



Summa 2019

@Alois Lageder

Der Countdown läuft!

#summa2019

Zum Rahmenprogramm der diesjährigen Fachveranstaltung Summa zählen zahlreiche Kellerführungen, Vertikalverkostungen und exklusive Verkostungen unter anderem zu erlesenen Bordeaux – oder Schaumweinen.

Bei Seminaren zum Thema „Lebensraum Weingarten“ und der Integration des Tieres im Weinberg können Besucher die biologisch-dynamisch bewirtschafteten Weingärten erkunden.

Margreid, März 2019. In rund einer Woche - Samstag, 6. und Sonntag, 7. April 2019 jeweils von 10 - 18 Uhr - vereinen sich im Weingut Alois Lageder in Margreid (Südtirol) über 100 internationale Winzer. Für die 22. Ausgabe der Summa hat sich das Weingut in Zusammenarbeit mit den teilnehmenden Winzern wiederum bemüht, ein vielseitiges Rahmenprogramm auf die Beine zu stellen.

„Jedes Jahr stellt dies eine spannende und nicht ganz einfache Herausforderung dar“, erklärt Anna Lageder, die älteste Tochter des Hauses, die bereits seit vielen Jahren für die Organisation der Veranstaltung verantwortlich ist. „Ich bin davon überzeugt, dass unser Angebot auch nach so vielen Ausgaben interessant und attraktiv bleibt, weil es sich aus der Zusammenarbeit mit vielen der teilnehmenden Winzer und Partner ergibt. Aus der gemeinsamen Begeisterung für Summa entstehen immer wieder originelle Ideen“, freut sich Anna Lageder.

Erstmals werden zum Beispiel die Tore zum Raritäten-Keller von Alois Lageder zur Verkostung von Top-Jahrgängen erstklassiger Châteaux-Weine im Rahmen einer Masterclass geöffnet. Durch die Verkostung führt Joel Payne. Er wurde mehrfach als bester Sommelier Deutschlands ausgezeichnet und schreibt als renommierter Weinjournalist für zahlreiche internationale Fachzeitschriften. (Mature Bordeaux from Pauillac to Pomerol. Twelve Grands Crus from eleven appellations from 1986 to 2000 – Teilnahme nur mit vorheriger Online-Anmeldung und Vorauszahlung unter summa-al.eu/apply/ möglich).

Zahlreiche Vertikalverkostungen von Spitzenweinen teilnehmender Weingüter wie zum Beispiel Degustazione caotica del pensiero Cos (Azienda Agricola Cos/Sizilien-Italien), Kastanienbusch Riesling GG (Weingut Ökonomierat Rebholz/Deutschland), oder Sélections Parcelaires, Le Pavillon (M. Chapoutier/Frankreich) stehen ebenso auf dem Programm, um nur einige davon zu nennen.

Gastronomische Spezialitäten aus vorwiegend saisonalen, regionalen und biologisch erzeugten Produkten werden dank der Zusammenarbeit mit gleichgesinnten Food-Partnern an beiden Tagen angeboten. Schüler der Landeshotelfachschule Kaiserhof in Meran /Südtirol unterstützen den Service-Bereich.

Das vollständige Programm zur Summa kann unter <https://summa-al.eu/de/programm> abgerufen werden.

Summa-Partner 2019: <https://summa-al.eu/de/partner>

Summa Winzer 2019: <https://summa-al.eu/de/winzer>

Weitere Informationen zur Summa: <https://summa-al.eu/de>

ANMELDUNG FÜR BESUCHER:

Registrierung, Anmeldung und Online-Zahlung unter www.summa-al.eu

Anmeldegebühr pro Person:

- Fachgäste (HoReCa, Fachhandel, Import, Winzer) Euro 30/1 Tag, Euro 40/2 Tage
- Private Besucher (begrenzte Plätze) Euro 80/1 Tag, Euro 140/2 Tage
- Personen unter 25 Jahren Euro 40 /1 Tag, Euro 60/2 Tage

Presse-Informationen:

Magdalena Brugger

Marketing & PR

magdalenabrugger@aloislageder.eu

+39 (0)471 809512