



# Summer School Sanguis Jovis 2018

II^ Edizione

**CLIMA, VITE, CANTINA, MERCATO Come sarà il Sangiovese del futuro?** 

Montalcino, 10-14 settembre 2018



# Summer School Sanguis Jovis Seconda Edizione

PRESIDENTE: Professor Attilio SCIENZA

**DIRETTORE:** Professor Alberto MATTIACCI

# BANDO DI AMMISSIONE

La Fondazione Banfi, riconosciuta con D.P.R del 2 maggio 1986, con sede a Montalcino, presso il Castello di Poggio alle Mura, istituisce la seconda edizione della Summer School *Sanguis Jovis* sul tema: "CLIMA, VITE, CANTINA, MERCATO. Come sarà il Sangiovese del futuro?" in collaborazione con Scuola Permanente dell'Abitare.

### 1 - Finalità

La Summer School *Sanguis Jovis* si propone di realizzare un percorso formativo originale, il cui scopo è innovare la mentalità e la cultura dei professionisti del vino, proiettarla al futuro nelle coordinate spaziali della globalizzazione. Il modello culturale di riferimento è il corso propedeutico che fu, nella Berlino degli anni '20 del Novecento, alla base del Movimento Razionalista *Bauhaus*.

L'aula. Il corso intende unire, nella stessa aula, le curiosità e la voglia di sperimentare dei giovani –laureati e ricercatori- alla consolidata competenza dei professionisti e dei responsabili delle aziende, in primis viti-enologiche, ma anche dell'intera filiera produzione-consumo.

*I docenti*. Accademici e non, appartengono ai mondi della cultura e della tecnologia, delle scienze biologiche e di quelle socio-umanistiche.

La loro sfida è far convergere i saperi verso i problemi della produzione e del mercato, stimolando l'innovazione, e creando perciò nei professionisti del vino una mente nuova, scientificamente robusta e culturalmente vivace.

Unire in aula chi già opera nel mondo del vino e chi aspira a farlo, docenti di diversa estrazione e prospettiva scientifica, stimolerà una straordinaria circolazione di informazioni, non solo di natura tecnica ma anche culturale, per capire come sta evolvendo il mondo della conoscenza e come questo si rapporta a quello della produzione e del marketing.



Last but not least, la formula residenziale del corso, favorirà l'instaurarsi di legami interpersonali di qualità, destinati a durare nel tempo e ad accrescere il patrimonio relazionale di ciascuno.

# 2- Organizzazione delle attività formative

Il corso 2018 è svolto in lingua italiana e si svolge in *modalità residenziale* – ovvero didattica *full-time* con residenza nella sede del corso per l'intera durata dello stesso.

L'attività formativa è pari a 50 (cinquanta) ore di attività didattica complessiva. Il programma comprende a pieno titolo lo spazio serale, nel quale si svolgeranno una serie di attività per facilitare l'apprendimento e lo scambio. A questo scopo saranno coinvolti dei tutor d'appoggio.

Le attività didattiche si svolgeranno a Montalcino presso l'Officina Creativa dell'Abitare (OCRA) in via Boldrini 4 e presso Castello Banfi.

A conclusione del corso ciascun partecipante riceverà un attestato di partecipazione. La frequenza alle attività didattiche del corso è obbligatoria e deve essere attestata con le firme degli iscritti; assenze per oltre il 25% del monte ore complessivo delle lezioni comporteranno l'impossibilità di conseguire l'attestato. In caso di mancata frequenza, di scarso profitto o di comportamenti comunque censurabili, il Direttore può decidere la sospensione o l'esclusione del partecipante. In tali casi le quote di iscrizione versate non saranno rimborsate.

# 1 - Durata e numero dei posti disponibili

Le lezioni inizieranno il 10 settembre 2018 si concluderanno il 14 settembre 2018, con una cena di fine corso presso Castello Banfi nel corso della quale verranno consegnati gli attestati di partecipazione.

Il corso è a numero chiuso.

Il numero massimo di partecipanti è pari a **20** mentre il numero minimo, necessario per l'attivazione del corso, è **15.** 

I posti sono così ripartiti a numero variabile:

- 50%-75% (pari a un numero totale di partecipanti variabile da 10 a 15) *student*;
- 25%-50% (pari a un numero totale di partecipanti variabile da 5 a 10) *professional*.



