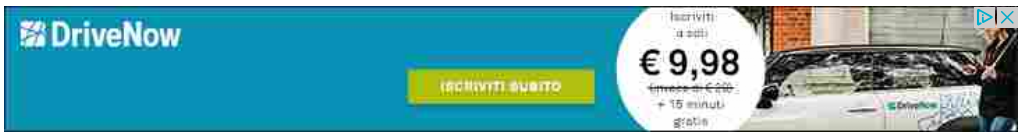


Venerdì, 19 Gennaio 2018

cerca in SienaFree.it Cerca

SIENA FREE
QUOTIDIANO ONLINE di Siena e provincia e della Toscana

ENOGASTRONOMIA

Oltre 160 produttori da 15 regioni italiane a Wine&Siena: in degustazione più di 500 vini

Venerdì 19 Gennaio 2018 18:13

La prima manifestazione dedicata alle eccellenze enologiche dell'anno, a Siena il 27 e 28 gennaio

Un evento diffuso in location prestigiose dedicato alle eccellenze enologiche e alla valorizzazione dei terroir nella più medievale delle città italiane. Per la terza edizione arrivano anche Austria e Francia

Sono oltre 160 i produttori protagonisti a Wine&Siena, vengono da 15 regioni italiane. E ci saranno anche Austria e Francia. In degustazione i visitatori potranno trovare più di 500 vini che si articoleranno nella sala del Mappamondo, sotto la Maestà di Simone Martini a Palazzo Pubblico, nelle

Diventa fan su facebook Seguici su twitter
oroscopo cinema viabilità farmacie meteo

Codice abbonamento: 144777

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

storiche stanze della sede della Banca Monte dei Paschi di Siena e del Grand Hotel Continental, Starhotels Collezione. La qualità totale è elemento centrale nonché la proposta variegata: ogni produttore presenterà fino a quattro vini.

Il 27-28 gennaio 2018 a Siena torna l'appuntamento di Wine&Siena per la sua terza edizione, una manifestazione dedicata alle eccellenze vitivinicole e culinarie, il primo grande evento dell'anno dedicato alla scoperta delle eccellenze enologiche che è firmato dagli ideatori del Merano WineFestival nella più medievale delle città italiane.

Grandi protagonisti, i prodotti vincitori The WineHunter Award, il premio di qualità certificata assegnato dalla commissione d'assaggio The WineHunter. A Wine&Siena saranno presenti solo produttori selezionati. Questo evento si configura dunque come uno dei pochi, a livello nazionale, che garantisce una selezione qualitativa di prodotti e produttori presenti. Due giorni a passeggio nel Medio Evo, dunque, per scoprire i migliori produttori vitivinicoli italiani, artigiani del gusto, prodotti tipici di eccellenza, tutti selezionati per il livello qualitativo dei loro prodotti.

Vediamo chi sono le cantine selezionate che parteciperanno a Wine&Siena 2018. Partendo dal nord, dal Piemonte ci saranno le Cantine Filippo Broccardo e Fratelli, La Serra Venturino Vini, Tenuta Il Falchetto. Sette le cantine dalla Lombardia: Cà di Frara, Gusto & Degusto, Lo Sparviere, Mirabella, Monsupello, Selva Capuzza, Silenzi di Terra, Lantieri de Paratico. Dal Trentino ci saranno i vini della Cantina Mori Colli Zugna e di Maso Roveri. Otto sono le cantine dall'Alto Adige: ci saranno Bellutti – Weinberghof, Cantina Andriano, Cantina Kurtatsch, Cantina Merano, Castelfeder, Strasserhof, Cantina Terlano, Von Blumen. Dal Veneto A Wine&Siena ci saranno i vini selezionati di Borgo Molino Vigne & Vini, Bottega, Roeno, Biancavigna. Dal Friuli ci saranno Petrussa, Pizzulin Denis Zorzettig. Scendendo nel centro Italia, dalle Marche ci saranno Rio Maggio, Bruscia, Casaleta, Vignamato, dall'Umbria Arnaldo

LE NOTIZIE PIÙ LETTE OGGI | SETTIMANA | MESE

Incidente in viale Toselli a Siena

Al Teatro dei Rinnovati la stella del flamenco Patricia Guerrero

Individuati nuovi marcatori tumorali circolanti per il cancro gastrico: il professor Franco Roviello unico italiano nel team di ricercatori

