



Il Santa Maria della Scala apre le porte a Wine&Siena: dal 27 al 29 gennaio 2024 il primo grande evento dell'anno che parla di vino in Italia e celebra le eccellenze premiate The WineHunter Award.

Voluto dal Patron di Merano WineFestival Helmuth Köcher e dal presidente di Confcommercio Siena Stefano Bernardini l'evento immerge produttori e visitatori a Siena, alla scoperta di una selezionata produzione wine&food. Grazie alla collaborazione con l'Università degli Studi di Siena, anticiperà l'evento un cartellone di iniziative culturali per parlare di vino e letteratura, vino e poesia, vino e storia, vino e archeologia. L'invito di Helmuth Köcher a Sigfrido Ranucci, conduttore di Report, a partecipare a Wine&Siena 2024 perché dopo l'inchiesta sulla produzione del vino si possa valorizzare una visione condivisa che tutela un consumatore consapevole e un vino sostenibile e di qualità.

Siena (SI) 21 dicembre 2023 - La 9^ edizione di Wine&Siena – Capolavori del gusto, in programma a Siena dal 27 al 29 gennaio 2024, si svolgerà nelle prestigiose sale del Santa Maria della Scala, gioiello urbano del 1300. La manifestazione inaugura l'anno enoico in Toscana e in Italia per presentare grandi selezioni e grande enogastronomia. Ma non solo, Wine&Siena dà il via ad un anno intero di appuntamenti siglati The WineHunter. Con una novità. Grazie alla collaborazione con l'Università degli Studi di Siena, anticiperà l'evento un cartellone di iniziative culturali per parlare di vino e letteratura, vino e poesia, vino e storia, vino e archeologia.

Inoltre, l'invito da parte di Helmuth Kocher a **Sigfrido Ranucci, il conduttore di Report**, a **partecipare a Wine&Siena 2024**: dopo un'inchiesta sulla produzione del vino che ha sollevato critiche e controversi sul mondo enologico, la volontà di tutelare valori, ecosostenibilità ed eccellenza, in sintonia con la filosofia che da sempre difende The WineHunter Award. **Essendo Wine&Siena il primo evento nazionale vinicolo italiano**, viene così chiuso l'anno con la polemica sul servizio televisivo della sua redazione, aprendo quello nuovo con una riconciliazione. «**Venga a trovarci**», è stato l'invito di Köcher «*potrà essere ospite a Wine&Siena e, se vorrà*, è possibile organizzare anche un incontro pubblico con i tanti produttori presenti. Gli interessi del resto coincidono, entrambi vogliano un consumatore consapevole e un vino sostenibile e di qualità. Le modalità per arrivarci troviamole insieme».

La rassegna, voluta dal Patron di Merano WineFestival Helmuth Köcher e dal presidente di Confcommercio Siena Stefano Bernardini, ospita 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, ilComune di Siena, Regione Toscana, Università degli Studi 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 Comunale 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. 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.

I COMMENTI

«Torniamo con la nona edizione di Wine&Siena 2024, l'evento enogastronomico che apre questo nuovo anno e si caratterizza per la qualità dei vini selezionati dalle commissioni d'assaggio The WineHunter. Siamo a Siena in una

























splendida cornice fatta di storia, tradizione e cultura del territorio vitivinicolo e gastronomico – dice Helmuth Köcher, The WineHunter e presidente del Merano WineFestival - Torniamo qui, per la nona edizione, con un rinnovato spirito e un grande entusiasmo, di nuovo nel periodo migliore per l'evento che lancia tutta la stagione di eventi dedicati al vino di The WineHunter e non solo».

«Continuiamo il percorso di Wine&Siena che conferma il ruolo della città nell'ambito enologico. Wine&Siena apre la stagione degli eventi del vino in Toscana, arriva prima anche delle Anteprime. Questa è la prima manifestazione di livello nazionale dell'anno che presenta eccellenze enogastronomiche e che continua a far parlare di sé e della nostra città – osserva Marco Tansini, presidente Delegazione Siena Confcommercio Siena - Tutto ciò accade in un territorio vocato come il nostro. Il che vuol dire presentare delle opportunità, iniziare l'anno per gli enoturisti e i wine lover che possono arrivare qui, visitare la manifestazione, e spostarsi nel territorio. Siamo certi che questo sia uno stimolo ulteriore per gli espositori che Gourmet'International e Enotempora stanno già contattando per continuare a continuare insomma ad essere un grande evento del vino in una città che si apre a tutti. Mi piace sottolineare la collaborazione che abbiamo instaurato per il lunedì con Fipe e Federalberghi perché gli operatori siano presenti. E pure lo scorso anno erano presenti davvero in tantissimi in un contesto di dialogo e di approfondimento sui prodotti che aiuta le relazioni commerciali per gli operatori vitivinicoli e quelli del turismo e della ristorazione».