Student. Possono partecipare al corso in qualità di student, senza limitazioni di età e cittadinanza, coloro i quali sono in possesso di un diploma di laurea triennale, di laurea quadriennale (vecchio ordinamento) o laurea specialistica/magistrale. Per essere riconosciuti nella categoria Student il titolo di studio deve essere stato conseguito da non più di diciotto mesi, a far data da quella di emissione del presente bando.

Il corsista student deve risultare, al momento dell'eventuale accettazione

della domanda da parte della Scuola, inoccupato. E' considerato tale anche lo studente impegnato, al momento dell'eventuale accettazione della domanda da parte della Scuola, in uno stage curriculare (tirocinio formativo).

I candidati sono preferibilmente laureati in discipline scientifiche coerenti con la produzione vitivinicola, in economia e comunicazione, in una Università degli Studi della Repubblica o altro Istituto Superiore equiparato, o di altro titolo equivalente conseguito presso altra Università, a condizione che il medesimo sia legalmente riconosciuto in Italia.

Possono altresì accedere al corso anche i possessori di una Laurea conseguita in Italia in base al sistema previgente alla riforma universitaria del D.M. 509/99 equiparata ad una delle classi suindicate, come da tabella ministeriale (https://www.cun.it/uploads/3852/par 2009 04 23.pdf?v).

*Professional.* Possono partecipare al corso, senza limitazioni di età e cittadinanza, coloro i quali esercitano professioni inquadrate nelle filiere produzione-distribuzione-consumo e della comunicazione del vino, in Italia o all'estero.

A prescindere dalla condizione del titolo di studio, la scuola ritiene "professional" chiunque sia impegnato professionalmente od occupato - a qualsiasi titolo, eccezion fatta per lo stage (tirocinio formativo)- in un'azienda o in qualsiasi altra tipologia di organizzazione produttiva.

La condizione lavorativa fa premio su quella studentesca.

# 2 – Ammissione di studenti uditori

E' uditore il partecipante, *student* o *professional*, che ottiene dalla Direzione l'autorizzazione a seguire alcune lezioni del corso.



Possono essere ammessi *studenti uditori* alla frequenza di specifiche giornate, fino a un massimo di una giornata a testa. Il/la candidato/a ammesso/a alla Summer School *Sanguis Jovis* come studente uditore, è chiamato a contribuire alle spese vive della Scuola con il pagamento anticipato di una quota di iscrizione pari a € 150,00 (centocinquanta).

La quota deve essere versata in unica soluzione entro una settimana dalla comunicazione dell'ammissione.

Il pagamento può essere effettuato mediante Bonifico bancario intestato a:

Fondazione Banfi IBAN IT 97 Z 01030 25500 000000419052

Il numero massimo di uditori per ciascuna giornata non potrà comunque superare la soglia di tre.

Al termine della frequenza, l'uditore può chiedere di ricevere un attestato sottoscritto dal Direttore.

La quota deve essere versata in unica soluzione entro una settimana dalla comunicazione dell'ammissione.

Il pagamento può essere effettuato mediante Bonifico bancario intestato a:

Fondazione Banfi IBAN IT 97 Z 01030 25500 000000419052

Il numero massimo di uditori per ciascuna giornata non potrà comunque superare la soglia di tre.

Al termine della frequenza, l'uditore può chiedere di ricevere un attestato sottoscritto dal Direttore.

# 3- Incompatibilità

La partecipazione alla Winter School *Sanguis Jovis* non è incompatibile con alcuna altra attività formativa e/o professionale.

### 4- Modalità di ammissione

Per partecipare al concorso di ammissione i candidati devono osservare le seguenti modalità:



# Fase 1 - Predisposizione e invio della domanda di ammissione

Il candidato predispone la domanda di ammissione redatta in carta semplice utilizzando l'Allegato 1 del presente bando (o scaricandolo dal sito) e la sottoscrive.

Alla domanda di ammissione devono essere obbligatoriamente allegati, pena l'esclusione:

- -Fotocopia di un documento d'identità valido (Carta d'Identità Patente Auto Passaporto);
- -Curriculum vitae;
- -Dichiarazione di consenso per il trattamento dei dati personali (Allegato2);
- -Fotografia recente.

La domanda di ammissione, corredata dei suddetti allegati, deve pervenire, **entro e non oltre il 10 agosto 2018** mediante invio per posta elettronica all'indirizzo:

info@fondazionebanfi.it

Non saranno ammesse domande presentate con modalità diverse da quelle indicate nel presente articolo.

Non verranno accettate le domande presentate in data successiva al termine di scadenza previsto dal presente bando.

