



Summa 2019: una travolgente energia divin...o!

Aprile 30, 2019

Scritto da Antonio Cimmino



“È stata travolgente l'energia positiva che ha inondato Summa quest'anno. Lo scambio intenso e il confronto tra i vignaioli ed il pubblico in un'atmosfera familiare e rilassata rendono Summa un evento dal quale si riesce a trarre sempre ispirazione e nuove idee per il nostro lavoro”.

Con queste parole Alois Clemens Lageder, delinea tutto quello che questa manifestazione rappresenta, ossia, confronto, condivisione di valori, di idee, di opinioni, in un contesto piacevole, rilassante, dove sì il vino è protagonista, ma lo sono soprattutto i produttori con le loro personalissime filosofie di vita.

Ideata e organizzata da suo padre Alois Lageder, la 22esima edizione è andata in scena lo scorso 6 e 7 Aprile ed ha visto la partecipazione per la prima volta di oltre 100 produttori di vino provenienti da 10 paesi diversi (Italia, Francia, Cina, Nuova Zelanda, Portogallo, Germania, Austria, Repubblica Ceca, Ungheria, Slovenia), invitati personalmente da Alois presso la tenuta di famiglia Casòn Hirschprunn e Tòr Löwengang, nel piccolo borgo di Magrè, lungo la Strada del Vino dell'Alto Adige.



Gli oltre 2.200 visitatori internazionali sono stati coccolati dalla famiglia Lageder, tutta presente, con in testa la giovane sesta generazione, Alois Clemens (che guida l'azienda insieme al papà),

Anna (che da diversi anni si occupa dell'organizzazione di Summa) e Helena (la piccola della casa, che dallo scorso anno è responsabile dei mercati internazionali) sotto ovviamente lo sguardo attento di papà Alois e quello dolce di mamma Veronika.



Ad ammaliare gli ospiti ci hanno pensato gli incredibili vini in degustazione. Ed ecco quindi le cantine e le etichette che ci hanno convinto e sorpreso di più.



Numerose le degustazioni verticali di vini pregiati di produttori presenti organizzate durante questa due giorni, come ad esempio quella di **Monteverro**, la giovane cantina che si trova ai piedi del borgo medievale di Capalbio, in **Maremma**, di **Julia e Georg Weber** che in sole 10 annate ha raggiunto risultati eccezionali e compete nel mondo con i migliori, anche grazie al giovane enologo **Matthieu Taunay**, originario della Loira, che prima di stabilirsi a Capalbio nel 2008 per la prima vendemmia, ha girato il mondo accumulando prestigiose esperienze in Napa Valley, Sudafrica e Nuova Zelanda. A tenere la masterclass **Eros Teboni**, Miglior Sommelier del Mondo Wsa 2018, che ha personalmente selezionate le 5 annate del *Monteverro*, il premier cru bordolese della cantina (Cabernet Sauvignon dal 35% al 45%, Cabernet Franc 30-35%, Merlot 15-25%, Petit Verdot 5-10%), che in assemblaggio si adegua alla bontà dell'annata. La scelta per Eros è stata abbastanza facile da fare, conosce molto bene Monteverro, visto che nel 2013 ha effettuato uno stage curriculare in azienda per completare il suo percorso di studi in enologia. Ecco il nostro giudizio. 2008 – 96/100; 2010 – 95/100; 2012 – 94+; 2014 – 95+; 2016 (in uscita tra 2 anni), in prospettiva raggiunge una valutazione di 96+!

[Photo Credit: Antonio Cimmino; Luca Guadagnini; Gregor Khuen Belasi]