

Comunicato Stampa, 18 gennaio 2024

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

Dalle bolle d'Italia, ai vini in Anfora fino alla sinfonia di Brunello nelle Masterclass di Wine&Siena

Sei occasioni di fare approfondimento, di scoprire vini e particolari poco conosciuti grazie ai percorsi guidati di Wine&Siena, che si terranno tutti al Grand Hotel Continental Siena – Starhotels Collezione tra il 27 e il 28 gennaio.

In programma “Bolle d'Italia: un viaggio sensoriale tra le eccellenze delle bollicine italiane”, “C’era una volta il Tocai... il vino che cambia nome ma non perde la sua identità”, “Arte in Anfora: Segreti e Meraviglie della vinificazione e dell'affinamento nella storia verso il futuro”, “Sotto i cieli di Val d'Orcia: tesori vinicoli tra colline incantevoli e tradizioni autentiche”, “Sinfonia di terroir: Brunello di Montalcino. L'arte di un Rosso Inconfondibile”, e “Un viaggio dal Piemonte all’Alto Adige, assapora le differenti armonie evolutive”

Bolle d'Italia, c’era una volta il Tocai, vini in Anfora, sotto i cieli di Val d'Orcia, sinfonia di terroir e Brunello di Montalcino e il viaggio dal Piemonte all’Alto Adige.

Sono le proposte di alto livello delle **Masterclass** che saranno protagoniste il **27 e 28 gennaio prossimi** a **Wine&Siena I capolavori del Gusto**. Siena infatti si conferma la location per il primo grande evento del vino in Italia grazie alla rassegna che **torna nella città dal 26 al 29 gennaio '24**, come da tradizione, per iniziare l'anno enoico e dare il via a dodici mesi di appuntamenti siglati The WineHunter.

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, Banca Monte dei Paschi 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**.

Le Masterclass

Sabato 27 gennaio, dalle 11:30 alle 12:30, si parlerà di Tocai, il vino interrogativo con “**C’era una volta il Tocai... il vino che cambia nome ma non perde la sua identità**” con Marcello Vagini | delegato AIS Siena. Dalle 14 alle 15 invece “**Un viaggio dal Piemonte all’Alto Adige, assapora le differenti armonie evolutive**”. Infine, dalle 16:30 alle 17:30 protagonisti i vini in Anfora, “**Arte in Anfora: Segreti e Meraviglie della vinificazione e dell'affinamento nella storia verso il futuro**” con Helmuth Köcher, The WineHunter, come relatore.

Domenica 28 gennaio, dalle 11:30-12:30, “**Bolle d'Italia: un viaggio sensoriale tra le eccellenze delle bollicine italiane**”, un percorso in cui saranno protagoniste le diverse etichette e tipologie di vini spumanti italiani. Dalle 14 alle 15, invece, “**Sotto i cieli di Val d'Orcia: tesori vinicoli tra colline incantevoli e tradizioni autentiche**”, c’è tutto il mondo dell’Orcia Doc di cui parlare, un territorio davvero sorprendente con Andrea



Frassinetti, consigliere nazionale Onav. Dalle 16.30 alle 17.30, "**Sinfonia di terroir: Brunello di Montalcino. L'arte di un Rosso Inconfondibile**", e qui è il Brunello ad essere protagonista.

Tutte le Masterclass si terranno al **Grand Hotel Continental Siena – Starhotels Collezione, in pieno centro a Siena. Per partecipare** già da ora si può acquistare il biglietto sul sito all'indirizzo <https://wineandsiena.com/masterclasses/>.

Wine&Siena inizia venerdì 26 gennaio 2024, con il convegno "DOP Economy tra crescita e futuro" organizzato da Banca Monte dei Paschi di Siena nella propria sede storica, su invito. **Alle 18** è previsto il **taglio del nastro a Palazzo Sansedoni, nei locali della Fondazione Monte dei Paschi di Siena** 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 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, Banca Monte dei Paschi di Siena, 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; wineandsiena@alemarweb.it

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

