



Comunicato Stampa, 31 gennaio 2020

*Dall'1 al 3 febbraio, Wine&Siena celebra le eccellenze premiate da The WineHunter Award*

## **Le zuppe di pane Verna e il prosciutto brado di 30 mesi negli showcooking di Wine&Siena**

**Ci saranno oltre 200 produttori e 700 vini in degustazione per un percorso che porterà a scoprire le migliori produzioni enologiche e gastronomiche premiate da The WineHunter Award. Wine&Siena è anche food, spirits, birra ed extrawine, convegni, seminari, masterclass, showcooking**

Si entra subito nel vivo di Wine&Siena da domani 1 febbraio. Dalle 11 alle 19 al **Santa Maria della Scala, Palazzo Squarcialupi, a Siena, ci saranno le degustazioni di prodotti enogastronomici** con espositori Wine, Food, Spirits, Beer, Extrawine. E poi seminari, showcooking, masterclasses, convegni.

**Wine&Siena** è il primo grande evento dell'anno in Toscana a parlare di vino ed andare alla scoperta delle eccellenze enogastronomiche. Per la prima volta i percorsi di degustazione si terranno al Santa Maria della Scala, il prestigioso "Spedale" sulla via Francigena. Ci saranno oltre 200 produttori selezionati da tutta Italia per un percorso che porterà a conoscere le migliori produzioni enologiche e le migliori produzioni gastronomiche premiate da **The WineHunter Award**. Voluto dal **The WineHunter** e **Patron di Merano WineFestival, Helmuth Köcher**, e da **Confcommercio Siena**, Wine&Siena immerge produttori e visitatori a Siena dove il patrimonio culturale sposa le migliori produzioni enologiche. Wine&Siena 2020 si arricchisce di una giornata, il 3 febbraio, che sarà dedicata agli operatori del settore e della stampa.

Con l'avvio delle degustazioni, prende il via anche il programma delle **masterclass**, che si terranno in una location prestigiosa come **Palazzo Sansedoni**, sede della Fondazione Monte dei Paschi di Siena che, con il suo affaccio ineguagliabile in Piazza del Campo, rappresenta una cornice d'eccezione per uno standard di **altissimo livello** che porta in rassegna i migliori vini selezionati e premiati da The WineHunter Award. **Il primo di febbraio, alle 12, Pinot Nero: Alto Adige e Toscana a confronto** con Toscana Fis. Alle **14.30**, invece, **Verticale Cool Climate: Praepositus Kerner e Praepositus Sylvaner** con Fisar. E qui saranno messi a confronto due vitigni della Val d'Isarco in Alto Adige con le loro diverse espressioni. Alle **17** invece si arriva in Toscana con **Vecchie Terre di Montefili: Verticale di Anfiteatro** e la partecipazione di Onav.

**Wine&Siena è anche showcooking. Sabato 1 febbraio a Palazzo Squarcialupi, Santa Maria della Scala, alle 13, Le zuppe di pane Verna, pappa al pomodoro e ribollita** in collaborazione con **Consorzio Agrario di Siena**. Alle **17, Degustazione di prosciutto brado di 30 mesi affettato al coltello allevato nelle terre di Siena con schiacciata di grani toscani a lievitazione naturale** in collaborazione con Consorzio Agrario di Siena.

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.

**Wine&Siena è anche seminari gratuiti.** Si inizierà **sabato 1 febbraio, alle 12 a Palazzo Squarcialupi** al Santa Maria della Scala nella Sala S. Ansano con **Presentazione Luppulo Selvatico** in collaborazione con UDB e Associazione Le



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

[gourmetsinternational.com](http://gourmetsinternational.com)

Quality Management System Certificate ISO 9001





Mura. 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.

Domani 1 febbraio continua anche la riflessione del vino con **"Enoturismo e Sostenibilità: nuove leve del Marketing turistico"** è il titolo del secondo convegno dedicato al mondo del vino che Wine&Siena propone il **1 febbraio alle 15 presso l'aula magna storica dell'Università degli Studi di Siena**. Sarà l'occasione di presentare la nuova legge regionale sull'enoturismo e sul contesto turistico ed economico che questo sa creare. Porteranno i saluti **Francesco Frati**, rettore dell'Università degli Studi di Siena, **Alberto Tirelli**, assessore alle Politiche turistiche del Comune di Siena, **Stefano Bernardini**, presidente provinciale Confcommercio Siena, **Helmuth Köcher**, presidente Gourmet's International e The Wine Hunter. Dalle 15.30 interverranno **Susanna Cenni**, vice presidente commissione agricoltura Camera dei Deputati, con "Il vino veicolo di buona crescita", **Simone Tarducci**, dirigente settore agriturismo Regione Toscana con "La nuova legge sull'enoturismo", **Daniele Barbetti**, presidente Regionale Federalberghi, che parlerà delle "Nuove proiezioni sul turismo enogastronomico". Ed ancora, interverranno **Luca Sanjust**, presidente consorzio Val d'Arno di Sopra, con "Enoturismo fenomeno di tendenza o leva del marketing turistico?", **Simone Bastianoni**, delegato del Rettore alla Sostenibilità dell'Università degli Studi di Siena, con "La sostenibilità come leva di attrazione turistica", **Carlo Rossi**, presidente Fondazione Monte dei Paschi di Siena, con "Siena Food Lab, coltivare insieme il futuro del nostro territorio", **Nicola D'Auria**, presidente Nazionale Movimento Turismo del Vino, con "Dall'evento al Sistema" Movimento Turismo del Vino guida alla scoperta dell'Enoturismo italiano, garante della qualità dell'accoglienza in Cantina", ed infine **Alessandro Balducci** responsabile R.E. Master Universitario, con "Vini italiani e mercati mondiali". Per partecipare al convegno ci si può prenotare al link <https://www.eventbrite.it/e/biglietti-donne-nel-mondo-del-vino-limpresa-femminile-nel-settore-e-laccesso-al-cr-89735518351>

## 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 un percorso tra location 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.**

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



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

[gourmetsinternational.com](http://gourmetsinternational.com)

Quality Management System Certificate ISO 9001





**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**, **Tosoni Auto**, **Angelo Po SPF Services**, **Frog**.

Si ringraziano l'**Istituto di Istruzione Superiore Pellegrino Artusi**, **Federalberghi Siena e Provincia**, **Rotaract**, **Rotary Siena Est e Rotary Siena**, **Etruria Retail e Carrefour**, **Itinera**, **Accademia Musicale Chigiana**, **Consorzio Agrario di Siena** e **FIFA Security**.

<https://meranowinefestival.midaticket.it/>

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

**David Taddei** - M. +39 335 5131157 - Mail: [wineandsiena@alemarweb.it](mailto:wineandsiena@alemarweb.it)

**Susanna Salvadori** - M. +39 335 1979771 - Mail: [confcommercio.siena@gmail.com](mailto:confcommercio.siena@gmail.com); [wineandsiena@alemarweb.it](mailto:wineandsiena@alemarweb.it)



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

[gourmetsinternational.com](http://gourmetsinternational.com)

Quality Management System Certificate ISO 9001

