

Comunicato Stampa 1 febbraio 2020

La prima manifestazione dell'anno dedicata alle eccellenze enologiche ed enogastronomiche che si terrà per la prima volta al Santa Maria della Scala, il prestigioso "Spedale" sulla via Francigena, dal'1 al 3 febbraio

## Wine&Siena apre la stagione degli eventi del vino in Toscana

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, beer ed extrawine da 19 regioni italiane e non solo, convegni, seminari, masterclass, showcooking tra cui "Incontri armoniosi: pesce e vini di Toscana"

E' il primo grande evento dell'anno in Toscana a parlare di vino ed andare alla scoperta delle eccellenze enogastronomiche. Si terrà a Siena e, per la prima volta, i percorsi di degustazione si terranno al Santa Maria della Scala, il prestigioso "Spedale" sulla via Francigena. Ci saranno 700 vini e oltre 200 produttori selezionati da tutta Italia per un percorso che porterà a scoprire le migliori produzioni enologiche e le migliori produzioni gastronomiche premiate da **The WineHunter Award**. Ed ancora, **masterclass** per un viaggio tra Pinot Noir, Kerner, Sylvaner, Chianti Classici e vini in anfora, i **seminari** tra cui in anteprima la birra da luppolo spontaneo ritrovato a Siena, i **convegni** dedicati a "Donne nel mondo del vino. L'impresa femminile nel settore e l'accesso al credito" ed "Enoturismo e Sostenibilità: nuove leve del Marketing turistico", e gli **showcooking**.

Tutto questo è **Wine&Siena**, voluto da **The WineHunter** e **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. Wine&Siena 2020 si arricchisce di una giornata, il 3 febbraio, che sarà dedicata agli operatori del settore e della stampa.

**Tutti i produttori** Ci saranno circa **700 vini** e oltre 200 produttori che arrivano da 19 regioni italiane e non solo. Ci saranno anche vini della Romania-Transilvania insieme alla Francia. Ogni produttore avrà la possibilità di presentare più vini per proporre al visitatore un percorso completo della propria cantina. Ci saranno anche vini con oltre 10 anni di età. **Oltre ai vini**, anche selezionatissimi **produttori tra Food, Spirits e Beer**. **Di tutti è possibile avere un'anteprima sul sito ufficiale [www.wineandsiena.com](http://www.wineandsiena.com)**. Non solo, ci sono anche aziende di **Extrawine** che producono strumenti per il vino nonché i Vinum Hotels.

**Convegni** Due momenti di approfondimento dedicati al mondo del vino. **Il 31 gennaio, "Donne nel mondo del vino. L'impresa femminile nel settore e l'accesso al credito", alle 10,30, nella sala San Donato di Rocca Salimbeni presso la sede di Banca Monte dei Paschi di Siena**. Qui è stata presentata una ricerca originale a cura dell'Università di Siena insieme all'Associazione Donne del Vino, basata su 160 interviste a imprenditrici del settore su un campione nazionale. Si è parlato di imprenditoria vitivinicola al femminile e dell'accesso al credito per la stessa tipologia di imprese. **"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. 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>.

**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. **Domenica 2 febbraio, alle 12, 4 chef on stage - 8 mani** al Santa Maria della Scala. **Lunedì 3 febbraio, alle 10**, presso Palazzo Squarcialupi, lo showcooking **Incontri armoniosi: pesce e vini di Toscana**, progetto che è parte di Territorio ed imprese nel FEAMP 2014-2020. La Regione Toscana partecipa infatti a Wine&Siena 2020, con questo un evento nel quale si vuole divulgare le azioni intraprese a favore della sostenibilità delle attività del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca, anche mediante la valorizzazione della stagionalità del pesce. Ci saranno Paolo Banti, dirigente Regione Toscana e Giovanni Maria Guarneri, Regione Toscana, che parlerà dei progetti del Fondo e del calendario sul pescato toscano. A seguire, alcuni chef presenteranno delle ricette per ogni prodotto ittico di stagione e abbinamenti con vini toscani. **Sempre lunedì 3 febbraio, alle 12**, invece, presso la Sala San Ansano a Palazzo Squarcialupi, presentazione in anteprima della seconda edizione senese del Premio **Emergente Sala**.

**Masterclass** Un viaggio che inizia dai Pinot noir tra l'Alto Adige e la Toscana, prosegue in Alto Adige per scoprire Kerner e Sylvaner, torna di nuovo in Toscana con le Vecchie Terre di Montefili, poi ci porta in giro per tutta Italia con i Vini in Anfora e dunque arriva in Toscana con il Castello di Ama. Tutto questo per cinque masterclass prestigiose che si terranno in una location altrettanto prestigiosa, ovvero **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. Il **2 febbraio, alle 14, sempre a Palazzo Sansedoni**, potremo scoprire il fascino del **Vino in anfora** con Slowine. Alle **17** si chiude il programma con **Castello di Ama: Verticale di San Lorenzo** con la partecipazione dell'Ais. Ogni masterclass ha la possibilità di ospitare fino a 25 persone e hanno il costo di 25 euro. Per informazioni e biglietti <https://meranowinefestival.midaticket.it/masterclasses/>.

**Seminari** Si inizierà **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 Associazione Le 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. **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. Alle **14, Conosciamo il formaggio? Pecorino Marovelli dal fresco al conciato** e alle **16**, stessa location degli altri seminari, invece, **Conosciamo l'Olio Extra Vergine? Tecniche di degustazione dell'olio EVO**, in collaborazione con AICOO. I seminari sono tutti gratuiti previa registrazione in loco.



La manifestazione si è aperta ieri sera **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, ed è proseguita Palazzo Squarcialupi con lo **Small Plates Dinner** in cui sono stati protagonisti i ristoratori senesi e i loro piatti tipici in abbinamento ai vini presenti a Wine&Siena. Il 1 di febbraio, **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. Torna, come ogni anno, **l'asta di beneficenza domenica 2 febbraio alle 15** al **Grand Hotel Continental Siena – Starhotels Collezione**, grazie alla collaborazione con Rotary Siena, Siena Est e Rotaract Siena, ci saranno in asta oltre 100 bottiglie prestigiose. **Wine&Siena è anche musica. Domenica 2 febbraio, alle 20**, in collaborazione tra Accademia Chigiana, Fondazione Monte dei Paschi e Etruria retail- Carrefour, si terrà **presso l'Accademia Chigiana di Siena il concerto Musica e Vino**. L'evento è gratuito con priorità ai possessori di biglietto Wine&Siena che si sono prenotati sulla piattaforma <https://www.eventbrite.it/e/biglietti-musica-e-vino-concerto-speciale-in-occasione-del-winesiena-2020-89732627705> entro il 31 gennaio alle 13. Saranno protagonisti del concerto Anna Roberta Sorbo soprano, Carmine Giordano, baritono, Francesco De Poli pianoforte. **Wine&Siena è anche cultura**, con il **biglietto** della manifestazione si può **entrare gratuitamente al Museo Civico** presso il Comune di Siena.

#### 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 di Siena, 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.**

**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: [susannasalvadori@gmail.com](mailto:susannasalvadori@gmail.com); [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 - P.IVA 01505020212

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

Quality Management System Certificate ISO 9001





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

