



# SUMMA 13 continua a crescere

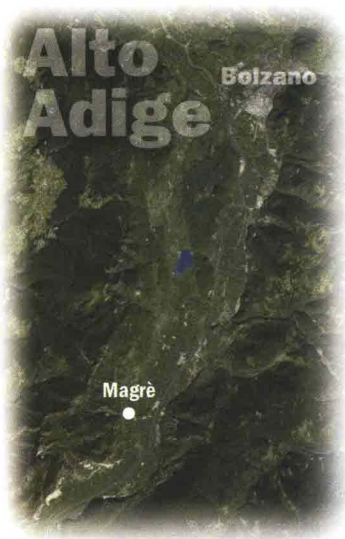
di Giovanna Moldenhauer

Grande successo per l'annuale appuntamento di aprile organizzato da Alois Lageder e dedicato ai vignaioli d'eccellenza che si ritrovano a Magrè, in Alto Adige, per presentare i propri vini. Gli ospiti, nella storica cornice di Casòn Hirschprunn, palazzo rinascimentale del XVII secolo, hanno degustato i vini selezionati di oltre 50 produttori. Diversi sono i vini biologici e biodinamici, provenienti da Italia, Germania, Austria, Francia, Portogallo, Spagna e Nuova Zelanda.

Alois Lageder proponeva le etichette delle sue nuove annate tra cui l'assaggio molto interessante del Tannhammer 2010, da chardonnay e sauvignon, con una buona acidità, sapidità. Delle Tenutae Lageder abbiamo degustato in particolare tre etichette: l'uvaggio Casòn Hirschprunn Bianco 2009 aveva un naso intenso, una bocca equilibrata e lunga. Il Pinot Nero Krafuss 2009 e il Merlot MCM 2009 hanno confermato il loro grande livello di produzione. Tra le aziende tedesche Weingut Dr. Burklin-Wolf del Pfalz (Palatinato) presentava riesling di grande personalità data dai suoli vulcanici con argilla. L'azienda, biodinamica dal 2005, ha suddiviso i vigneti ispirandosi alla classificazione della Cote d'Or in Borgogna in Gran Cru e Premier Cru. Due vini in particolare erano eccellenti: il Kirchenstuck Gran Cru 2009 e il Jesuitengarten Gran Cru 1999. L'Azienda Agricola La Raia ha esposto a Summa la sua intera produzione di Gavi e Barbera tra cui l'eccellente



Casòn Hirschprunn



la degustazione



nuovo Gavi Docg Riserva 2010 (unica produzione nella denominazione) che nasce da un vigneto di Cortese di 60 anni, uve surmature, con una permanenza sui lieviti per 6 mesi. Singolare la proposta di A Casa Società Agricola che fra le altre etichette proponeva in degustazione il Vigna di Noè Riserva Aglianico Taurasi Docg 2007. Il vigneto, impiantato nel 1830 su un suolo vulcanico, è tuttora costituito da viti prefilossera tramandate. Vino molto interessante con profumi inusuali, complessi, era morbido, equilibrato nella beva. A Summa è avvenuta la presentazione ufficiale del nuovo referente per i settori agricoltura, enologia, ricerca e didattica della Tenuta Lageder, Georg Meissner, che succede dopo 45 vendemmie a Luis von Dellemann, enologo e maestro cantiniere.

*"Ritengo che la qualità è sempre il risultato di molti dettagli, a volte, anche minimi"* ha sostenuto ai suoi ospiti Alois Lageder, accompagnato dal figlio Alois Clemens. *"In tutte le fasi di lavorazione in campagna e in cantina cerco, prima di tutto, di trovare un'armonia fra tutti i fattori coinvolti, lavorando per questo in sintonia con la natura. Per me ispirarsi a un approccio olistico significa non soltanto agire in modo sostenibile, rispettare la natura, sentirci responsabili nei confronti delle generazioni future, ma anche guardare al di là dalla mera produzione vitivinicola. La biodinamica, che per me rappresenta una filosofia di vita, dà ai vini, prodotti con questa metodologia, più armonia ed equilibrio, minore alcolicità"*.

La proposta gastronomica che ha abbinato prodotti stagionali di derivazione biologica o biodinamica, è stata realizzata in collaborazione con Hannah & Elia Fine Cooking Great Events e lo chef della Vineria Paradeis, Ignazio Vigneri. Lo chef Antto Melasniemi, fra gli espositori, ha utilizzato un innovativo ed ecologico sistema di cottura con energia solare. Tra i partner della manifestazione il Monografo Felicetti ha proposto in cucina Davide Scabin, chef due stelle Michelin del Combal.Ze-

ro, che ha interpretato la pasta con piatti che hanno coniugato classico e contemporaneo, tra cui il canederlo magico con ripieno di pasta. Le diverse preparazioni hanno reso la pausa pranzo un momento culinario interessante e gustoso. Summa 13, ideata come green event, è stata organizzata in collaborazione con *Aiutare senza Confini* - ONLUS per aiutare i profughi della guerra civile in Birmania. La precedente edizione e il progetto musicale Vin-o-Ton 2012 hanno permesso di raccogliere e interamente devolvere all'associazione umanitaria oltre 36.000 euro.

L'ingresso alla manifestazione, rigorosamente su invito, ha consentito di trascorrere una giornata speciale con vignaioli d'eccellenza, di conoscere e degustare vini di grande interesse per millesimo e caratteristiche produttive.



A lato: da sinistra l'enologo e maestro cantiniere Luis von Dellemann, il nuovo enologo della Cantina di Magrè Georg Meissner, il vignaiolo Alois IV Lageder e il figlio Alois Clemens Lageder.



Artù n°56 21