



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIA CECCHI

la Gazzetta di
FIRENZE
BLOG della Città Metropolitana

GAZZETTADIFIRENZE.IT – 30 GENNAIO 2020

Wine&Siena, i palazzi storici senesi aprono le porte alle eccellenze del wine&food



di Elisabetta Failla

Dall'1 al 3 febbraio i palazzi storici di Siena aprono le porte alla quinta edizione di **Wine&Siena**, la prima grande manifestazione dedicata alle eccellenze enologiche ed enogastronomiche dell'anno. La manifestazione, inoltre, si arricchisce di una giornata che sarà dedicata agli operatori del settore e della stampa.



Voluto dal Patron di Merano WineFestival **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**. Un percorso tra location uniche come la **Rocca Salimbeni**, sede di Banca Monte dei Paschi, il **Palazzo Comunale**, il **Grand Hotel Continental Siena – Starhotels Collezione**, il **Palazzo del Rettorato dell'Università degli**

Studi di Siena, Palazzo Sansedoni, sede della Fondazione Monte dei Paschi di Siena e, per la



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIA CECCHI

prima volta, **Palazzo Squarcialupi Santa Maria della Scala**, che diventa il luogo principale delle degustazioni enogastronomiche.

La manifestazione si apre **venerdì 31** gennaio alle 18,00 con la conferenza inaugurale presso Rocca Salimbeni, sede di Banca Mps, che ha accettato di ospitare l'avvio della manifestazione, e prosegue a Palazzo Squarcialupi con lo **Small Plates Dinner** in cui sono protagonisti i ristoratori senesi e i loro piatti tipici in abbinamento ai vini presenti a Wine&Siena. Dall'1 al 3 febbraio, per la prima volta **Palazzo Squarcialupi – Santa Maria della Scala** ospita i percorsi enogastronomici, una rassegna di **case vinicole** provenienti da tutta Italia, ma non solo.

Saranno presenti infatti anche produttori rumeni, francesi oltre a quelli che arrivano da 19 regioni italiane. In tutto ci saranno oltre 200 produttori selezionati e circa 700 vini per un percorso che porterà a scoprire le migliori produzioni enologiche e gastronomiche premiate da The WineHunter Award.

Tra i produttori italiani grande spazio alla Toscana che fa proprio di Siena il suo baricentro di tradizione e qualità, nonché il punto di riferimento nella cultura enologica anche a livello europeo. Oltre ai vini, anche selezionatissimi **produttori tra Food, Spirits e Beer**.

Ampio spazio sarà dato anche alle aziende di **Extrawine** che non strumenti per il vino (come cavatappi, ecc) nonché i Vinum Hotels. Il 1 di febbraio ci sarà anche la **Cena di Gala Tra Borghi e Cantine** al Grand Hotel Continental Siena – Starhotels Collezione, cena a quattro mani con lo Chef Ciaffarafa del Ristorante Sapor Divino del Grand Hotel Continental ed Elmira del Ristorante il Giardino di Montalcino, uno dei vincitori del premio Incarnato 2019 del programma Tra Borghi e Cantine.

Durante l'evento, operatori del settore ed appassionati del mondo del vino potranno conoscere e degustare vini e prodotti gourmet d'eccellenza, oltre a partecipare a seminari e degustazioni guidate che approfondiscono alcune tematiche su distillati, birra e olio d'oliva. Torna, come ogni anno, l'asta di beneficenza al Grand Hotel Continental Siena – Starhotels Collezione, grazie alla collaborazione con Rotary Siena, Siena Est e Rotaract Siena.

Le Wine Masterclasses si svolgeranno a **Palazzo Sansedoni – Fondazione Monte dei Paschi di Siena**. Una cornice d'eccezione per uno standard di **altissimo livello** che porta in rassegna i migliori vini selezionati e premiati da The WineHunter Award, sinonimo di instancabile ricerca dell'eccellenza.

In questa edizione verrà intrapreso 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.

