

Comunicato Stampa, 9 gennaio 2020

Dall'1 al 3 febbraio, Wine&Siena celebra le eccellenze premiate da The WineHunter Award. La prima manifestazione dedicata alle eccellenze enologiche ed enogastronomiche dell'anno

A Wine&Siena in anteprima la birra da luppolo spontaneo ritrovato a Siena

Non solo vino, ma focus anche su birra, distillati e olio grazie al programma dei seminari, con una chicca in esclusiva

Non solo vino, ma focus anche su birra, distillati e olio a Wine&Siena capolavori del gusto 2020 grazie al programma dei seminari. Con una chicca in esclusiva: la birra che nasce dal luppolo coltivato nelle mura di Siena.

Tutto questo sarà parte di **Wine&Siena**, la prima grande manifestazione dedicata alle eccellenze enologiche ed enogastronomiche dell'anno che si terrà a Siena dal 1 al 3 febbraio 2020. Voluta dal **Patron di Merano WineFestival Helmuth Köcher** e da **Confcommercio Siena**, immerge produttori e visitatori a Siena dove il patrimonio culturale sposa le migliori produzioni enologiche. Quest'anno la manifestazione si arricchisce di una nuova location: il **Santa Maria della Scala**, l'antico ospedale sulla Francigena dove si fermavano i pellegrini che dall'Europa andavano verso Roma. E che ora aprirà il suo cuore ai tanti wine lovers e operatori del settore che arriveranno a Siena. Non solo, Wine&Siena 2020 si arricchisce di una giornata, il 3 febbraio, che sarà dedicata agli operatori del settore e della stampa.

Il programma dei seminari – tutti gratuiti previa registrazione in loco – si apre sabato 1 febbraio, alle 12 a Palazzo Squarcialupi al Santa Maria della Scala nella Sala S. Ansano con **“Presentazione Luppolo Selvatico”** in collaborazione con UDB. E qui c'è una storia da raccontare. Perché in anteprima ci saranno le birre ottenute dal luppolo spontaneo ritrovato a Siena. Nella Valle di Follonica, a Siena, nel 2017 infatti l'Associazione Le Mura, durante un'attività di pulizia dell'area, ha ritrovato diversi esempi di luppolo spontaneo. Nell'inverno 2018-19 alcune di queste piante sono state isolate e si è provveduto a dar loro sostegno con dei pali per svilupparsi agevolmente arrampicandosi. Da questa scoperta casuale l'Associazione Le Mura, UDB - Unione Degustatori Birra e Wine&Siena hanno avuto l'idea di un progetto per la valorizzazione di questo luppolo spontaneo: con la collaborazione de Il Forum della Birra sono stati invitati alcuni tra i più importanti *Homebrewers* del panorama nazionale, ad ognuno è stato inviato il luppolo selvatico delle Mura da usare interamente per la creazione di una birra nello stile da loro preferito ed esaltarne le caratteristiche. Una commissione composta da 5 esperti le ha assaggiate evidenziando il miglior utilizzo del luppolo e come lo si è ottenuto. Durante il seminario del 1 febbraio 2020 sarà possibile scoprire i risultati ottenuti e degustare le birre ottenute.

Sempre sabato 1 febbraio, alle 17 a Palazzo Squarcialupi al Santa Maria della Scala nella Sala S. Ansano, **“Conosciamo i distillati? Tecniche di degustazione di grappe e acquaviti”** in collaborazione con ANAG. Domenica 2 febbraio, alle 12, stessa location degli altri seminari, sempre nella Sala S. Ansano, torna protagonista la birra con **“Conosciamo la birra? Tecniche di degustazione di birra artigianale”**, in collaborazione con UDB. E alle 16, stessa location degli altri seminari, invece, **“Conosciamo l'Olio Extra Vergine? Tecniche di degustazione dell'olio EVO”**, in collaborazione con AICOO.

Wine&Siena 2020

Wine&Siena nasce dall'ideatore di Merano WineFestival e da **Confcommercio di Siena con cui viene organizzato, in collaborazione con la Camera di Commercio di Arezzo Siena e il Comune di Siena** e dà il via a un intero anno di appuntamenti siglati The WineHunter. **Con Wine&Siena [The WineHunter](#)** presenta con un percorso tra location

**GOURMET'S
INTERNATIONAL**

Gourmet's International srl - via Monte Ivigna 19 - I - 39010 Cermes (BZ) - T. +39 0473 210011 - info@meranowinefestival.com - P.IVA 01505020212

gourmetsinternational.com

Quality Management System Certificate ISO 9001





uniche come la **Rocca Salimbeni**, sede di **Banca Monte dei Paschi**, il **Palazzo Comunale**, il **Grand Hotel Continental Siena – Starhotels Collezione**, il **Palazzo del Rettorato dell'Università degli Studi di Siena**, **Palazzo Sansedoni**, sede della **Fondazione Monte dei Paschi di Siena** e, per la prima volta, **Palazzo Squarcialupi Santa Maria della Scala**, che diventa la location principale delle degustazioni. **Wine&Siena ha il patrocinio e della Regione Toscana.**

