

*Al via la prima manifestazione dedicata alle eccellenze enogastronomiche dell'anno
A Siena, il 26 e 27 gennaio 2019, l'evento firmato dagli ideatori del Merano WineFestival*

Wine&Siena entra nel vivo

Il 26 gennaio, alle 11 l'apertura dei percorsi sensoriali tra per andare alla scoperta delle eccellenze enogastronomiche nei palazzi storici di Siena. In programma le masterclass dedicate a Gewürztraminer altoatesini e alla Verticale di Nobile di Montepulciano DOCG – Azienda Salcheto. Ed ancora, il convegno “Nuovi orizzonti del vino italiano fra mercati asiatici, rivoluzione digitale e biologico”, con Michele Geraci, sottosegretario Ministero delle Attività Economiche, e i seminari “Conosciamo la birra? Tecniche di degustazione di birra artigianale”, “Conosciamo i distillati? Tecniche di degustazione di grappe e acquaviti”

Domani 26 gennaio prendono il via i percorsi sensoriali. E così Wine&Siena - Capolavori del Gusto, la manifestazione firmata dagli ideatori del Merano Wine Festival, entrerà davvero nel vivo. Due giorni, 26 e 27 gennaio, per andare alla scoperta delle eccellenze enogastronomiche nei palazzi storici di Siena, nelle storiche stanze della sede della Banca Monte dei Paschi di Siena, a Rocca Salimbeni, al Grand Hotel Continental Siena – Starhotels Collezione, a Palazzo Pubblico, al Museo Civico. Entrano quest'anno nel percorso Palazzo Squarcialupi, il Santa Maria della Scala, e Palazzo Sansedoni, sede della Fondazione Monte dei Paschi di Siena.

La giornata di domani inizia con **l'apertura dei percorsi sensoriali, alle 11, che resteranno aperti fino alle 19,30**. Oltre 150 produttori che arrivano da 19 regioni italiane, le più vocate per la produzione enologica. Ognuno di loro presenterà fino a quattro etichette, quindi oltre 500 vini in degustazione. Immaginiamo di passare dal Barolo, al Pinot Noir dell'Alto Adige, passando dal Sauvignon, dalla Ribolla Gialla e dal Friulano del Collio, senza dimenticare il metodo classico dell'Oltrepò Pavese, il Franciacorta, il vino della Valtellina. E poi spostarsi nel Chianti e nel Brunello in Toscana, degustare il Montelfaco dell'Umbria, e poi Nero d'Avola, Grillo e Catarratto dalla Sicilia senza dimenticare i Furore bianchi e rossi della Campania, ma anche l'Asprinio di Aversa, la Falanghina, l'Aglianico. Non potevano mancare Prosecco, Valpolicella, Raboso, Primitivo di Manduria e Tintilia. Non manca lo Champagne. Wine&Siena è anche produzioni tipiche - formaggi, tonno, acciughe, caffè e dolci senesi - birra e distillati.

Entrando nel dettaglio del **programma del 26 gennaio**, a Palazzo Sansedoni, **alle 14**, la prima **masterclass**, ovvero **Degustazione di Gewürztraminer altoatesini** selezionati da The WineHunter, con il delegato Fisar Nicola Masiello ed Helmuth Köcher. Ci saranno Baron Longo: 2016 Hohenstein Alto Adige –Südtirol DOC, Castelfeder: 2017 Gewürztraminer 'Von Lehm' Alto Adige –Südtirol DOC, Elena Walch: 2017 Gewürztraminer 'Vigna Kastelaz' Alto Adige –Südtirol DOC, Schreckbichl – Colterenzio: 2016 Gewürztraminer Lafóa Alto Adige –Südtirol DOC, Kellerei Tramin: 2017 Gewürztraminer Nussbaumer Alto Adige –Südtirol DOC, Tenuta J. Hofstätter: 2016 Kolbenhof Vigna Gewürztraminer Alto Adige –Südtirol DOC, Weinberghof Bellutti: 2017 Gewürztraminer PLON Alto Adige –Südtirol DOC, Weingut Ritterhof: 2017 Auratus Gewürztraminer Alto Adige –Südtirol DOP. A seguire, **alle 15.30, Verticale di Nobile di Montepulciano DOCG – Azienda Salcheto** (Toscana) con Vito Lacerenza di Slow Wine. In degustazione, le annate 2000, 2002, 2008, 2010, 2014, 2015. Partecipare alle masterclass è facile, durante l'evento il biglietto si può acquistare a Palazzo Sansedoni oppure basta prenotarsi presso Enotrade Wein Vino Wine, Strada di Pescaia 67, 53100 Siena, chiamando al numero 0577 600392. Il prezzo è di 25 euro, 30 sono i posti

Info: info@wineandsiena.it - www.wineandsiena.it

disponibili.

