

La terza edizione delle degustazioni d'eccellenza è già un successo in termini di partecipazione

# Wine&Siena porta in città per due giorni oltre 160 produttori e più di 500 etichette

## ► SIENA

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

Il 27-28 gennaio a Siena approda la terza edizione della 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. L'evento si configura dunque come uno dei pochi, a livello nazionale, che garantisce una selezione qualitativa di prodotti e produttori presenti.

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 spazi prestigiosi. 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, il convegno "Wine Job, i professionisti al servizio delle eccellenze del territorio", alle 10,30: è l'evento con cui di fatto prende il via Wine&Siena.

Alle 20, la Small Plates Dinner presso il Rettorato dell'Università. Sabato 27 genna-



## Il particolare

### A rappresentare la Toscana saranno ben 79 cantine

#### ► SIENA

Alla terza edizione di Wine&Siena parteciperanno cantine da 15 regioni d'Italia. Ovviamente la più rappresentata sarà la Toscana, con ben 79 aziende: 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, Felsina, 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 Scheggiola, 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 Macie, 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. ◀

io, dalle 11 alle 19,30, si aprono i percorsi enogastronomici a Rocca Salimbeni, Grand Hotel Continental e a Palazzo Pubblico di Siena. Dal pomeriggio, showcooking al Consorzio Agrario: alle 13,30 "Focus sulla pasta", alle 17

"Verticale di prosciutto e bollicine", alle 20 "Chianina di sera". Per info, costi 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 con-

#### Evento diffuso in location prestigiose

Banchi di assaggio nella Sala del Mappamondo, nelle stanze storiche del Monte dei Paschi e del Grand Hotel Continental (nella foto accanto)

vegno "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. Dalle 15 alle 17, masterclasses all'aula magna storica del Rettorato. Nella manifestazione quest'anno ci saranno anche Assaggiatori nazionali grappa (Anag), Associazione Italiana Classe Optimist (Aico), Unione Degustatori Birre (Udb), Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori (Fisar), Associazione Italiana Sommelier (Ais), Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Formaggio (Onaf). L'ingresso costa 45 euro, 30 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](http://www.wineandsiena.it) e su [www.vivaticket.it](http://www.vivaticket.it). Per informazioni è possibile chiamare anche Wein Vino Wine allo 0577.600392, in strada di Pescania. ◀