### Fase 3 - Prova di ammissione

Per essere ammesso al corso, il candidato viene valutato in base al profilo presentato nella domanda.

In aggiunta alla valutazione dei titoli, è possibile che il/la candidato/a venga invitato a un colloquio telefonico, di tipo tecnico-motivazionale, via *Skype* con il Direttore.



# Fase 4 - Pubblicazione della graduatoria degli ammessi

Al termine della Fase 3, a partire dal 28 agosto 2018, viene redatta una graduatoria degli ammessi che sarà pubblicata sul sito della Summer School *Sanguis Jovis* 2018.

I candidati sono accettati al corso se collocati tra gli *ammessi* in suddetta graduatoria; i candidati che risultano *idonei* sono ammessi al corso solo a seguito di rinuncia di uno degli ammessi.

In caso di potenziali idonei subentranti in graduatoria, il vincitore in graduatoria che non perfezioni il pagamento entro il termine di scadenza previsto, è considerato *rinunciatario* e perde perciò il diritto alla frequenza.

La pubblicazione ha valore di comunicazione ufficiale agli interessati. Saranno comunque inviate comunicazioni personali in merito all'indirizzo di posta elettronica indicato nella domanda.

# 7- Pagamento della quota di iscrizione

Il/la candidato/a ammesso/a alla Summer School *Sanguis Jovis*, deve sostenere il pagamento della quota di iscrizione pari ad €700,00 (settecento).

La quota deve essere versata in unica soluzione entro una settimana dalla comunicazione dell'ammissione.

Il pagamento può essere effettuato nei seguenti modi:

- Bonifico bancario intestato a: Fondazione Banfi IBAN IT 97 Z 01030 25500 000000419052

# 8- Finanziamenti e/o Borse di Studio

Per l'edizione 2018 della Summer School *Sanguis Jovis* è prevista l'erogazione di 10 (dieci) borse di studio a copertura totale della quota d'iscrizione, per i soli allievi della categoria *student*.

Le borse vengono assegnate nel rispetto della graduatoria degli ammessi, eventualmente seguendo dei criteri indicati dai finanziatori.

Nell'erogazione delle borse di studio delle *Summer School* saranno coinvolte aziende della filiera vino, dalla produzione alla commercializzazione, incluse quelle coinvolte nell'assistenza e nella fornitura di mezzi tecnici. A tali aziende sarà



dato ampio risalto durante lo svolgimento del corso.

# 9 - La quota di partecipazione

La quota rappresenta un contributo parziale agli oneri della Summer School *Sanguis Jovis,* sostenuti dalla Fondazione Banfi, e conferisce perciò il diritto a:

- a. partecipare a tutte le *attività didattiche* previste per il corso;
- b. ricevere *materiali didattici* specifici in forma digitale e, laddove opportuno o necessario, cartaceo;
- c. ricevere il *kit allievo*;
- d. la copertura assicurativa;
- e. accedere alla connessione wi-fi negli spazi della Scuola;
- f. entrare nella community *Alumni* che da diritto a partecipare ad attività future di *Sanguis Jovis* a condizioni preferenziali;
- g. partecipare agli eventi sociali ufficiali previsti dal programma;
- h. colazione, pranzo, cena presso la struttura OCRA;
- i. alloggiare negli spazi OCRA in stanze da 4/6 posti letto.

La quota non comprende perciò una scelta di alloggio differente da quella presso OCRA, pasti non compresi nel programma ufficiale, gli oneri di trasporto e spostamento, e ogni altra voce non espressamente indicata all'elenco precedente.

# 10 – Rinuncia

I partecipanti ammessi che intendono rinunciare al corso devono darne comunicazione scritta all'attenzione del Direttore all'indirizzo mail: info@fondazionebanfi.it

Le quote d'iscrizione eventualmente già pagate non sono rimborsabili.

# 11 – Informazioni

Docenti di riferimento:

Prof. Attilio Scienza, Presidente Prof. Alberto Mattiacci, Direttore

Segreteria Master: Dott.ssa Chiara Naso

Indirizzo: Castello di Poggio alle Mura, 53024 Recapiti telefonici:

Mobile: +39 333 655 3999 Fisso: +39 0577 840 422

E-mail: info@fondazionebanfi.it

Montalcino, 8 giugno 2018



# **Allegato 1**

# **DOMANDA DI AMMISSIONE**

# **SANGUIS IOVIS** Alta Scuola del Sangiovese

"CLIMA, VITE, CANTINA, MERCATO: Come sarà il Sangiovese del futuro?" 10-14 settembre 2018

Il/la sottoscritto/a	
Telefono mobile	
Mail di contatto	
Account Skype	
	chiede di essere ammesso

# o/a

alla Summer School Sanguis Jovis istituita presso la Fondazione Banfi per il 2018.

