



Un calice di vino tra i capolavori dell'arte italiana: Siena apre i Palazzi agli eno-appassionati

Torna Wine&Siena (1-3 febbraio), format unico nel ripetersi ogni anno tra la Maestà di Simone Martini e per la prima volta il Santa Maria della Scala Unire i capolavori dell'arte italiana ai grandi vini: un biglietto da visita unico ed inimitabile che solo l'Italia può offrire nel mondo, di cui tutti parlano e che, per fortuna, negli ultimi tempi, sembra concretizzarsi sempre più spesso. Come a Siena, città-simbolo della cultura e del vino italiani, che torna ad ospitare Wine&Siena - Capolavori del Gusto, format unico, proprio per la sua continuità nel ripetersi ogni anno (è l'edizione n. 5, dall'1 al 3 febbraio), con la regia del "cacciatore di vini", The Wine Hunter, Helmuth Köcher, patron di Merano WineFestival, e Confcommercio Siena, pensato per celebrare le eccellenze wine & food nella cornice unica della città del Palio e dei suoi Palazzi. A Partire da Palazzo Pubblico, con gli affreschi della Maestà e del Guidoriccio da Fogliano di Simone Martini sullo sfondo, e Rocca Salimbeni, affascinante sede di Banca Monte dei Paschi che apre le porte anche della sua Fondazione nella cornice di Palazzo Sansedoni con il suo ineguagliabile affaccio su Piazza del Campo, e, per la prima volta, il Santa Maria della Scala, l'antichissimo e prestigioso "Spedale" sulla Via Francigena, dove già prima dell'anno Mille si fermavano i pellegrini che dall'Europa andavano verso Roma, a Palazzo Squarcialupi, location principale delle degustazioni, e, ancora, dallo storico Grand Hotel Continental Siena-Starhotels Collezione al Palazzo del Rettorato dell'antica Università degli Studi di Siena.

E se le degustazioni con i vini di cantine di tutta Italia, ma anche food, spirit e beer di altissima qualità, premiate da The WineHunter Award e ospitate proprio nel Complesso del Santa Maria della Scala, sono il cuore della kermesse, cinque prestigiose masterclass avranno come sfondo gli affreschi settecenteschi di Palazzo Sansedoni: "Pinot Nero: Alto Adige e Toscana a confronto" (con le cantine Vallepiciola, Felsina, Gilfenstein, Cantina Merano e Castelfeder, 1 febbraio), la "Verticale Cool Climate: Praepositus Kerner e Praepositus Sylvaner" (con 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), e "Vecchie Terre di Montefili: Verticale di Anfiteatro" (nelle annate 2000, 2006, 2012, 2013, 2015, 2016), il 1 febbraio; "Vino in anfora" (con Cantina di Lisandro, [Montalbera](#), Tenuta Olianias, Famiglia Cecchi, Avignonesi e Il Borro) e "Castello di Ama: Verticale di San Lorenzo" (nelle annate 2010, 2011, 2013, 2014, 2015, 2016), il 2 febbraio.

Ad aprire la kermesse, il 31 gennaio, come da tradizione, la conferenza a Rocca Salimbeni, con un convegno nel quale sarà presentata, per la prima volta, la ricerca, condotta dall'Università di Siena, in collaborazione con le Donne del Vino, dedicata all'impresa femminile nel settore vitivinicolo e al cosiddetto "Gender Gap", soprattutto riferito alle possibilità di accesso al credito. Ad intervenire, saranno tra gli altri, il professor Lorenzo Zanni, Donatella Cinelli Colombini, presidente Le Donne del Vino, il presidente Gourmet's International Helmuth Köcher, Stefano Bernardini, presidente Confcommercio Siena, Fabiano Fossali, responsabile Direzione Mercati e Prodotti di Banca Mps, e la giornalista Anna Di Martino. E, grazie all'Università, sta nascendo anche un vero e proprio "think tank" dedicato al mondo vitivinicolo, con i professori Roberto Di Pietra e Giacomo Landi che presenteranno la ricerca "Leggere il vino: un'analisi tra le aziende della Provincia di Siena". A seguire, lo Small Plates Dinner a Palazzo Squarcialupi con i ristoratori del territorio ed i loro piatti tipici in abbinamento ai vini presenti (il 1 febbraio il Grand Hotel Continental ospita invece la Cena di Gala "Tra Borghi e Cantine"). Il Grand Hotel ospiterà un'asta di beneficenza con il Rotary, e ci saranno anche seminari e degustazioni guidate dedicate a distillati, birra e olio d'oliva. Il 2 febbraio, il vino incontra anche la musica di una storica e prestigiosa istituzione italiana come l'Accademia Chigiana di Siena, che apre le porte del suo storico palazzo.

Spazio all'approfondimento, nell'Aula Magna del Palazzo del Rettorato, sulle opportunità e le

sfide più attuali del mondo del vino con il convegno “Enoturismo e Sostenibilità: nuove leve del marketing turistico” (1 febbraio, occasione per presentare anche la nuova legge sull’enoturismo della Regione Toscana, prima in Italia), con, tra gli altri il rettore dell’Università Francesco Frati, il presidente Gourmet’s International Helmuth Köcher, Susanna Cenni, vice presidente Commissione Agricoltura Camera dei Deputati, Luca Sanjust, presidente Consorzio Val d’Arno di Sopra, Carlo Rossi, presidente Fondazione Monte dei Paschi, e Nicola D’Auria, presidente Movimento Turismo del Vino.