Arriva Summa 2023, l’evento aperto a operatori e appassionati di vino

scritto da Redazione Wine Meridian | 28 Marzo 2023

A **Magré sulla Strada del Vino (BZ)** è tutto pronto per la 24ª edizione di **Summa**, la rassegna delle eccellenze enologiche biologiche e biodinamiche dal mondo in programma **sabato 1 e domenica 2 Aprile** a **Casòn Hirschprunn & Tòr Löwengang** della **Tenuta Alois Lageder**, organizzatrice dell’evento.

L’appuntamento, aperto ad appassionati e operatori di settore, vedrà la partecipazione di **oltrecento aziende selezionate per l’altissima qualità dei vini prodotti in armonia con l’ambiente**. Grazie ai tanti luoghi di origine rappresentati, la varietà proposta è come ogni anno molto ampia, con etichette provenienti, oltre che dall’Italia, per la prima

volta dalla Grecia e poi ancora da Germania, Nuova Zelanda, Austria, Portogallo, Svizzera e Francia, con la partecipazione, in rappresentanza di quest'ultimo Paese, di nuove aziende dalla Champagne.

L'offerta italiana si arricchisce per questa edizione dei vini di prestigiose e storiche cantine, pioniere di una scelta produttiva naturale, a cominciare da Gravner, Federico Graziani, Giulia Negri – Serradenari, Occhipinti, Passopisciaro Andrea Franchetti, Braida.

Oltre al consueto **walk around tasting** all'interno della Tenuta, il programma di Summa prevede inoltre numerosi appuntamenti – in italiano, inglese e tedesco – come degustazioni guidate, verticali e prove di botte assieme a visite alla cantina e ai vigneti, per raccontare la filosofia biodinamica dell'azienda basata sull'economia circolare.

Tra le **masterclass** quest'anno ci saranno due momenti dedicati ai Bordeaux con Joel B. Payne, editore e caporedattore della guida Vinum, le bollicine raccontate da Sascha Speicher di Meininger e Champagner Magazin e la verticale di Rarum – Krafuss Pinot Nero. Non mancheranno poi appuntamenti dedicati ad alcune aziende iconiche come le verticali di Champagne con Melanie Tarlant, Bricco dell'Uccellone con Norbert Reinisch, Ribolla con Joško e Mateja Gravner e Siccagno con Arianna Occhipinti.

Il Paradeis, ristorante della Tenuta, proporrà – durante tutto il weekend – piatti preparati con prodotti a km zero di produzione propria e di altri partner.

Come ogni anno Summa sarà legata ad un progetto di beneficienza: la Tenuta Alois Lageder ha deciso di devolvere parte del ricavato dalla vendita dei biglietti d'ingresso al Progetto Dormizil – dormitorio per persone senzatetto. Basato sul concetto dell'"Housing first", il progetto intende realizzare una struttura a lungo termine per i senzatetto, con

9 piccoli appartamenti, uno spazio per l’accoglienza di emergenza, docce e lavatoi.

Durante i due giorni saranno disponibili delle navette dalla stazione di Verona Porta Nuova con partenza alle ore 8.30 e ritorno da Magré al termine dell’evento (18.00 sabato e 17.00 domenica).