Continuano anche i **convegni**. Domani, sabato 26 gennaio, alle **14.30**, presso l’Aula Magna del Rettorato dell’Università degli studi di Siena, si parlerà di *“Nuovi orizzonti del vino italiano fra mercati asiatici, rivoluzione digitale e biologico”*, una iniziativa che nasce dalla collaborazione tra l’organizzazione di **Wine&Siena**, esperti professori e ricercatori dell’**Università degli Studi di Siena e la Fondazione Itinera di Confcommercio**. Moderatori, **Lorenzo Zanni**, Università degli Studi di Siena, e **David Taddei**, giornalista. Introdurranno i saluti di **Francesco Frati**, rettore dell’Università degli Studi di Siena, con **Monica Barni**, vice presidente Giunta Regione Toscana, **Luigi De Mossi**, sindaco del Comune di Siena e **Donatella Prampolini**, vice presidente Nazionale Confcommercio. Interverranno **Brunella Saccone**, Ufficio agroalimentare e vini di ICE con la relazione *“Le politiche di promozione di successo nel mercato asiatico”*, **Alessandro Regoli**, direttore di Wine News che parlerà dell’ *“Apertura al mercato asiatico delle imprese del settore vitivinicolo italiane”*, **Stefano Di Piazza**, chief Marketing Officer di Vinora, con *“Strategie digitali per far conoscere la propria cantina al mondo”*, **Donatella Cinelli Colombini**, presidente nazionale Le Donne del Vino che parlerà di *“Mercati asiatici fra opportunità e difficoltà in evoluzione continua”*, **Roberto Scalacci**, Regione Toscana - direzione Agricoltura e Sviluppo rurale, con la relazione *“Esperienze di innovazione nella promozione dei vini toscani di qualità”*, **Massimo Nepi**, Handler of Bachelor in Agri business – Università degli Studi di Siena, che approfondirà le *“Nuove iniziative formative in agribusiness”*, **Michele Geraci**, sottosegretario Ministero delle Attività Economiche, con *“Le politiche di promozione del vino all’estero”*. La chiusura dei lavori sarà a cura di **Helmuth Köcher**, The WineHunter e patron della manifestazione Wine&Siena.

In programma anche **seminari di approfondimento**. Sabato 26 gennaio, a Palazzo Sansedoni alle 11, *“Conosciamo la birra? Tecniche di degustazione di birra artigianale”*, in collaborazione con UDB, Unione Degustatori Birra. Alle 17, sempre a Palazzo Sansedoni, *“Conosciamo i distillati? Tecniche di degustazione di grappe e acquaviti”*, in collaborazione con Anag, associazione nazionale assaggiatori grappa.

Wine&Siena – Capolavori del Gusto, prima tappa del 2019 dei WineHunter Events è una manifestazione voluta dal patron di Merano WineFestival Helmuth Köcher, dal senese Andrea Vanni, promotore dell’iniziativa, e da **Confcommercio Siena**. Insieme hanno attivato importanti collaborazioni. Sono organizzatori, oltre Confcommercio Siena, il **Comune di Siena e la Camera di Commercio di Siena-Arezzo**. Wine&Siena ha il fondamentale sostegno di **Banca Monte dei Paschi di Siena, Grand Hotel Continental Siena – Starhotels Collezione, Università degli Studi di Siena, Fondazione Monte dei Paschi di Siena** che hanno concesso spazi prestigiosi per la manifestazione. L’evento ha anche la collaborazione di Udb, Aicoo, Anag, Fisar, Onav, Ais e Slow Wine. Sono partner tecnici Ip Industrie, Pulltex, Rcr Cristalleria Italiana, Pasquini Drink/Food Diffusion, SPF Services, Spazio Fumoir. Si ringraziano Istituto di Istruzione Superiore “Pellegrino Artusi”, Istituto d'Istruzione Superiore 'B.Ricasoli' Siena, Rotary Siena, Siena Est e Rotaract Siena. Sono media partner Canale 3 Toscana, Firenze Spettacolo, I Grandi Vini, Rtv 38, Toscana Tascabile, popEating.

La manifestazione L’ingresso costa 45 euro per l’intera giornata, dalle 11 alle 19.30, il costo è di 30 euro per mezza giornata, dalle 15 alle 19.30. L’abbonamento per due giorni costa 60 euro. **Il 26 gennaio, alle 20, aperitivo in Fondazione Monte dei Paschi di Siena**, a Palazzo Sansedoni (costo 25 euro, prenotazioni presso Enotrade Wein Vino Wine, Strada di Pescaia 67, al numero 0577 600392, e Confcommercio Siena, al numero 0577 248856).

Prenotare Wine&Siena La biglietteria e le proposte collegate all’evento Wine&Siena sono in prevendita presso Wein Vino Wine, 0577 600392, Strada di Pescaia, 65 Siena, e Confcommercio Siena, 0577 248856, Strada di Cerchiaia, 26 Siena. I biglietti si possono acquistare anche online agli indirizzi

Info: info@wineandsiena.it - www.wineandsiena.it



<https://wineandsiena.com/> e <https://meranowinefestival.midaticket.it/>. Per informazioni sull'evento è possibile anche contattare Gourmet's International al numero 0473210011 o via mail a info@wineandsiena.com, nonché consultare il sito <https://wineandsiena.com/>.

Accrediti Stampa L'ufficio stampa sarà, come negli scorsi anni, presso il **Palazzo del Rettorato** dell'Università degli Studi di Siena. Per gli **accrediti stampa** è possibile contattare Susanna Salvadori al numero 335 1979771.

Contatti Stampa

David Taddei

Ufficio stampa Wine&Siena

M. +39 335 5131157

Mail: wineandsiena@alemarweb.it

Susanna Salvadori

Ufficio stampa Wine&Siena

M. +39 335 1979771

Mail: confcommercio.siena@gmail.com; wineandsiena@alemarweb.it

Info: info@wineandsiena.it - www.wineandsiena.it



GOURMET'S INTERNATIONAL