Saranno cinque le **masterclass** presso **Palazzo Sansedoni**. Il 1° 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 Vallepiciola, 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



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIA CECCHI

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, si potrà 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.

Non solo vino, ma focus anche su birra, distillati e olio grazie al programma dei seminari. Con una chicca in esclusiva: la birra che nasce dal luppolo coltivato nelle mura di Siena. Sempre sabato 1 febbraio, alle 17 a Palazzo Squarcialupi al Santa Maria della Scala nella Sala S. Ansano, **“Conosciamo i distillati? Tecniche di degustazione di grappe e acquaviti”** in collaborazione con ANAG. Domenica 2 febbraio, alle 12, stessa location degli altri seminari, sempre nella Sala S. Ansano, torna protagonista la birra con **“Conosciamo la birra? Tecniche di degustazione di birra artigianale”**, in collaborazione con UDB. E alle 16, stessa location degli altri seminari, invece, **“Conosciamo l'Olio Extra Vergine? Tecniche di degustazione dell'olio EVO”**, in collaborazione con AICOO.

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/>



I seminari, tutti gratuiti previa registrazione in loco, si aprono sabato 1 febbraio, alle 12 a Palazzo Squarcialupi al Santa Maria della Scala nella Sala S. Ansano con **“Presentazione Luppolo Selvatico”** in collaborazione con UDB. In anteprima ci saranno le birre ottenute dal luppolo spontaneo ritrovato a Siena. Nella Valle di Follonica, a Siena, nel 2017 infatti l'Associazione Le Mura, durante un'attività di pulizia dell'area, ha ritrovato diversi esempi di luppolo spontaneo. Nell'inverno 2018-19 alcune di queste piante sono state isolate e si è provveduto a dar loro sostegno con dei pali per svilupparsi agevolmente

arrampicandosi. Da questa scoperta casuale l'Associazione le Mura, UDB – Unione Degustatori Birra e Wine&Siena hanno avuto l'idea di un progetto per la valorizzazione di questo luppolo spontaneo: con la collaborazione de Il Forum della Birra sono stati invitati alcuni tra i più importanti *Homebrewers* del panorama nazionale, ad ognuno è stato inviato il luppolo selvatico delle Mura da usare interamente per la creazione di una birra nello stile da loro preferito ed esaltarne le caratteristiche. Una commissione composta da 5 esperti le ha assaggiate evidenziando il



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIACECCHI

miglior utilizzo del luppolo e come lo si è ottenuto. Durante il seminario del 1 febbraio 2020 sarà possibile scoprire i risultati ottenuti e degustare le birre ottenute.

Spazio anche all'approfondimento con **due convegni** al Palazzo del Rettorato dell'Università degli Studi di Siena con esperti professori e ricercatori dell'Università degli Studi di Siena per un focus **su opportunità e sfide per il mondo del vino**.

Collaborano a Wine&Siena **Aicoo**, Associazione italiana conoscere l'olio d'oliva, **Ais Toscana**, Associazione Italiana Sommelier Delegazione Siena, **Anag**, Assaggiatori grappa e acquaviti Associazione della Toscana, **Fisar**, Federazione Italiana sommelier, albergatori e ristoratori Delegazione Siena Valdelsa, **Onav**, Organizzazione nazionale assaggiatori di vino, Slowine, **Udb**, Unione Degustatori Birre, **Fondazione Italiana Sommelier**, **Associazione Le Mura Odv**. Sono **partner tecnici Ip Industrie, Pulltex, I Bibanesi, Fonte de' Medici, Tosoni Auto e Angelo Po SPF Services**.

Si ringraziano l'Istituto di **Istruzione Superiore Pellegrino Artusi**, **Federalberghi Siena e Provincia**, **Rotaract**, **Rotary Siena Est e Rotary Siena**, **Etruria Retail e Carrefour**.

Radio ufficiale dell'evento è Radio Monte Carlo. Sono media partner i Grandi Vini, Firenze Spettacolo, popEating, Toscana Tascabile, Rtv 38, Canale 3 Toscana.