi, privo di grumi. A questo punto, un tempo il composto veniva diviso in tre pentolini di ferro e posto sulla stufa a legna, facendolo sbollire molto piano per mezz'ora: una tradizione che forse ancora si riesce a mantenere nelle case di montagna, ma non in quelle di città, dove, quindi, si sarà costretti a ultimare la cottura sul gas, cercando di far leggermente rapprendere il fondo dei pentolini, per conferire quel retrogusto leggermente di bruciato tipico della jufa. In ultimo, spaccare il pane seccato per un paio di giorni, disporre i tocchetti in modo irregolare sopra la jufa nel padellino e nappare il tutto con del burro nocciola chiarificato.

F. N.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ingrosso  
**Orvea**



**AMPI NELL'OFFERTA  
RAPIDI NELLA CONSEGNA**

**La convenienza a domicilio per la tua attività**

Orari: lunedì - venerdì: 9.00 - 19.00 - sabato: 9.00 - 13.00 - Consegna a domicilio - Ordini in orario continuato  
Via del Garda 28, 38068 Rovereto (TN) • tel. +39 0464 480692 • fax +39 0464 480724 • cash@orvea-spa.it

[www.orvea-spa.it](http://www.orvea-spa.it)