

Comunicato Stampa, gennaio 2026

Dal 31 gennaio al 2 febbraio 2026 Siena torna a celebrare le eccellenze premiate da The WineHunter Award e sarà protagonista come capitale del vino italiano con l'undicesima edizione della manifestazione che valorizza le eccellenze selezionate dalle commissioni d'assaggio di The WineHunter Award. Anche quest'anno la location è il Complesso museale Santa Maria della Scala. Tutto il programma.

“Innovare per competere” A Wine&Siena si presentano esperienze e soluzioni per le imprese vitivinicole

E' il convegno che introduce la tre giorni di Wine&Siena, il 30 gennaio, alle 11, presso l'Aula Magna Storica del Rettorato dell'Università di Siena.

Ci sarà inoltre l'anteprima dello spazio multimediale WOW di Palazzo Bandini Piccolomini.

“Innovare per competere: esperienze e soluzioni per le imprese vitivinicole” è il convegno che introduce la tre giorni di Wine&Siena, il 30 gennaio, alle 11, presso l'Aula Magna Storica -Rettorato Università di Siena. Obiettivo, individuare le strategie utili perché le imprese vitivinicole oggi stiano al meglio sul mercato e sappiano rispondere alle grandi sfide che l'attualità pone. Insieme, l'anteprima dello spazio multimediale WOW di Palazzo Bandini Piccolomini in via Sallustio Bandini 25.

Siena apre così l'anno degli eventi enogastronomici italiani ospitando l'undicesima edizione di Wine&Siena, dal 31 gennaio al 2 febbraio 2026. Tre giorni dedicati alle migliori produzioni vinicole e gastronomiche selezionate dalle commissioni d'assaggio di **The WineHunter Award**. Quest'anno per la prima volta Wine&Siena avvia una **partnership con un consorzio delle Docg senesi, il Consorzio del Nobile di Montepulciano**. Il Santa Maria della Scala diventerà il cuore di un percorso esperienziale che unisce degustazioni, cultura e confronto, confermando il ruolo della città come riferimento d'eccellenza nel panorama enologico italiano. Ben 160 cantine e produttori nazionali presenteranno vini, specialità gastronomiche, spirits, birre artigianali, Extrawine e Consorzi di tutela, per un racconto che abbraccia territori, storie e interpretazioni del gusto.

Negli ultimi anni il mondo del vino si trova a un punto di svolta. Nonostante l'Italia abbia confermato nel 2024 il suo **primato mondiale nelle esportazioni** di vino, con oltre **8 miliardi di euro spediti nel mondo** e 21,7 milioni di ettolitri esportati, il settore affronta oggi sfide profonde e complesse. A livello globale, la produzione di vino si è ridotta e i consumi sono scesi ai livelli più bassi degli ultimi decenni, con un calo di oltre il 3% nel 2024, influenzato da dinamiche economiche, scelte di vita più orientate al benessere e pressioni climatiche sempre più intense. In questo scenario di trasformazione, termini come **sostenibilità, orientamento a prodotti premium, digitalizzazione e nuovi comportamenti di consumo** non sono più concetti astratti ma **leve strategiche** che ridefiniscono il modo in cui le imprese producono, comunicano e vendono vino. Il futuro del settore si giocherà dunque sull'incontro fra sostenibilità, innovazione tecnologica e nuovi modelli di consumo: un passaggio cruciale che ridisegna il modo di fare impresa e il rapporto tra vino, territorio e società.

E su questo si concentrerà il convegno del venerdì mattina che inizia alle 11 con i saluti del rettore dell'Università di Siena, Roberto Di Pietra, con la Regione Toscana per cui sarà presente Gennaro Giliberti, il sindaco di Siena, Nicoletta Fabio, Confcommercio Siena con il suo presidente Stefano Bernardini, Gourmet's International con The WineHunter Helmuth Koecher. A seguire la **relazione di Massimo Cerofolini “Innovare oggi per competere domani”** e la **tavola rotonda “Le nuove soluzioni tecnologiche e organizzative”**. Interverranno **Andrea Rossi**, presidente del Consorzio del Nobile di Montepulciano che parlerà del “Ruolo

