



ALTO ADIGE

Eventi – Summa: tutta un'altra esperienza



di **Paolo Valente** pubblicato il 10 maggio 2023

Tra le manifestazioni del vino, **Summa**, negli anni, si è ritagliata un posto ben preciso, tutto suo. Prende vita ogni anno, qualche giorno prima del Vinitaly, e si svolge a Magrè sulla strada del Vino, in Alto Adige. Voluta, sostenuta e organizzata dalla **famiglia Lageder** (nella foto di copertina), è un evento che ha un fascino particolare.



Innanzitutto, gli spazi. Non si svolge in un luogo concepito per accogliere tante persone o manifestazioni espositive. Si svolge nell'azienda, nella casa dei Lageder. Due complessi a poche decine di metri l'uno dall'altro: **Tòr Löwengang** unisce l'antico al moderno. Varcato l'arco ci si ritrova in un cortile dove accanto convivono costruzioni memoria di un passato di nobiltà e manufatti moderni sede dell'attuale cantina. E poi **Casòn Hirschprunn**, un luogo magico che racchiude uno splendido cortile e dove ha sede anche Paradeise, uno spazio di accoglienza dove è possibile pranzare, degustare e acquistare i vini.

Le aree dedicate all'assaggio dei vini sono dislocate in tante piccole sale, su più livelli, in un continuo movimento tra pareti affrescate e dettagli di una cultura montanara che ha nella storia fatto del lavoro e della ricerca del bello la sua fonte di ispirazione.

Summa non è un evento in cui si degusta soltanto del vino. Certamente il vino è presente, ma è comprimario con la voglia dei partecipanti di incontrarsi, di conoscersi, di scambiarsi opinioni e pareri; è un luogo in cui si annulla quella distanza che si crea tra chi il vino lo degusta e chi lo serve e lo racconta.



Non c'è affanno, non c'è ressa, non ci sono i soliti frequentatori interessati solo a mettere una spunta sul numero dei vini assaggiati; gli animi sono distesi, i volti rilassati e la voglia di scoprire è tanta. A Summa non si degustano vini, si fanno incontri. Potrebbe sembrare una frase pubblicitaria mentre è solo la descrizione di quello che accade.

Luogo di incontri, dicevamo, e anche quest'anno ne abbiamo fatti parecchi. Ci siamo concentrati su produttori italiani, nonostante la presenza di vignaioli stranieri fosse numerosa e ricca di nomi di grande interesse.

Abbiamo incontrato Federica Camerani di **Corte Sant'Alda**, azienda veronese che nasce per volontà della madre Marinella che da tanti anni si dedica alla coltivazione in biodinamico delle tre tenute aziendali. I loro vini sono genuini, figli del territorio e spaziano dal Soave prodotto con prevalenza di Garganega al Valpolicella Superiore, dal Ripasso all'Amarone di rara eleganza.

Abbiamo degustato gli spumanti trentini di **Maso Martis** dei quali abbiamo apprezzato il Monsieur Martis 2018 Rosé de Noir 100% Meunier: un vino dalla grande struttura ma, al tempo stesso, diritto e verticale. Un Trento DOC dai ricordi di frutta rossa eccezionalmente gastronomico che ben si abbina anche a piatti dalla struttura importante.



Roberto Stucchi Prinetti, amministratore delegato di **Badia a Coltibuono**, storica azienda del Chianti Classico, ci ha presentato (e noi ne siamo stati positivamente colpiti) il Montebello 2018, un blend di 9 uve autoctone. Fresco e complesso al naso, svela un tannino ben integrato e pieno, quasi masticabile. Succoso e dalla lunga persistenza, chiude con ritorni di frutta fresca.

Abbiamo incontrato **Franz (junior) Haas** dell'omonima azienda altoatesina che con il solito entusiasmo ci ha presentato il suo Pinot Nero 2020. Un calice dalla grande bevibilità ma dalla complessità intrigante come solo il Pinot Nero coltivato in Alto Adige riesce a donare: frutta matura, spezie e poi ancora accenni balsamici. Un vino dall'ottima persistenza guidata dalla freschezza.

Della cantina valtellinese **Dirupi** ci ha colpito il Dossi Salati, Grumello riserva 2018. Viti centenarie coltivate a 550 metri di altezza. Potente ma elegantissimo, mostra sentori di frutti maturi e in confettura, grande persistenza e un tannino ben presente ma raffinato; un vino che potremmo definire goloso e che ben esprime le qualità del Nebbiolo.



Della **Tenuta di Carleone**, gestita da Sean O'Callaghan, abbiamo gustato con piacere Il Guercio 2021 che è prodotto da uve Sangiovese coltivate a 700 metri. 6 mesi di macerazione in cemento e oltre il 40% di uve vinificate a grappolo intero. Un vino pieno, elegante nella potenza, i cui sentori spaziano dalla frutta alle spezie e alle tostature.

Abbiamo apprezzato i vini di **Poggio Cagnano**, la giovane realtà gestita da Alessandro Gobbetti che ama sperimentare nella sua tenuta di Manciano nella Maremma grossetana. Tanti vini, tante espressioni di un territorio versatile tutte accomunate dal denominatore dell'eleganza e della godibilità immediata.

I vini rossi spaziano dal Ciliegio del Selvoso 2020 vinificato in cemento al Sangiovese di Euphoria 2021 vinificato in anfora e ad Altaripa 2018 che matura in legno grande per finire con l'elegante Cabernet Sauvignon di Arenario 2018 che matura in barrique.



<https://vinodabere.it/eventi-summa-tutta-unaltra-esperienza/>