



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.

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. Voluta 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 Vallepicciola, 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 Olianas, 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/>