Codice abbonamento: 144777

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

CRONACA 15 gennaio 2019 11:29 Redazione 0

Wine&Siena: 500 i vini in degustazione da 19 regioni. C'è anche la Francia

0 0 0 MORE

A Siena, nel week end del 26 e 27 gennaio

Oltre 150 produttori nei palazzi storici di Siena. 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.

È il viaggio che Wine&Siena – Capolavori del Gusto nella sua quarta edizione, i prossimi 26 e 27 gennaio a Siena, propone nel primo grande evento dell'anno dedicato alla scoperta delle eccellenze enologiche firmato dagli ideatori del Merano WineFestival. Wine&Siena vuole promuovere il meglio della produzione vitivinicola e culinaria selezionata dal WineHunter Helmuth Köcher.

Grazie a Wine&Siena sarà possibile degustare i vini selezionati sotto la Maestà di Simone Martini, a Palazzo Pubblico, nelle storiche stanze della

I PROGRAMMI IN TV – MARTEDÌ

07:30 Letto Disfatto Rassegna Stampa
Diretta Radio-Tv
08.00 Buongiorno Siena
Diretta Radio-Tv
09:00 RadioSiena On Air
Diretta Radio-Tv

Codice abbonamento: 144777

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

sede della Banca Monte dei Paschi di Siena, a Rocca Salimbeni, al Grand Hotel Continental – Starhotels Collezione. Entra quest'anno nel percorso sensoriale Palazzo Squarcialupi, ovvero il Santa Maria della Scala con la Small Plates Dinner, la sera del 25 gennaio, una walking dinner con protagonisti i ristoratori senesi e i loro piatti tipici, in abbinamento ai vini degli oltre 150 produttori espositori di Wine&Siena. Ed ancora, masterclass invece alla sede della Fondazione Monte dei Paschi di Siena, Palazzo Sansedoni, e i convegni presso il Rettorato dell'Università degli Studi di Siena.

Sono 19 le regioni italiane da cui arrivano i produttori di Wine&Siena, le più vocate per la produzione enologica. Andando rigorosamente in ordine alfabetico, dall'Abruzzo arriva la Cantina Zaccagnini, dall'Alto Adige – Südtirol Baron Longo, Castelfeder, Strasserhof – Hannes Baumgartner, Von Blumen, Weinberghof – Christian Bellutti, Eisacktaler Kellerei, Kellerei Meran – Cantina Merano. Ed ancora, dalla Calabria arriva Statti, dalla Campania Il Casolare Divino, Lenza, Marisa Cuomo, Tenuta Fontana, dall'Emilia Romagna Country Resort Tenuta De' Stefenelli e Medici Ermete. Dal Friuli Venezia Giulia c'è Canus, La Rajade, Petrussa, Zorzettig. Dal Lazio, Gotto d'Oro. Dalla Lombardia ci sono Cantina Ca' d'Or, Casa Vinicola Pietro Nera, Lantieri De Paratico, Mirabella, Monsupello Eredi Boatti Carlo, Selva Capuzza e Perla del Garda. Facendo un salto e spostandosi al centro, nelle Marche c'è Rio Maggio, più a sud, dal Molise c'è Tenuta Terresacre e poi, facendo di nuovo un salto e spostandosi in Piemonte ci sono Filippo Broccardo e F.lli, Poderi Gianni Gagliardo, Produttori di Govone, Rocche dei Manzoni, Scarpa, Tenuta Il Falchetto, Principiano Giuseppe. Facciamo di nuovo un salto per spostarsi al sud, in Puglia con Giuseppe Attanasio e Manduria e in Sicilia con Firriato, Spadafora, Tenuta Valle delle Ferle, Theresa Eccher. Tornando a questo punto in Toscana, ci sono Aia Vecchia, Avignonesi, Baldetti Alfonso, Basilica Cafaggio, Bellaria, Bindi Sergardi, Caiarossa, Camigliano, Cantina Le Fonti, Carpineto, Casa Alle Vacche, Casale dello Sparviero, Castello di Albola, Castello di Ama, Castello di Fonterutoli, Castello di Meleto, Castello di Radda, Castello Poggiarello, Consorzio Chianti Colli Senesi, Castello Monterinaldi, Cinciano, Colline San Biagio, Dei, Donatella Cinelli Colombini, Famiglia Cecchi, Fattoria Acquaviva, Fattoria Casa di Terra, Fattoria della Aiola, Fèlsina, Fuligni, Gagliole, I Balzini, Il Borro, La Magia, La Montanina, La Sala, Le Chiuse Di Sotto – Gianni Brunelli, Lunadoro, Martoccia Di Luca Brunelli, Montefabbrello, Montemercurio, Nenni Toscana, Orlandini, Palazzo Massaini, Paradisone Colle Degli Angeli, Piemaggio, Podere Dell'Anselmo, Podere Forte, Podernuovo a Palazzone, Poggio Al Chiuso, Poggio Bonelli, Poggio del Moro, Poggio Grande, Purovino, Ricasoli, Ridolfi, Rocca delle Macie, Salcheto, Tenuta Casabianca, Tenuta di Arceno, Tenuta di Artimino, Tenuta di Bibbiano, Tenuta Impostino, Tenuta Villa Trasqua, Tenute Piccini, Terre Nere Campigli Vallone, Teruzzi, Tolaini, T.D.C. Agricoltura, Vallepicciola, Vecchie Terre Di Montefili, Ventolaio, Villa Mangiacane, Petra. Dal Trentino arriva la Cantina Mori Colli Zugna e La Vigne, dall'Umbria Arnaldo Caprai, Cantine Briziarelli, Cantine Scambia. Dal Veneto invece ci sono Ai Galli, Anselmi, Borgo Molino Vigne & Vini, Bottega, Ca' dei Maghi, Cà di Rajo, Colesel, Case Bianche, Le Bertole, Manara, Masi Agricola, Merotto, Roeno di Fugatti, Vigne Matte. Non manca lo Champagne a Wine&Siena, ed infatti dalla Francia arriva Maxìme Blin Champagne.

