



Ogni anno ad aprile, mentre a Verona impazza la grande e confusionaria kermess di Vinitaly, a 140 chilometri di distanza a Magrè, all'imbocco dell'Alto Adige, un gruppo selezionato di produttori di eccellenza si riunisce per un evento di tutt'altro

Summa, l'utopia verde di Alois Lageder

genere. Sempre di degustazioni si tratta e di mettere in campo il meglio della produzione. Ma con un'altra atmosfera, incentrata sulla riflessione, sulla qualità estrema e sul rispetto a oltranza di vigne, natura e territorio.

Stiamo parlando di Summa, l'evento organizzato da uno dei più originali vignaioli d'Italia, Alois Lageder, nel suo Casòn Hirschprunn. Quest'anno sono 38 le cantine invitate, con provenienza dalle regioni più vocate d'Italia e anche dall'estero, come Spagna, Austria, Germania, Portogallo, Argentina e Grecia.

È un evento esclusivo, quest'anno programmato tra sabato 11 e domenica 12 aprile. Possono partecipare soltanto gli operatori del settore, in seguito a invito che si può richiedere sul sito dell'iniziativa, www.summa10.eu.

Quest'anno il tema della manifestazione (a ogni edizione ne viene individuato uno) sono i vinificatori italiani. E in rappresentanza della categoria intervengono cantine rinomate come (giusto per fare qualche nome) Marco Felluga Russiz Superiore dal Friuli, Conti Costanti, Biserno e Boscarelli dalla Toscana, Masse-

ria Li Veli dalla Puglia, Paolo Saracco e Bruno Giacosa dal Piemonte, Nino Franco dal Veneto, Villa Caviciana dal Lazio e altri non meno importanti.

La manifestazione ha anche un taglio rigorosamente ecologico. È infatti un "green event", programmato e organizzato secondo criteri ecologici e sostenibili, come l'efficienza energetica, lo smaltimento corretto e differenziato dei rifiuti. Anche la scelta dei produttori avviene secondo questo criterio, privilegiando le cantine che hanno sviluppato una filiera locale. G.I.