



Terre di Siena mobilità dolce

## Orcia Wine Festival

*Il viaggio lento per wine lovers*

22 aprile 2018 - San Quirico d'Orcia

IN VIAGGIO CON IL TRENO NATURA



2018

### PROGRAMMA

**ore 8.55** **Siena - Buonconvento:** con il treno storico a vapore.

**ore 9.27** **Buonconvento - Monte Antico:** Attraverso la Val d'Arbia e la Valle dell'Ombrone si raggiungerà la stazione di Monte Antico, dove è prevista una sosta di 25 minuti.

*Nella piccola Stazione di Monte Antico il treno sosterrà circa 25 minuti per le spettacolari manovre e attività di rifornimento di acqua. I passeggeri potranno scattare foto suggestive ed osservare il funzionamento della vecchia locomotiva da vicino.*

**ore 10.34** **Monte Antico - Torrenieri (Trasferimento in pullman verso San Quirico d'Orcia)**

*Partenza in direzione Torrenieri, attraversando le Crete senesi, il parco della Val d'Orcia (patrimonio Unesco) e le zone del Brunello di Montalcino. Arrivo a Torrenieri alle 11.15 circa.*

**Trasferimento in pullman verso San Quirico d'Orcia dove si svolge l'Orcia Wine Festival.**

Tempo a disposizione per la visita al centro storico medievale e per partecipare alla "kermesse".

**ore 13.00** pranzo in ristorante (su prenotazione, costo € 24.00; bambini 4/10 anni € 14.00).

Possibilità di pranzo in ristoranti convenzionati da prenotare prima della partenza.

**ore 14.30** partenza per il percorso trekking lungo l'antica Via Francigena da San Quirico d'Orcia fino a Bagno Vignoni (5 km, difficoltà medio-bassa). Il rientro è previsto in pullman (escursione da prenotare).

Possibilità di visita alla mostra.

**ore 15.30** degustazione guidata (€ 7.00 su prenotazione).

Degustazioni libere sono sempre possibili, da organizzare personalmente sul posto.

**Partenza in pullman per la stazione di Torrenieri, da dove si proseguirà con il treno a vapore.**

**ore 16.40** **Partenza dalla stazione di Torrenieri per Asciano e Siena. Arrivo a Siena alle ore 18.45 circa.**

**ore 17.10** *Il programma potrebbe subire leggere variazioni. Chiedere sempre conferma prima della partenza.*

**POSTI LIMITATI-PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

**Possibilità di partenza in pullman da Poggibonsi alle ore 08.00 e da Colle Val d'Elsa alle ore 08.10, per raggiungere la stazione di Siena.**

Progetto realizzato con il contributo dei Comuni di:

**Siena, Abbadia San Salvatore, Asciano, Buonconvento, Castiglione d'Orcia, Chiusi, Montalcino, Murlo, San Quirico d'Orcia, Trequanda**



[www.trenonatura.terresiena.it](http://www.trenonatura.terresiena.it)



# Terre di Siena

mobilità dolce

IN VIAGGIO CON IL TRENO NATURA



2018

## PENSATO PER VOI

### Orcia Wine Festival

L'Orcia Wine Festival è un evento che valorizza il prodotto di eccellenza legandolo indissolubilmente al territorio di origine, un modo concreto per dare l'opportunità alle aziende di promuovere i propri vini, entrando in contatto con gli addetti ai lavori, operatori e appassionati. Proprio a San Quirico d'Orcia nel '96 le aziende richiesero l'indicazione geografica tipica (Igt) per valorizzare le produzioni locali; e nel 2000 per loro arrivò la Doc con la denominazione Orcia. Dieci anni dopo, quindi, nacque l'Orcia Wine Festival. Questa si avvale delle collaborazioni di Consorzio del Vino Orcia, Onav Siena (Organizzazione nazionale assaggiatori di vino), della Provincia di Siena, della Regione Toscana e del patrocinio del Ministero per lo sviluppo economico, per permettere ai produttori valdorciani di avere un palcoscenico ideale per la promozione nei confronti dei consumatori. Gli appassionati e i turisti potranno assaggiare e chi vive in mezzo alle vigne, nel rispetto della natura e con ottime competenze di enologia e viticoltura.



### I vini Orcia e il Consorzio

La denominazione Orcia DOC nasce il 14 febbraio 2000, grazie alla tenacia di alcuni produttori fondatori del Consorzio del vino Orcia, con lo scopo di tutelare e promuovere l'immagine del vino e del suo territorio. Protagonista indiscusso dei vini Orcia è il Sangiovese. Questo nobile vitigno è il fil rouge che lega la nostra enologia. La denominazione comprende varietà Orcia, ottenuto da uve rosse con almeno il 60% di Sangiovese e Orcia "Sangiovese" con almeno il 90% di questo vitigno, entrambe anche e nella tipologia "Riserva". L'Orcia comprende inoltre le tipologie Bianco, Rosato e Vin Santo. La zona di produzione dell'Orcia Doc si trova tra quella di Brunello di Montalcino e del Nobile di Montepulciano, in uno dei territori più importanti per la produzione dei grandi rossi di Toscana. I vini nascono in una quarantina di cantine e manifestano l'impegno e la passione dei produttori che nella stragrande maggioranza fanno tutto direttamente: dalla vigna alla vendita delle bottiglie. In un'epoca di globalizzazione, il vino d'Orcia è ancora un prodotto familiare e artigianale, fatto da chi vive in mezzo alle vigne, nel rispetto della natura e con ottime competenze di enologia e di qualità. Tredici sono i comuni compresi nella denominazione: Buonconvento, Castiglione d'Orcia, Pienza, Radicofani, San Giovanni d'Asso, San Quirico d'Orcia e Trequanda. Inoltre, parte dei comuni di Abbadia San Salvatore, Chianciano Terme, Montalcino, San Casciano dei Bagni, Sarteano e Torrita di Siena. Il vino Orcia è prodotto in uno dei comprensori agricoli più belli, in parte iscritto nel patrimonio Unesco, per questo viene definito **il vino più bello del mondo!**