dei consorzi per la valorizzazione del vino”, **Mauro Rosati**, direttore Qualivita, che parlerà di come “Valorizzare il territorio: le indicazioni Geografiche”. Ed ancora, nella tavola rotonda **Leonardo Bellaccini**, enologo, si soffermerà su “La necessità di innovare in cantina”, **Alexandra Pleka** fondatrice e CEO di AP Projects, spiegherà “Il ruolo delle certificazioni di prodotto e qualità” e **Paolo Nenci**, consulente per la comunicazione digital, illustrerà cosa vuol dire “Innovazione e comunicazione: comunicare per una piccola impresa”. Modera il convegno **David Taddei**. Dalle 12 alle 12.15, **presentazione Report DiVino 2025** a cura di **Francesca Gagliardi**. A seguire dalle 12.15 alle 13 la **tavola rotonda “Come supportare l’innovazione”** con **Angelo Riccaboni**, professore ordinario di Economia aziendale Università di Siena, **Paolo Delprato**, responsabile prodotti, finanziamenti-ESG di Banca MPS, **Giovanni Ferri**, **Marco Forte**, provveditore Fondazione Monte dei Paschi di Siena, **Alexandra Pleka**. Modera David Taddei. Infine, dalle 13 alle 13.15 **l’anteprima dello spazio multimediale WOW di Palazzo Bandini Piccolomini**.

Tutto il programma della manifestazione

Wine&Siena prende il via il **30 gennaio 2026 con il taglio del nastro alle 18 a Palazzo Patrizi** e la consegna del premio **Wine&Siena Food & Wine Journaliste**. Ci saranno **Nicoletta Fabio**, sindaco di Siena, **Helmuth Kocher**, The WineHunter, **Stefano Bernardini**, presidente Confcommercio Siena, **Carlo Rossi**, presidente Fondazione Monte dei Paschi di Siena, **Massimo Guasconi**, presidente Camera di Commercio di Arezzo Siena, **Roberto Di Pietra**, rettore dell’Università di Siena. A seguire, **Small Plates dinner alle 20 al Santa Maria della Scala**. Alle 11, come detto, il convegno “Innovare per competere: esperienze e soluzioni per le imprese vitivinicole” presso l’Aula Magna Storica Rettorato Università di Siena. I percorsi sensoriali si terranno sabato 31 gennaio e domenica 1 febbraio dalle 11 alle 18.

Sabato 31 gennaio alle 11 prendono il via i percorsi sensoriali al complesso del Santa Maria della Scala e andranno avanti **fino alle 18**. Qui ci saranno le degustazioni dei prodotti enogastronomici con gli espositori Wine, Food & Spirits, Extrawine, Consorzi, la Winehunter Area, il banco di degustazione con vini selezionati The WineHunter Award e The WineHunter Masterclass al sesto Livello. A proposito di Masterclass, il programma propone alle **11:30 Bollicine d’Italia: dalla Magna Grecia al Trento DOC** con Leone de Castris, Tenuta il Falchetto, Monsupello, Mirabella, Fondazione Edmund Mach e Kellerei Meran. Alle **14:30, Sangiovese in versi: poesia del vino e della terra** con Monnanni – Poggi Del Chianti, Robin Baum Wines – The Egg Man, Rocca di Castagnoli, Tenuta di Bibbiano e Vignaioli del Morellino di Scansano. Infine, alle **16:30, Gin&Siena: capolavoro di botaniche** con La Parmolaia Top Services, Liquorificio Della Val D’Orcia, Officina Liquida e Taz Siena.

Alle **11:30 di sabato 31 prendono il via anche le visite guidate al Santa Maria della Scala** dedicate ai wine lovers che partecipano a Wine&Siena. Il **primo appuntamento è con la “Visita guidata alla Tebaide ritrovata”** con Laura Martini. Occorre **prenotarsi entro venerdì 30 gennaio** alle 12 scrivendo a segreteria@santamariadellascala.com, i gruppi sono di un massimo di 25 persone.

Alle 13, al Santa Maria della Scala, sesto Piano, inaugurazione della mostra “Bottiglie D’Autore” dedicata a Giulio Gambelli il leggendario “Bicchierino”, considerato uno dei massimi interpreti del Sangiovese e figura cardine nella storia dell’enologia italiana. In occasione del centenario dalla sua nascita ci sarà un percorso che ripercorre alcune delle etichette storiche da lui firmate.

Dalle 11:30 alle 18, sempre al Santa Maria, anche The WineHunter Talks e Seminari. Alle 11:30, Merano WineFestival 2026 on tour, alle **12:15 alla Sala S. Ansano, “La Cucina Italiana Patrimonio Culturale Immateriale dell’Umanità”**, talk con **Bruno Gambacorta**, ideatore di TG2 Eat parade e **Helmuth Köcher**. Conduce **Donatella Cinelli Colombini**. Alle 15:45 “Come scegliere un calice di qualità” a cura di RCR, Royal Cristal Rock, storica azienda di cristallo a Colle Val d’Elsa.