Emilio Giannelli realizzerà il Drappellone per il Palio di Siena del 2 luglio 2018

Questa sera ultimo appuntamento con ''Start''

Codice abbonamento: 144777

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Caprai, Bellalma, Briziarelli. Dall'Emilia ci saranno Casetta e Torre San Martino Ben 79 sono le cantine dalla Toscana. Ci saranno Aia Vecchia, Ambrogio e Giovanni Folonari, Tenute Argiano, Avignonesi, Barone Ricasoli, Bibbiano, Bindi Sergardi, Capannelle, Carpineto, Casa alle Vacche, Casale dello Sparviero, Castello di Albola, Castello di Ama, Castello di Fonterutoli, Castello di Meleto, Castello di Radda, Castello Poggiarello, Cinciano, Dievole, Donatella Cinelli Colombini. Fabbrica Pienza, Famiglia Cecchi, Fattoria di Pancole, Fattoria Le Fonti, Fèlsina, Forconi Fabrizio, Fuligni, Gagliole, Gianni Brunelli Le Chiuse di Sotto, I Sodi, Il Borro, Il Drago e la Fornace, Il Marroneto, La Fiorita, La Gerla, La Magia, La Montanina, La Sala, Le Filigare, Le Novelire, La Scheggiolla, Leuta, Lunadoro, Maria Caterina Dei, Metinella di Stefano Sorlini, Molino di Sant'Antimo, Orlandini, Podere Gusto, Podere Ema, Podere Forte, Podernuovo a Palazzone, Poggio Bonelli, Poggio Grande, Ridolfi, Rocca delle Macìe, Salcheto, Sassodisole, Tenuta Buon Tempo, Tenuta Casabianca, Tenuta di Arceno – Arcanum, Tenuta di Artimino, Tenuta di Capezzana, Tenuta Corte Pavone, Tenuta Mariani, Terre Nere Campigli Vallone, Tolaini, Vignamaggio, Val di Suga, Villa a Sesta, Villa Poggio Salvi, Villa Trasqua, Badia a Coltibuono, Guado Al Melo, La Rasina, Tenuta I Cavallini. Ci saranno anche il Consorzio Chianti Colli Senesi, Consorzio Vini Cortona, Vallepicciola. Dal Lazio ci saranno i vini selezionati delle Cantine Consoli e Gotto D'Oro. Scendendo ancora verso Sud, dalla Campania ci saranno Aia delle Monache, Cantina Fosso degli Angeli, Marisa Cuomo, Tenuta Cavalier Pepe. Dall'Abruzzo ci sarà la Cantina Ciccio Zaccagnini. A rappresentare la Calabria ci sarà Cantina Statti, dalla Sicilia ci saranno i vini delle Cantine Firriato e Palmento Costanzo. Ci saranno anche due aziende toscane che fanno anche produzione in Sicilia: Pietro Caciorgna e Tenute Piccini. Dall'Austria arriva la Cantina Bioweingut Johannes Zillinger, azienda biodinamica nella Bassa Austria, a nord di Vienna, che produce Gruner Veltliner, Riesling. Dalla Francia, Riesling, Gewurztraminer e Pinot Bianchi del Domaine Marcel Deiss, azienda nel cuore dell'Alsazia, vicino a Ribeauvillé e Colmar.

L'evento è ideato da Gourmet's International, la struttura di selezione e valorizzazione di eccellenze che sta dietro al successo internazionale di manifestazioni quali il Merano WineFestival, e Confcommercio Siena. Insieme hanno attivato importanti collaborazioni. Sono organizzatori, oltre Confcommercio Siena, il Comune di Siena e la Camera di Commercio di Siena. Wine&Siena ha il fondamentale sostegno di Banca Monte dei Paschi di Siena, Grand Hotel Continental, Università degli Studi di Siena, che hanno concesso

SERVIZI FOTOGRAFICI PER MATRIMONIO
FOTOGRAFIA DI PALIO
FOTOGRAFIA PER EVENTI

A SIENA
in Via Colombini 16

www.fotostudiosiena.it

SEGUICI SU FACEBOOK

Codice abbonamento: 144777

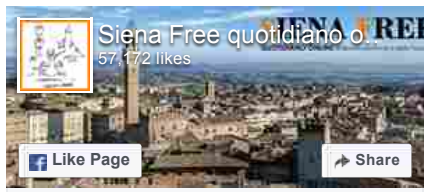
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

spazi prestigiosi.