INVIACI
LE TUE INIZIATIVE A
redazione@radiosienatv

CATEGORIE

- COMUNI
- CRONACA
- ECONOMIA
- EVENTI A SIENA
- IN CONTRADA SUCCEDE CHE..
- MUSICA & SPETTACOLO
- PALIO
- POLITICA
- SEGNALAZIONI
- SPONSOR
- SPORT
- TRASMISSIONI
- VIDEO

VIDEO NEWS IN RILIEVO

Buongiorno Siena 15 – 1 – 2019

Codice abbonamento: 144777

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Wine&Siena è anche produzioni tipiche – formaggi, tonno, acciughe, caffè e dolci senesi – birra e distillati. Tra le produzioni tipiche, dalla Campania ci sarà Armatore, dalle Marche Euromar di Silvano Carso Pietro e dalla Toscana Caseificio Marovelli, La Fabbrica del Panforte e Sideca – Caffè la Tosteria. Per la birra, dalla Toscana arriva Birrificio del Forte. Per i distillati, ci saranno dal Friuli Venezia Giulia Domenis1898, dalle Marche Distilleria Varnelli, dalla Toscana Gin Lab. E poi c'è l'Extrawine con, dalla Lombardia, Bruni Glass, dalla Sardegna Autentico, dalla Toscana Accessoridavino.com, Pulltex – D&G Selezione, RCR Cristalleria Italiana. Wine&Siena è anche mercato, quindi spazio anche agli importatori. Ci saranno dalla Lombardia Gusto&Degusto, Champagne A.D. Coutelas, Champagne Breton Fils.

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 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 – Starhotels Collezione, Università 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 e Onav. Sono partner tecnici Ip Industrie, Pulltex, Rcr Cristalleria Italiana, Pasquini Drink/Food Diffusion. Si ringraziano Istituto di Istruzione Superiore "Pellegrino Artusi", Rotary Siena, Siena Est e Rotaract Siena. Sono media partner Canale 3 Toscana, Firenze Spettacolo, I Grandi Vini, Rtv 38, Toscana Tascabile.

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. Oltre alla possibilità di degustare i migliori prodotti del territorio, durante i due giorni della manifestazione il programma prevede la Small Plates Dinner presso Palazzo Squarcialupi il 25 gennaio, alle 20, evento con cui parte la manifestazione (costo 50 euro). Ed ancora, il 26 e 27 gennaio ci saranno le masterclass dalle 11 alle 18.30 presso Palazzo Sansedoni. Durante la manifestazione, momenti di approfondimento e convegni grazie alla collaborazione con l'Università degli studi di Siena negli spazi dello stesso Ateneo.

SIENA BROKERS s.r.l.
CONSULENZE ASSICURATIVE
VIALE TOSELLI, 43 - SIENA
www.sienabrokers.com

GOLMAR

TAGS: DEGUSTAZIONI SIENA VINI WINE&SIENA

0 0 0

PRECEDENTI

E' ancora Natale in Fortezza, i cittadini: "E' uno strazio vedere questo abbandono" (IL VIDEO)

Emma Villas all' evento del Pitti Immagine Uomo a Firenze

BUONGIORNO SIENA 14-01-2018

Codice abbonamento: 144777

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.