



## CHIUSA LA VENTESIMA EDIZIONE DI SUMMA

**DOMENICA 9 APRILE, CON CIRCA 1.400  
VISITATORI INTERNAZIONALI**



**D**omenica 9 aprile, in occasione del 20° anniversario di Summa – il consolidato appuntamento enoico organizzato da Alois Lageder a Casòn Hirschprunn e Tòr Löwengang, Magrè (BZ), e dedicato all'eccellenza vitivinicola internazionale – **83 vignaioli** provenienti da Italia, Francia, Austria, Germania, Kazakistan, Nuova Zelanda e USA si sono dati appuntamento alla **Tenuta Alois Lageder** per offrire in degustazione a circa 1.400 visitatori il meglio della loro produzione.

“L'edizione 2017 è stata per tutti un'emozione travolgente”, racconta Alois Lageder, che due decenni fa ideò ed organizzò per la prima volta Summa. “Questi vent'anni ci hanno permesso di creare un legame sempre più stretto con clienti e fornitori, una collaborazione che ha trovato conferma nella gioia e nell'entusiasmo con cui tutti hanno partecipato al Walking Wine Dinner la sera della vigilia”.

Le celebrazioni del ventennale sono iniziate, infatti, sabato sera 8 aprile, con un Walking Wine Dinner organizzato in collaborazione con CARE's – The ethical Chef Days. Norber Niederkofler, noto chef due stelle Michelin, e altri sei chef di fama internazionale, hanno preparato e servito agli ospiti – in più tappe allestite a Tòr Löwengang e Casòn Hirschprunn in un vero e proprio “percorso gastronomico” – una lunga

serie di pietanze di altissimo livello, accompagnate da oltre 80 vini portati dai produttori di Summa presenti alla cena. Domenica 9 aprile, a disposizione dei visitatori di Summa, come sempre un programma variegato di degustazioni, verticali, assaggi in cantina e altri eventi speciali – come il tasting celebrativo “20 anni di Summa - Vini di 20 anni” – e ancora seminari, presentazioni, laboratori, visite guidate della Tenuta e dei giardini e passeggiate in carrozza nei vigneti. Anche gli esclusivi partner della gastronomia hanno contribuito all'ottima riuscita della manifestazione, tra cui, per citarne alcuni, il catering Hannah&Elia e l'antico pastificio rosetano Verrigni e gli affezionati partner regionali, come Karl Telfser feinkost & catering e il panificio Profanter, la macelleria Schrott e le contadine di Magrè.

Anche quest'anno Summa ha confermato il suo sostegno alla Casa della solidarietà di Bressanone, e grazie al contributo dei visitatori e di vari ospiti presenti alla manifestazione, sono stati raccolti circa 8.000 euro da devolvere in beneficenza, nel tentativo di aiutare persone in situazioni d'emergenza, tra cui profughi, malati psichiatrici gravi o persone affette da dipendenze. **www.aloislageder.eu**

