



Dai vini in anfora ai Pinot noir dell'Alto Adige, dai Chianti Classici al Kerner nelle masterclass di Wine&Siena

La prima manifestazione dedicata alle eccellenze enologiche ed enogastronomiche dell'anno che si terrà per la prima volta al Santa Maria della Scala, il prestigioso "Spedale" sulla via Francigena. Dall'1 al 3 febbraio, Wine&Siena celebra le eccellenze premiate da The WineHunter Award.

Dai vini in anfora ai Pinot noir dell'Alto Adige, dai Chianti Classici al Kerner nelle masterclass di Wine&Siena

Cinque degustazioni prestigiose nel programma. La cornice unica di Siena, simbolo della viticoltura italiana, inaugura l'anno di appuntamenti enogastronomici dedicati a operatori del settore e appassionati, firmato dal "cacciatore di vini" The WineHunter Helmuth Köcher

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.

Cinque degustazioni prestigiose nel programma di Wine&Siena – Capolavori del gusto arrivata alla quinta edizione che si terrà a Siena dal 1 al 3 febbraio 2020. Voluto dal Patron di Merano WineFestival, e "cacciatore di vini" The WineHunter, Helmuth Köcher e da Confcommercio Siena, l'evento immerge produttori e visitatori a Siena, dove il patrimonio culturale sposa le migliori produzioni enologiche premiate da The WineHunter Award. Quest'anno Wine&Siena si arricchisce di una nuova location: il Santa Maria della Scala, l'antico ospedale sulla Francigena dove si fermavano i pellegrini che dall'Europa andavano verso Roma. E che ora aprirà il suo cuore ai tanti appassionati che arriveranno a Siena. Non solo, Wine&Siena 2020 si arricchisce di una giornata, il 3 febbraio, che sarà dedicata agli operatori del settore e della stampa.

Prestigiosa la location anche per la masterclass, ovvero Palazzo Sansedoni, sede della Fondazione Monte dei Paschi di Siena, con il suo affaccio ineguagliabile in Piazza del Campo. Il primo di febbraio, alle 12, prima masterclass con Pinot Nero: Alto Adige e Toscana a confronto con Toscana Fis. In degustazione ci saranno 2017 Boscobruno Toscana Pinot Nero IGT Vallepiciola, 2010 Nero di Nubi IGT Felsina, 2018 Vassal Alto Adige Pinot Nero DOC Gilfenstein, 2016 Zeno Alto Adige Pinot Nero Riserva DOC Cantina Merano, 2016 Burgum Novum Alto Adige Pinot Nero Riserva DOC Castelfeder. Alle 14.30, invece, Verticale Cool Climate: Praepositus Kerner e Praepositus Sylvaner. E qui saranno messi a confronto due vitigni della Val d'Isarco in Alto Adige con le loro diverse espressioni. In degustazione ci saranno i vini di Abbazia di Novacella Praepositus Alto Adige Valle Isarco Sylvaner DOC nelle annate 2008, 2010, 2015 e 2018 e Praepositus Alto Adige Valle Isarco Kerner DOC nelle annate 2008, 2010, 2015, 2018. Alle 17 invece si arriva in Toscana con Vecchie Terre di Montefili: Verticale di Anfiteatro e la partecipazione di Onav. In degustazione Anfiteatro IGT Toscana nelle annate 2000,2006,2012,2013,2015,2016. Così si chiude la prima giornata.

Il 2 febbraio, alle 14, sempre a Palazzo Sansedoni, potremo scoprire il fascino del Vino in anfora. In degustazione ci saranno 2017 Nero Di Rena Pallagrello Nero IGP Cantina di Lisandro, 2017 Lanfora Grignolino d'Asti DOC [Montalbera](#), 2018 Anfora Isola Dei Nuraghi Cannonau DOC Tenuta Olianias, 2018 Val delle Rose Cobalto Maremma Toscana Vermentino DOC Famiglia Cecchi, 2018 Da-Di Toscana Rosso IGT Avignonesi, 2017 Petruna Toscana Sangiovese in Anfora IGT Il Borro. Alle 17 si chiude il programma con "Castello di Ama: Verticale di San Lorenzo" con la partecipazione dell'Ais. In degustazione la verticale di San Lorenzo Chianti Classico Gran Selezione DOCG nelle annate 2010,2011,2013,2014,2015,2016.

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/>

Wine&Siena2020

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, 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.

La manifestazione si apre 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, e prosegue a Palazzo Squarcialupi con lo Small Plates Dinner in cui sono protagonisti i ristoratori senesi e i loro piatti tipici in abbinamento ai vini presenti a Wine&Siena. Dall'1 al 3 febbraio, per la prima volta Palazzo Squarcialupi – Santa Maria della Scala ospita i percorsi enogastronomici, una rassegna di case vinicole provenienti da tutta Italia, ma non solo. Tra i produttori italiani grande spazio alla Toscana che fa proprio di Siena il suo baricentro di tradizione e qualità, nonché il punto di riferimento nella cultura enologica anche a livello europeo. Oltre ai vini, anche selezionatissimi produttori tra Food, Spirits e Beer. Di tutti i produttori presenti è possibile avere un'anteprima sul sito ufficiale www.wineandsiena.com. Non solo, ci sono anche aziende di Extrawine che non producono vino, ma strumenti per il vino (come cavatappi, ecc) nonché i Vinum Hotels. Il 1 di febbraio ci sarà anche la 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. Ed ancora, durante l'evento, operatori del settore ed appassionati del mondo del vino potranno conoscere e degustare vini e prodotti gourmet d'eccellenza, oltre a partecipare a seminari e degustazioni guidate che approfondiscono alcune tematiche su distillati, birra e olio d'oliva. Torna, come ogni anno, l'asta di beneficenza al Grand Hotel Continental Siena – Starhotels Collezione, grazie alla collaborazione con Rotary Siena, Siena Est e Rotaract Siena. Le Wine Masterclasses coinvolgono invece il Palazzo Sansedoni – Fondazione Monte dei Paschi di Siena. Una cornice d'eccezione per uno standard di altissimo livello che porta in rassegna i migliori vini selezionati e premiati da The WineHunter Award, sinonimo di instancabile ricerca dell'eccellenza. Spazio anche all'approfondimento con due convegni al Palazzo del Rettorato dell'Università degli Studi di Siena con esperti professori e ricercatori dell'Università degli Studi di Siena per un focus su opportunità e sfide per il mondo del vino.

Radio ufficiale dell'evento è Radio Monte Carlo. Sono media partner i Grandi Vini, Firenze Spettacolo, popEating, Toscana Tascabile, Rtv 38, Canale 3 Toscana, 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 e Angelo Po SPF Services.

Si ringraziano l'Istituto di Istruzione Superiore Pellegrino Artusi, Federalberghi Siena e Provincia, Rotaract, Rotary Siena Est e Rotary Siena, Etruria Retail e Carrefour.

Accredito operatori per il lunedì: <https://wineandsiena.com/accredito-operatori/>

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