«Cultura e storia, enogastronomia e tradizioni nella splendida cornice del Santa Maria della Scala – fa notare Nicoletta Fabio, Sindaco di Siena - Un'unione di eccellenze che anche quest'anno ritroveremo nell'edizione 2024 di 'Wine and Siena', in una tre giorni di 'capolavori', in cui scoprire e riscoprire le nostre eccellenze e non solo: Siena sarà di fatto la capitale del vino, in un evento che con il passare degli anni ha saputo coinvolgere il territorio e diventare vero e proprio punto di riferimento nazionale. Una splendida iniziativa ideata da The WineHunter e in questa occasione mi preme anche ricordare Andrea Vanni, senese prematuramente scomparso che con grande lungimiranza pensò a Wine&Siena. Sono convinta che con il passare degli anni questo appuntamento possa ancor di più ampliare le aspettative di tutto il territorio senese, con iniziative sempre più radicate e peculiari».

«Rinnoviamo questo grande appuntamento per Siena e per il territorio - aggiunge Vanna Giunti, assessore al assessore al Turismo, Commercio e Attività Produttive, Sito UNESCO, Rapporti con l'Università – Wine&Siena è stata una bellissima intuizione, che oltretutto si lega alla tradizione e alla nostra comunità. Ci aspettiamo come ogni anno un grande successo di pubblico, con risvolti anche per le strutture e gli esercenti del territorio, che del resto sono coinvolti in parte dell'organizzazione della tre giorni al Santa Maria della Scala. Siamo in un periodo, quello successivo alle feste natalizie, in cui il turismo avrebbe un calo, e iniziative come questa invece contribuiscono affinché non esistano stagioni basse e si affermi l'idea di una città da vivere tutto l'anno».

«Il vino fa parte di una cultura millenaria – ho sottolineato **Roberto Di Pietra, Magnifico Rettore Università degli Studi di Siena** – In questo senso l'Università propone attività di salotti letterari che precederanno l'evento per parlare di vino e cultura, vino e poesia, vino e storia, vino e archeologia. Il vino è un prodotto culturale che ha una storia antica. Lo racconteremo dunque grazie ad incontri collaterali che vedranno "degustazioni" di passi letteratura, storia, archeologia che possono far apprezzare ciò che ha dato il vino alla cultura internazionale nelle sue diverse manifestazioni».

«Wine&Siena si conferma un evento per una Siena che vuole far parlare di sé unendo eccellenze agroalimentare a quelle culturali - sottolinea **Gianpaolo Betti, Enotempora** – È la fusione armonica tra storia, cultura, arte, paesaggio, buon vivere, enogastronomia che plasticamente si riconosce in Wine&Siena, in

























sinergia con altre realtà. Mi preme sottolineare come fin dalla prima edizione abbiamo sempre cercato sinergie il territorio, come ad esempio la collaborazione con realtà formative, istituto Alberghiero Artusi e Istituto Ricasoli in primis o con le varie associazioni del settore enogastronomico. Sono presenti qui eccellenze enologiche di rilevanza nazionale riconosciute a livello internazionale, come Montalcino, Montepulciano, Chianti, San Gimignano, Orcia, che si aprono agli operatori di settore nella terza giornata di Wine&Siena e che abbiamo potuto mettere in campo da quando l'evento è approdato nella location del Santa Maria della Scala e Palazzo Squarcialupi. Gli operatori possono accedere gratuitamente accreditandosi sul portale di Wine&Siena. Anche l'accoglienza è una caratteristica di Siena. Wine&Siena nasce da un'idea di Andrea Vanni, prematuramente scomparso due anni fa, insieme ad Helmut Köcher e Confcommercio Siena con la collaborazione preziosa del Comune di Siena. E a tutti loro dico grazie».

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. E' partner di comunicazione per le riprese video e foto Point of View Alto Adige. Sonopartner tecnici Accessoridavino.com, Arco Spedizioni, I Bibanesi.

Si ringraziano il Comune di Siena, la Fondazione Santa Maria della Scala, Il Santa Chiara Lab dell'Università di Siena, ilGrand 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/

Ufficio Stampa & PR:

Stefania Mafalda M. +39 345 58 10 157 press@smstudiopr.it Martina Tramontin M. +39 327 7994409 martina.tramontin@smstudiopr.it



