Progetto realizzato con il contributo dei Comuni di:

Siena, Abbadia San Salvatore, Asciano, Buonconvento, Castiglione d'Orcia, Chiusi, Montalcino, Murlo, San Quirico d'Orcia, Trequanda



[www.trenonatura.terresiena.it](http://www.trenonatura.terresiena.it)



vivi il #trenonatura







# Terre di Siena mobilità dolce

IN VIAGGIO CON IL TRENO NATURA



2018

## Programma della giornata di domenica 22 aprile

- ore 11.00** Apertura Mostra Mercato del vino Orcia Doc e banco assaggio eccellenze della gastronomia
- ore 11.30** Degustazione di vini Orcia Doc a cura di Onav Siena
- ore 11.30-13.30** OrciaWine for kids - laboratorio per bambini
- ore 12.15** Centro storico - Saluto dei Quartieri della Festa del Barbarossa
- ore 14.15** Trekking "Antiche acque e vini moderni" (con guida ambientale), da San Quirico a Bagno Vignoni
- ore 14.30** Orcia Wine Bike - Visita in cantina
- ore 15.00-17.00** OrciaWine for kids - laboratorio per bambini
- ore 15.30** Degustazione di vini Orcia Doc a cura di Onav Siena
- ore 15.30-18.00** Orcia Wine SPA - massaggi



**prenotazione obbligatoria online su:**  
[www.trenonatura.terresiena.it](http://www.trenonatura.terresiena.it)

Quota di iscrizione per ogni partecipante:  
euro 3,00

**Adulti:** euro 35,00

**Bambini fino a 10 anni:** gratuito senza diritto di posto a sedere, accompagnato da almeno un adulto pagante, oppure euro 18.00 con posto assegnato (i posti per i bambini sono un numero limitato)

**Gruppi:** 1 gratuità ogni 25 paganti

**Agenzie Viaggi:** tariffe confidenziali con quotazioni su richiesta

**Costo trasferimento in pullman per raggiungere San Quirico d'Orcia:** euro 9.00 adulti e bambini (dai 2 anni)

**per informazioni**

**Visione Del Mondo Agenzia Viaggi**

Via dei Termini, 83 - 53100 Siena

Tel. +39 0577 48003

[booking@visionedelmondo.com](mailto:booking@visionedelmondo.com)

**Ferrovia Val d'Orcia**

Tel. +39 0577 207413 - +39 338 8992577

[treninvaldorcias@ferrovieturistiche.it](http://treninvaldorcias@ferrovieturistiche.it)

**Per sapere quello che accade a San Quirico d'Orcia visita il sito del Comune :**  
<http://www.comunesanquirico.it/area-turismo/>

**Se vuoi programmare la tua vacanza in Val d'Orcia:**  
[www.parcodellavaldorcias.com](http://www.parcodellavaldorcias.com)

Progetto realizzato con il contributo dei Comuni di:

**Siena, Abbadia San Salvatore, Asciano, Buonconvento, Castiglion d'Orcia, Chiusi, Montalcino, Murlo, San Quirico d'Orcia, Trequanda**



[www.trenonatura.terresiena.it](http://www.trenonatura.terresiena.it)



Terre di Siena  
LAB



In collaborazione con  
FVO  
Ferrovia Val d'Orcia  
Gruppi FS - Treni turistico italiani

vivi il #trenonatura





# Terre di Siena mobilità dolce

IN VIAGGIO CON IL TRENO NATURA



2018

## INFORMAZIONI PER I VISITATORI

L'ingresso alla Mostra Mercato è a pagamento: maggiorenni: € 7.00 - (minorenni gratuito).

Il pagamento dell'ingresso comprende: ingresso Palazzo Chigi, visita agli stand degli espositori dei Vini Orcia e IGT Toscana prodotti nel territorio, calice per la degustazione, tracolla porta calice. La quota ingresso è valida per tutti e quattro i giorni.

**Pacchetto Orcia Wine Bike** A prenotazione. A pagamento. Maggiorenni: € 8.00. Si consiglia abbigliamento comodo. Comprende: uso bicicletta a pedalata assistita, visita di una cantina, calice per la degustazione, tracolla porta calice. Il pagamento dà diritto alla visita (per tutti e quattro i giorni) agli stand degli espositori dei Vini Orcia e IGT Toscana prodotti nel territorio (Palazzo Chigi Zondadari). Max 6 persone.

**Pacchetto degustazioni** A cura di Onav Siena. A prenotazione. A pagamento: € 7.00. La quota include: 1 degustazione comparata di vini, visita (per tutti e quattro i giorni) agli stand degli espositori dei Vini Orcia e IGT Toscana prodotti nel territorio (Palazzo Chigi Zondadari), calice per la degustazione, tracolla porta calice. Max 35 persone a degustazione. Durata circa 75 minuti.

**Orcia Wine SPA** Vino elisir di bellezza, durata 20 minuti, a prenotazione, a pagamento ( € 20.00 ).

**Orcia Wine for KIDS** Laboratorio per bambini (impareranno a fare i picci): a pagamento, € 4.50 all'ora.

Progetto realizzato con il contributo dei Comuni di:

Siena, Abbadia San Salvatore, Asciano, Buonconvento, Castiglion d'Orcia, Chiusi, Montalcino, Murlo, San Quirico d'Orcia, Trequanda



[www.trenonatura.terresiena.it](http://www.trenonatura.terresiena.it)



vivi il #trenonatura

