



Comunicato Stampa, 20 gennaio 2024

Per la prima volta, alla manifestazione che si svolge nelle sale del Santa Maria della Scala si affianca un programma di eventi serali in bar e ristoranti

Wine&Siena presenta il suo “fuori salone”

Dai Wine Talk di “AsSaggi di Vino” in collaborazione con l’Università di Siena, agli aperitivi e cene - degustazione con alcune delle aziende vitivinicole selezionate

Se gli oltre 500 prodotti, fra vini e food, presenti in degustazione alla nona edizione di Wine&Siena che prenderà via nelle splendide sale di Santa Maria della Scala sabato 27 gennaio, non vi sembrano sufficienti, ecco un programma di eventi “fuori salone” nelle ore serali a partire da martedì 23 gennaio.

Per la prima volta, la manifestazione, voluta dal patron di Merano WineFestival, Helmuth Köcher, e dal presidente di Confcommercio Siena, Stefano Bernardini, presenta il “Fuori Wine&Siena”, uscendo dagli spazi espositivi per approdare con le aziende vitivinicole **nei bar e nei ristoranti** del territorio. **Sei appuntamenti** fra aperitivi e cene – degustazione per conoscere alcuni dei vini selezionati per Wine&Siena, i prodotti tipici da abbinare e con una proposta culturale in più.

Grazie alla collaborazione con l’Università di Siena e alla disponibilità dei docenti, sono nati tre appuntamenti, chiamati “AsSaggi di Vino” che abbinano un **Wine Talk** a una degustazione di vini. Si inizia **martedì 23 gennaio al bar “Il Palio”**, in Piazza del Campo, ore 18,30 (max 15 persone, è gradita la prenotazione) con **Enrico Zanini**, Professore Ordinario di Metodologie della Ricerca Archeologica e *Direttore del Dipartimento di Scienze Storiche e dei Beni Culturali* dell’ateneo senese che presenta: “Vignale di Maremma: dove il vino salvò l’archeologia e un mosaico provò a salvare il vino”. A seguire l’aperitivo – degustazione con i vini dell’Azienda Agricola **Case alle Vacche di San Gimignano**: Mater, Ancestrale Rosato Pét Nat Pas Dosé (55% sangiovese, 45% canaiolo), I Macchioni, Vernaccia di San Gimignano Docg (vinificato in purezza).

Mercoledì 24 gennaio, AsSaggi di Vino si sposta alla **Gastronomia Morbidi Cocktail Bar** (via Banchi di Sopra 75) sempre alle ore 18,30 (max 15 persone, è gradita la prenotazione). Protagonista del Wine Talk sarà **Andrea Zefiro**, professore Associato di “Etruscologia e Antichità Italiche”, di “Musealizzazione e Gestione del Patrimonio Archeologico” e direttore delle Collezioni di Archeologia e d’Arte del Sistema Museale di Ateneo (Simus). Presenterà: “Alla ricerca dei vitigni di età antica, il progetto ArcheoVino a Scansano e l’arrivo del Sangiovese in Toscana”. A seguire, l’aperitivo – degustazione con i vini della tenuta **Vecchie Terre di Montefili di Greve in Chianti**: Montefili Rosso Toscana Igt (50% Sangiovese e 50% Cabernet Franc); Montefili Chianti Classico Docg (Sangiovese in purezza); Anfiteatro Toscana Igt (Super Tuscan di Sangiovese in purezza).

L’ultimo appuntamento “AsSaggi di Vino” è per **giovedì 25 gennaio presso il ChigianArtCafè** in via di Città 89 (ore 18,30 max 15 persone, è gradita la prenotazione). Conduce il WineTalk “Sancho Panza e i suoi compagni di bevute: il vino dal medioevo spagnolo a Cervantes”, **Paola Belloni**, Professoressa Associata di Letteratura spagnola del Dipartimento di Filologia e Critica delle Letterature Antiche e Moderne. L’aperitivo – degustazione è con i vini dell’Azienda Agricola **Pietro Nenni – Terre di San Galgano di Chiusdino**: Spada, Toscana Igt, (Sangiovese in purezza), San Galgano, Toscana Igt (Super Tuscan di Sangiovese in purezza).