Dalle 11 alle 13 all’ Archivio di Stato si può visitare il Museo delle Biccherne con visite guidate alle 11. Occorre la prenotazione a as-si.comunicazione@cultura.gov.it.

Ed ancora, **sabato 31 gennaio la Fondazione Monte dei Paschi di Siena aprirà straordinariamente le porte della sua sede storica, Palazzo Sansedoni, per due visite guidate, alle 12 e alle 17, con ingresso gratuito**. Il percorso si snoderà

attraverso il museo della Fondazione. Elemento di particolare interesse è la possibilità di visitare la mostra di monete etrusche "Monete etrusche in terra di Siena. Pietro Piccolomini Clementini e il suo Museo". Le visite sono gratuite, consigliata la prenotazione inviando comunicazione a Vernice Progetti Culturali (T. +39 0577 246081 - info@verniceprogetti.it).

Domenica 1 febbraio dalle 11 alle 18 al Complesso del Santa Maria della Scala tornano le degustazioni e The WineHunter Masterclass al sesto livello. Alle **11:30** ci sarà **Champagne Encry: Identità e Terroir** con Champagne Encry - Vue Blanche Estelle, alle **14:30** **Wein Seccession: ad ogni terra la sua arte** con Alessio Komjanc & Figli, alle **16:30**, **Pievi del Nobile: l'anima di Montepulciano, anteprima delle anteprime** con Tenuta Trerose, Tenuta di Gracciano della Seta, Vecchia Cantina di Montepulciano, Fattoria del Cerro, Podere Tibertini e Talosa

Alle 11:30 la seconda "Visita guidata alla Biblioteca Briganti", ovvero il percorso guidato al Santa Maria della Scala per chi partecipa a Wine&Siena, occorre prenotarsi a segreteria@santamariadellascala.com entro venerdì 30 gennaio, alle 12, il gruppo è di massimo 25 persone.

Dalle 11.30 alle 18 tornano anche The WineHunter Talks e Seminari alla Sala Sant'Ansano, alle 11:30, The WineHunter International events, alle 12:20, **No/Low Alcohol**, e alle 14 Conoscere e Riconoscere l'olio EVO.

Infine lunedì 2 febbraio, dalle 11 alle 18 proseguono le degustazioni al Santa Maria della Scala nella giornata dedicata agli operatori e media. Alle 11.30, alla Sala Sant'Ansano, The WineHunter Talks e Seminari. **Alle 11:30 la terza "Visita guidata al Museo Archeologico Nazionale"**, ovvero il percorso al Santa Maria, con Debora Barbagli, riservato ai partecipanti della manifestazione Wine&Siena. Occorre prenotarsi a segreteria@santamariadellascala.com entro venerdì 30 gennaio alle 12, il gruppo è di massimo 25 persone.

Ed ancora, **dalle 11 alle 13 tornano le visite all'Archivio di Stato e al Museo delle Biccherno con la visita guidata alle 11** che va prenotata scrivendo a as-si.comunicazione@cultura.gov.it.

Infine, **alle 15 conferenza stampa finale, Sala Sant'Ansano e presentazione del vincitore del premio Tra Borghi e Cantine**, il percorso di degustazioni in provincia di Siena che anticipa Wine&Siena durante l'autunno.

I partner di Wine&Siena

L'evento è voluto da **The WineHunter Helmuth Köcher** e dal **presidente di Confcommercio Siena Stefano Bernardini**. Wine&Siena trasforma gli spazi storici della città in un palcoscenico dedicato ai capolavori del gusto. Preziose le collaborazioni con **il Comune di Siena, la Camera di Commercio di Arezzo-Siena, Banca Monte dei Paschi di Siena, Fondazione Monte dei Paschi, Fondazione Antico Ospedale Santa Maria della Scala, Università di Siena**. La manifestazione ha inoltre il patrocinio della **Regione Toscana**.

Per accrediti: <https://wineandsiena.com/accredito-stampa/>

Per maggiori informazioni Ufficio Stampa Wine&Siena:

Susanna Salvadori - M. +39 335 1979771 - Mail: confcommercio.siena@gmail.com;
wineandsiena@alemarweb.it ; susannasalvadori@gmail.com

David Taddei - M. +39 335 5131157 - Mail: wineandsiena@alemarweb.it