La manifestazione Oltre alla possibilità di degustare i migliori prodotti del territorio durante i due giorni della manifestazione, il programma prevede il 26 gennaio, presso il Santa Chiara Lab dell'Università degli Studi di Siena, il convegno "Wine Job, i professionisti al servizio delle eccellenze del territorio", alle 10,30: questo è l'evento con cui di fatto prende il via Wine&Siena. Alle 20, la Small Plates Dinner presso il Rettorato dell'Università degli Studi di Siena (costo 50 euro). Sabato 27 gennaio, dalle 11 alle 19.30, si aprono i percorsi enogastronomici a Rocca Salimbeni, Grand Hotel Continental-Starhotels Collezione e a Palazzo Pubblico di Siena. Dal pomeriggio, showcooking al Consorzio Agrario: alle 13.30 "Focus sulla pasta" (costo 15 euro), alle 17 "Verticale di prosciutto e bollicine" (costo 20 euro), alle 20 "Chianina di sera" (costo 20 euro). Per info e prenotazioni è già possibile chiamare ai numeri 0577 2301 – 0577 230265. Sempre il 27 gennaio, alle 15.30, nell'Aula Magna del Rettorato il convegno "Wine Identity Il valore della sostenibilità" e dalle 14 alle 17, presso l'Aula Magna storica del Rettorato, le masterclasses dedicate al mondo del vino. Alle 20 la Cena di Gala in collaborazione con FIPE. Domenica 28 gennaio la manifestazione riaprirà alle 11 con i percorsi enogastronomici che si articolano nei palazzi storici protagonisti della manifestazione. Dalle 15 alle 17, masterclasses all'Aula Magna Storica del Rettorato. Nella manifestazione quest'anno ci saranno anche ANAG Assaggiatori nazionali grappa, AICO Associazione Italiana Classe Optimist, UDB Unione Degustatori Birre, FISAR Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori, AIS Associazione Italiana Sommelier, ONAF Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Formaggio.

L'ingresso costa 45 euro, 30 per l'ingresso dalle 15. E' possibile fare un abbonamento valido per l'ingresso sui due giorni al costo di 60 euro.

La biglietteria e le proposte collegate all'evento Wine&Siena sono già prenotabili sul sito ufficiale www.wineandsiena.it e su www.vivaticket.it. Per informazioni è possibile chiamare anche Wein Vino Wine allo 0577 600392, in strada di Pescaia 67 a Siena. Tutte le info sono anche su www.wineandsiena.it/info-ticket/. La manifestazione si trova su Facebook alla pagina WineHunter, su Twitter all'account @MeranoWineFest e su Instagram all'account TheWineHunter. Hashtag: winesiena2018. Per accrediti stampa http://www.wineandsiena.it/accredito-stampa/



Be the first of your friends to like this

SEGUICI SU TWITTER

Tweets by @SienaFree

Siena Free @SienaFree
Emma Villas Siena-Messaggerie Bacco Catania, match importante per entrambe le formazioni fb.me/6joirS96u

Emma Villas Siena-Messaggerie Bacco Cata
sienafree.it

3m

Siena Free @SienaFree
Francesco Giusti (Uniti per Siena) interviene su chiusura della Cassia Sud ai mezzi pesanti fb.me/EHwRaUxi

Embed View on Twitter

Codice abbonamento: 144777

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Succ. >

SIENA FREE
QUOTIDIANO ONLINE di Siena e provincia e della Toscana
Vuoi ricevere GRATUITAMENTE
le più importanti notizie di Siena e provincia
sul tuo numero WhatsApp? CLICCA QUI
sarai sempre aggiornato da SIENA FREE
WhatsApp

GUARDA ANCHE

Cresce l'attesa per il primo trail tra le colline del Chianti

Sono già oltre 250 gli iscritti alla prima edizione di Chianti Trail...

"Alimentazione da single" e i rischi dei pasti sbilanciati, la dottoressa...

Pasti qualitativamente sbilanciati e spesso poco salutari. Quali sono...

Neve in provincia di Siena

Neve nella giornata di oggi, sabato 16 dicembre, in provincia di...

Sono quattro i dipartimenti di eccellenza dell'Università di Siena

Selezionati nella fase finale della valutazione nazionale sulla base...

Codice abbonamento: 144777

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.