



**Da oltre 25 anni, la Tenuta Alois Lageder celebra la SUMMA insieme a rinomati viticoltori internazionali a Magrè (Alto Adige). 114 cantine di nove paesi diversi parteciperanno alla SUMMA sabato 13 aprile e domenica 14 aprile 2024. L'attenzione dell'evento è rivolta alla qualità e alla sostenibilità.**

Ogni anno, nel mese di aprile, il piccolo borgo di Magrè diventa uno dei luoghi di incontro più importanti per sommelier, ristoratori e giornalisti del settore. È in questo periodo che la Tenuta Alois Lageder organizza SUMMA, una fiera alla quale partecipano oltre 100 produttori di vino provenienti da tutto il mondo che presentano i loro vini. Cosa li unisce? I valori che condividono: qualità, agricoltura sana (biologica, biodinamica o in conversione), passione per la sperimentazione e amore per il vino.

114 viticoltori di nove paesi diversi parteciperanno a SUMMA 2024 il 13 e 14 aprile, tra cui Peter Jakob Kühn, Ökonomierat Rebholz, Karl Haidle, Tenuta Jurtschitsch e Tenuta Tement dai paesi di lingua tedesca. Dalla Francia partecipano Champagne Tarlant e Champagne Billecart Salmon, mentre dall'Italia Pian Dell'Orino, Arianna Occhipinti e Petrolo. L'elenco completo dei produttori può essere trovato [qui](#).

#### **Degustazioni, visite guidate, food**

L'atmosfera accogliente consente uno scambio intenso e personale tra visitatori e produttori. Oltre alle degustazioni al tavolo nelle sale storiche di Casòn Hirschprunn e Tòr Löwengang, il programma offre ulteriori approfondimenti sul lavoro dei viticoltori. Nella degustazione verticale "Iconic Wine", i produttori presentano i loro vini di punta. La degustazione "We love Bubbles" si concentra sugli spumanti, mentre la degustazione delle "Comete" offre una panoramica sugli ultimi esperimenti in vigna e in cantina della Tenuta Alois Lageder. Il [programma](#) è completato da visite guidate alla cantina, ai vigneti e al giardino.

I visitatori potranno godere di un'offerta culinaria variegata con piatti preparati da diversi [partner gastronomici](#). La Vineria Paradeis, il ristorante biologico della Tenuta Alois Lageder, offre inoltre, insieme a partner locali, una degustazione di cibo che si concentra sui prodotti dell'azienda agricola.

Come negli anni precedenti, una parte del ricavato sarà devoluta a un'organizzazione benefica. Quest'anno viene sostenuto il Dormizil, un rifugio notturno per i senzatetto di Bolzano, in Alto Adige.

La SUMMA è organizzata da Anna Lageder.

#### **I fatti più importanti in breve**

##### **Location**

Tenuta Alois Lageder  
Casòn Hirschprunn e Tòr Löwengang  
Magrè, Alto Adige

##### **Date**

Sabato 13 aprile 2024, dalle 10:00 alle 18:00  
Domenica 14 aprile 2024, dalle 10:00 alle 17:00

##### **Registrazione**

L'iscrizione a SUMMA 2024 è possibile [qui](#).

##### **Quota di iscrizione**

Operatori del settore  
(HoReCa, distributori di vino e agenti, import di vino, produttori di vino)  
€ 50/1 giorno, € 90/2 giorni  
Persone fino a 25 anni  
€ 40/1 giorno, € 70/2 giorni  
Prezzo standard  
€ 110/1 giorno, € 200/2 giorni

**Numero limitato di biglietti alla stampa.**

##### **Contatto stampa**

Ylenia Steiner  
[yleniasteiner@aloislageder.eu](mailto:yleniasteiner@aloislageder.eu)  
+39 0471 809513

[summa-al.eu](http://summa-al.eu)  
[aloislageder.eu](http://aloislageder.eu)



**ALOIS LAGEDER**



Winery Alois Lageder - Vicolo dei Conti 9  
Magrè, 39040, Italy

Don't want these emails anymore? You can [Unsubscribe](#) or [Manage Preferences](#).