La manifestazione si apre **venerdì 31** gennaio alle 18:30 con la conferenza inaugurale presso Rocca Salimbeni, sede di Banca Mps, che ha accettato di ospitare l'avvio della manifestazione, e prosegue a Palazzo Squarcialupi con lo **Small Plates Dinner** in cui sono protagonisti i ristoratori senesi e i loro piatti tipici in abbinamento ai vini presenti a Wine&Siena. Dall'1 al 3 febbraio, per la prima volta **Palazzo Squarcialupi – Santa Maria della Scala** ospita i percorsi enogastronomici, una rassegna di **case vinicole** provenienti da tutta Italia, ma non solo. Tra i produttori italiani grande spazio alla Toscana che fa proprio di Siena il suo baricentro di tradizione e qualità, nonché il punto di riferimento nella **cultura enologica** anche a livello europeo. **Oltre ai vini**, anche selezionatissimi **produttori tra Food, Spirits e Beer. Di tutti i produttori presenti è possibile avere un'anteprima sul sito ufficiale.** Non solo, ci sono anche aziende di **Extrawine** che non producono vino, ma strumenti per il vino (come cavatappi, ecc) nonché i **Vinum Hotels**. Il 1 di febbraio ci sarà anche la **Cena di Gala Tra Borghi e Cantine al Grand Hotel Continental Siena – Starhotels Collezione**, cena a quattro mani con lo Chef Ciaffarafa del Ristorante Sapor Divino del Grand Hotel Continental ed Elmira del Ristorante il Giardino di Montalcino, uno dei vincitori del premio Incarnato 2019 del programma Tra Borghi e Cantine. Ed ancora, durante l'evento, operatori del settore ed appassionati del mondo del vino potranno conoscere e degustare vini e prodotti gourmet d'eccellenza, oltre a partecipare a **seminari e degustazioni guidate** che approfondiscono alcune tematiche su distillati, birra e olio d'oliva. Torna, come ogni anno, l'asta di beneficenza al **Grand Hotel Continental Siena – Starhotels Collezione**, grazie alla collaborazione con Rotary Siena, Siena Est e Rotaract Siena. Le **Wine Masterclasses** coinvolgono invece il **Palazzo Sansedoni – Fondazione Monte dei Paschi di Siena**. Una cornice d'eccezione per uno standard di **altissimo livello** che porta in rassegna i migliori vini selezionati e premiati da The WineHunter Award, sinonimo di instancabile ricerca dell'eccellenza. Spazio anche all'approfondimento con **due convegni** al Palazzo del Rettorato dell'Università degli Studi di Siena con esperti professori e ricercatori dell'Università degli Studi di Siena per un focus **su opportunità e sfide per il mondo del vino.**

Radio ufficiale dell'evento è Radio Monte Carlo. Sono media partner i **Grandi Vini, Firenze Spettacolo, popEating, Toscana Tascabile, Rtv 38, Canale 3 Toscana.**

Collaborano a Wine&Siena **Aicoo**, Associazione italiana conoscere l'olio d'oliva, **Ais** Toscana, Associazione Italiana Sommelier Delegazione Siena, **Anag**, Assaggiatori grappa e acquaviti Associazione della Toscana, **Fisar**, Federazione Italiana sommelier, albergatori e ristoratori Delegazione Siena Valdelsa, **Onav**, Organizzazione nazionale assaggiatori di vino, **Slowine**, **Udb**, Unione Degustatori Birre, **Fondazione Italiana Sommelier**, **Associazione Le Mura Odv**. Sono partner tecnici **Ip Industrie, Pulltex, I Bibanesi, Fonte de' Medici e Tosoni Auto.**

Grazie all'**Istituto di Istruzione Superiore Pellegrino Artusi, Federalberghi Siena e Provincia, Rotaract, Rotary Siena Est e Rotary Siena.**

Accredito stampa: <https://wineandsiena.com/accredito/>

Accredito operatori per il lunedì: <https://wineandsiena.com/accredito-operatori/>

Per maggiori informazioni **Ufficio Stampa Wine&Siena:**

David Taddei - M. +39 335 5131157 - Mail: wineandsiena@alemarweb.it

Susanna Salvadori - M. +39 335 1979771 - Mail: confcommercio.siena@gmail.com; wineandsiena@alemarweb.it



Gourmet's International srl - via Monte Ivigna 19 - I - 39010 Cermes (BZ) - T. +39 0473 210011 - info@meranowinefestival.com - P.IVA 01505020212

gourmetsinternational.com

Quality Management System Certificate ISO 9001