Venerdì 26 gennaio, mentre al Santa Maria della Scala si svolge la tradizionale **Small Plates Dinner** che apre ufficialmente la nona edizione di Wine&Siena, il “fuori salone” propone **due cene gourmet**. Il **Ristorante Alcide** a Poggibonsi (Viale Guglielmo Marconi, 67/A) organizza **“I tesori di San Gimignano”** con **Aset**, l’Associazione Stampa Enogastronomia Toscana, e la collaborazione della **Fisar** Siena – Valdelsa. La cena gourmet di Alcide (ore 20, max 50 persone, è gradita la prenotazione) ha in degustazione cinque vini dell’azienda **Casa alle Vacche di San Gimignano**: Sangiovese B. Toscana Igt (sangiovese in purezza, vinificato bianco); Mater Ancestrale Rosato Pét Nat Pas Dosé (55% sangiovese, 45% canaiolo); Crocus, Vernaccia di San Gimignano Docg Riserva; Acantho, Toscana Rosso Igt (ciliegio e cabernet sauvignon); Vinsanto del Chianti Doc (trebbiano toscano, malvasia, vernaccia di San Gimignano). Con i vini saranno presenti i **più noti prodotti tipici del territorio**, dallo **Zafferano** di San Gimignano Dop del Vecchio Maneggio, ai **formaggi bio** di Poggio di Camporbiano, la **Chianina** di Macelleria Covati (Allevamento Vannini), la **“Crema di Santa Fina”** con zafferano e pinoli, il gusto più famoso del noto gelatiere **Sergio Dondoli** della omonima gelateria di Piazza della Cisterna a San Gimignano. Il giornalista e sommelier **Sandro Bosticco** presenterà il suo **“NoteWines, 100 storie di vino che avresti voluto sapere e nessuno ti ha mai raccontato”**. A Siena, invece, il ristorante **Bruscello Bistrot** (Via della Stufa Secca, 1, ore 20) presenta una cena – degustazione con i vini **dell’azienda Alessio Komjanc** di San Floriano Del Collio (Gorizia). Si tratta di una delle famiglie storiche fra i produttori del Collio, il territorio friulano situato all’estremo confine nord-orientale italiano con la Slovenia, dove si producono vini bianchi di altissima qualità.

Sabato 27 Gennaio, il **Grand Hotel Continental Lounge Bar** by Sapordivino, (Via Banchi di Sopra, 85, dalle ore 17 alle 21) propone **Aperitivo DiVino** con l’azienda vitivinicola **Scipio di Pitigliano** che presenta i suoi due vini di punta firmati dal famoso **enologo Gaspare Buscemi** pioniere dei vini “naturali e artigiani”. Si tratta di: Giudizio Toscana Bianco Igt (90% Trebbiano, 5% Ansonica, 5% Verdello) e Meletello Toscana Rosso Igt (70% Sangiovese, 30% Ciliegio). **Il duo “Irina&Francesco”** allietterà la serata con la sua musica di sax e piano.

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. Venerdì 26, alle 20, il “fuori salone” propone **due cene gourmet**: da **Ristorante Alcide** a Poggibonsi **“I tesori di San Gimignano”**, a Siena, invece, il ristorante **Bruscello Bistrot**, presenta una cena – degustazione con i vini **dell’azienda Alessio Komjanc** di San Floriano Del Collio. **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. Con il “fuori salone” sabato 27 alle 21 il **Grand Hotel Continental Lounge Bar** by Sapordivino, propone **Aperitivo DiVino** con l’azienda vitivinicola **Scipio di Pitigliano**. **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

