



► 1 aprile 2017

Enogastronomia Gli appuntamenti

Piaceri

«Summa», i primi vent'anni Rendez-vous di degustazioni

di **Francesca Negri**

L'appuntamento organizzato dal vignaiolo Alois Lageder a Casòn Hirschprunn e Tòr Löwengang (Magrè, Bolzano) dedicato al meglio della produzione vinicola internazionale, domenica 9 aprile festeggerà vent'anni. «Summa – 20th Anniversary» sarà un'occasione unica per entrare in contatto con un *parterre* di 83 produttori d'eccellenza provenienti da Italia, Francia, Austria, Germania, Kazakistan, Nuova Zelanda e Usa, ma soprattutto offrirà la possibilità di partecipare a un ricco programma di degustazioni guidate e verticali esclusive condotte dagli stessi vignaioli o da esperti, seminari e visite della cantina, aperto ai visitatori e diviso nelle tre lingue (italiano, tedesco e inglese), a cui sarà possibile iscriversi in loco.

«Anche con questa edizione di Summa confermiamo la nostra scelta consapevole di allontanarci dal concetto di fiera del vino per offrire a operatori del settore, stampa internazionale, ai partner stessi inclusi i produttori e, fino a esaurimento biglietti, anche a privati interessati e *wine lover*, uno scenario importante di condivisione e di viticoltura sostenibile e vivibile, in un'atmosfera familiare e accogliente», spiega Alois Clemens Lageder, sesta generazione dell'azienda di famiglia.

Degustazioni imperdibili attendono il selezionato pubblico del *rendez-vous* enoico di Magrè, come il «celebrativo» *tasting* «20 Anni di Summa – Vini di 20 anni» condotto da Christine Mayr, presidente Ais Alto Adige, o ancora «Il Futuro di Summa – Vini in Anteprima», a cura di Gabriella Demetz, Ais Alto Adige. Non mancheranno *tasting* dedicate ad aziende e tenute dagli stessi vignaioli, come «Arba Wines» (guidata da Kakimzhanov Zeinulla) e «Comete – impulsi innovatori della nostra enologia» (Tenuta Alois Lageder). Non c'è che l'imbarazzo della scelta anche per le verticali nel corso della giornata: Prima Pietra (Ugo Fabbri, Tenuta Prima Pietra); Malbec & Biodynamics: Grand Vin – Biodynamics, impact over 5 years span (Philippe Lejeune, Château de Chambert); Schlossberg – Quattro annate Großes Gewächs, Rheingau (Christian Cavallo, Schloss Vollrads); Rarum – Cor Römigberg Cabernet Sauvignon (Tenuta Alois Lageder); Pinot Noir Terroir As-

smannshausen (August Kessler, Weingut August Kessler); Frank John Pinot Noir Kalkstein (Frank John – Das Hirschhorner Weinkontor); Virtus Langhe Rosso (Alberto Cisa Asinari di Gréy e Casasco, Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Gréy). Gli ospiti di «Summa 2017» si immergeranno inoltre in una rassegna gastronomica in collaborazione con il catering Hannah&Elia e l'antico pastificio rosetano Verri-gni che proporranno piatti caldi e freddi in gran parte preparati con ingredienti da coltivazione biologica. I visitatori potranno gustare prodotti tipici di affezionati partner regionali, come i formaggi di Karl Telfser feinkost & catering, il pane biologico del panificio Profanter, lo speck dell'Alto Adige della macelleria Schrott e le amatissime frittelle di mele delle contadine di Magrè. Non mancheranno le pizze romane di D'Amici Food e le preparazioni gourmet di Trota Oro. Ma non finisce qui, perché per il XX anniversario di «Summa» sabato 8 aprile è stato pensato un evento extra: sei premium chef prepareranno una «Walking-wine-dinner», accompagnata da 60 vini dei produttori di Summa, cui seguirà un after dinner party con musica dal vivo. Posti sono limitati e quota di partecipazione esclusiva 190 euro. Per partecipare registrarsi e prenotare i biglietti: www.summa-al.eu/apply dove è possibile acquistare anche l'ingresso a Summa.

In agenda

L'8 aprile sei premium chef prepareranno una «Walking-wine-dinner» con 60 vini



Scena

Un momento di «Dall'altra parte» al cinema Astra a 25 anni dall'inizio dell'assedio di Sarajevo



Teatro

Questa sera alle 21 lo spettacolo in scena al Teatro Puccini di Merano proposto dal Passirio Club

