

Comunicato Stampa, 15 gennaio 2024

*Dal 26 al 29 gennaio 2024 Siena celebra le eccellenze premiate da The WineHunter Award al Santa Maria della Scala.*

## **Più di 500 etichette da degustare per Wine&Siena 2024**

**Arrivano dal Piemonte, dall'Alto Adige, dalla Lombardia, dal Friuli, dal Veneto, dall' Umbria, dall'Abruzzo, dalla Campania, dalla Basilicata, dalla Sardegna, dalla Sicilia. E chiaramente dalla Toscana.**

Vini protagonisti da tutta Italia e non solo a Wine&Siena. Si potranno degustare vini che arrivano dal **Piemonte, dall'Alto Adige, dalla Lombardia, dal Friuli, dal Veneto, dall'Umbria, dall'Abruzzo, dalla Campania, dalla Basilicata, dalla Sardegna, dalla Sicilia. E chiaramente dalla Toscana.** Ci saranno oltre **500 etichette** selezionate da The Wine Hunter nel percorso del gusto al Santa Maria della Scala con Wine&Siena i Capolavori del Gusto dal **prossimo 26 al 29 gennaio 2024.** E insieme, eccellenze della gastronomia, **60 prodotti** circa tra cioccolati, formaggi, olio, carni e salumi, birra, salumi, pasta, riso, cereali, grappe e liquori, birra e non solo dalla Campania all'Alto Adige passando da Toscana, Marche, Abruzzo.

Sono infatti le eccellenze le protagoniste di **Wine&Siena I capolavori del Gusto.** Siena si conferma la location per il primo grande evento dell'anno nel vino in Italia grazie alla manifestazione che **torna nella città dal 26 al 29 gennaio '24,** come da tradizione, per iniziare l'anno enoico e dare il via ad un intero anno di appuntamenti siglati The WineHunter. Gli espositori sono sul sito all'indirizzo <https://wineandsiena.com/>, attualmente ancora in aggiornamento.

### **Tra le etichette di vino**

Alta Langa piemontese, Monferrato Bianco, Barbera, Nebbiolo, Barolo, il Grignolino. E poi i Franciacorta, gli 'Oltrepo Pavese, i proseccchi Docg della Valdobbiadene. Nelle prestigiose sale del Santa Maria della Scala ci saranno i profumatissimi vini di montagna dell'Alto Adige, Kerner, Gewustraminer, Sauvignon, Riesling, Sylvaner, Pino Grigio. poi la Schiava, il Lagrein, il Pinot Nero. Ed ancora, ci saranno i vini del Collio friulano, Ribolla Gialla, Friulano Doc, Schioppettino, Pinot Nero, il Merlot Collio. Ci saranno gli Igt e pure Doc e Docg dell'Umbria, Cannonau e Vermentino dalla Sardegna, i grandi vini della Campania, Greco e Fiano insieme ai Furore Bianco e Rosso nonché i Costa d'Amalfi e Ravello Bianco e Rosso. Immancabili dalla Toscana Chianti e Chianti Classico, Nobile e Brunello, Montecucco, Bolgheri, Carmignano, Valdarno Superiore.

**La nona edizione di Wine&Siena** si terrà di nuovo nelle prestigiose sale del Santa Maria della Scala. L'evento, voluto dal **Patron di Merano WineFestival Helmuth Köcher** e dal **presidente di Confcommercio Siena Stefano Bernardini,** immerge produttori e visitatori a Siena dove il patrimonio culturale sposa **le migliori produzioni enologiche e gastronomiche premiate da The WineHunter Award.** Preziose le collaborazioni con **Camera di Commercio di Arezzo Siena, il Comune di Siena, Regione Toscana, Università degli Studi di Siena, Fondazione Monte dei Paschi di Siena.** Un percorso tra location uniche come il Palazzo Comunale, il **Grand Hotel Continental Siena – Starhotels Collezione** e **Palazzo Squarcialupi al Santa Maria della Scala,** che torna ad essere per il quarto anno la **location principale delle degustazioni enogastronomiche.**

Si inizia **venerdì 26 gennaio 2024, taglio del nastro alle 18** a Palazzo Sansedoni, sede della **Fondazione Monte dei Paschi** per l'inaugurazione. E poi **alle 20 torna la Small Plates Dinner al Santa Maria Della Scala – Palazzo Squarcialupi.** Con i **percorsi sensoriali si parte alle 11 di sabato 27 gennaio al Santa Maria della Scala dove si andrà avanti fino alle 18** con la degustazione di prodotti enogastronomici degli espositori Wine, Food & Spirits, Extrawine, i Consorzi. **Sabato 27 gennaio,** porte aperte a Palazzo Sansedoni, Fondazione Monte dei



Paschi di Siena, per due visite guidate su prenotazione (per un massimo di 30 persone a visita), una alle 12 e una alle 17, per prenotare scrivere a [info@verniceprogetti.it](mailto:info@verniceprogetti.it) entro le 12 di venerdì 26 gennaio. Anche **domenica 28 gennaio**, stand aperti dalle 11 fino alle 18. Infine, con Wine&Siena 2024 torna **la giornata di lunedì 29 gennaio dedicata agli operatori del settore e alla stampa**, occasione unica per degustare e scoprire nuovi prodotti e conoscere le aziende produttrici.

#### **Tutti i dettagli della manifestazione**

**Radio ufficiale dell'evento è Radio Monte Carlo.** Sono media partner **Firenze Spettacolo, Toscana Tascabile, Simona Geri The WineSetter, Andrea Radic, Cantina Social, Valentino Pusnava WineMob, I Grandi Vini, Glance Collection, Wineloversitaly Olga Schiaffino.** Sono partner tecnici **Accessoridavino.com, Arco Spedizioni, I Bibanesi.**

Si ringraziano il **Comune di Siena, la Fondazione Santa Maria della Scala, l'Università degli Studi di Siena, la Fondazione Monte dei Paschi di Siena, il Grand Hotel Continental Siena – Starhotels Collezione, l'Istituto di Istruzione Superiore Pellegrino Artusi, Istituto Superiore Ricasoli, Federalberghi Siena e provincia.**

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

*Per maggiori informazioni Ufficio Stampa Wine&Siena:*

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

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