A tal fine, allega alla presente:

- Fotocopia di un documento d'identità valido (Carta d'Identità Patente Auto - Passaporto);
- Curriculum vitae;
- Dichiarazione di consenso per il trattamento dei dati personali (Allegato
- Fotografia recente.

Il /La sottoscritto/a dichiara di aver letto e di approvare in ogni suo punto il bando di ammissione, di essere in possesso di tutti i requisiti ivi previsti e di essere consapevole che, ai sensi del D.Lgs. 445/2000, il rilascio di dichiarazioni false o incomplete costituisce un reato penale.

Luogo e data

Firma autografa del/la candidato/a



# Allegato 2

Informativa ai sensi del Decreto Legislativo 196/2003 - Codice in materia di dati personali

# **SANGUIS JOVIS**

Alta Scuola del Sangiovese

"CLIMA, VITE, CANTINA, MERCATO: Come sarà il Sangiovese del futuro?"

# 10-14 settembre 2018

# Finalità del trattamento

Ai sensi dell'articolo 13 del D.lgs. n.196/2003 i dati da Lei forniti verranno trattati nella misura indispensabile e per le finalità connesse all'iscrizione ed alla frequenza del Master.

# Modalità del trattamento e soggetti interessati

Il trattamento sarà effettuato con modalità sia manuali che informatizzate. I dati potranno essere comunicati a Istituzioni o Enti pubblici e privati qualora fosse strettamente necessario ai fini dello svolgimento delle attività didattiche del corso.

Natura del conferimento dei dati e conseguenza di un eventuale rifiuto Il conferimento dei dati è obbligatorio, e l'eventuale rifiuto di fornire tali dati comporta l'impossibilità di dar corso all'iscrizione al corso e alla gestione delle attività procedurali correlate, nonché alle attività didattiche.

# Titolare e responsabile del trattamento dei dati

Titolare del trattamento dei dati è Fondazione Banfi in persona del suo legale rappresentante protempore e Presidente, Rodolfo Maralli domiciliato per la carica presso la sede.

Responsabile del trattamento dei dati è il Direttore del corso di Formazione/Alta Formazione/Master.

# Diritti di cui all'art. 7 del d.lgs. 196/2003 Diritto di accesso ai dati personali ed altri diritti

L'interessato ha diritto di ottenere la conferma dell'esistenza o meno di dati personali che lo riguardano, anche se non ancora registrati, e la loro comunicazione in forma intelligibile.



# L'interessato ha diritto di ottenere l'indicazione:

- a) dell'origine dei dati personali;
- b) delle finalità e modalità del trattamento;
- c) della logica applicata in caso di trattamento effettuato con l'ausilio di strumenti elettronici;
- d) degli estremi identificativi del titolare, dei responsabili e del rappresentante designato ai sensi dell'articolo 5, comma 2;
- e) dei soggetti o delle categorie di soggetti ai quali i dati personali possono essere comunicati o che possono venirne a conoscenza in qualità di rappresentante designato nel territorio dello Stato, di responsabili o incaricati.

# L'interessato ha diritto di ottenere:

- f) l'aggiornamento, la rettificazione ovvero, quando vi ha interesse, l'integrazione dei dati;
- g) la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge, compresi quelli di cui non e' necessaria la conservazione in relazione agli scopi per i quali i dati sono stati raccolti o successivamente trattati;
- h) l'attestazione che le operazioni di cui alle lettere a) e b) sono state portate a conoscenza, anche per quanto riguarda il loro contenuto, di coloro ai quali i dati sono stati comunicati o diffusi, eccettuato il caso in cui tale adempimento si rivela impossibile o comporta un impiego di mezzi manifestamente sproporzionato rispetto al diritto tutelato.

L'interessato ha diritto di opporsi, in tutto o in parte:

- i) per motivi legittimi al trattamento dei dati personali che lo riguardano, ancorché pertinenti allo scopo della raccolta;
- j) al trattamento di dati personali che lo riguardano a fini di invio di materiale pubblicitario o di vendita diretta o per il compimento di ricerche di mercato o di comunicazione commerciale.

# Luogo e data

Firma autografa del/la candidato/a



# Allegato 3

# SANGUIS JOVIS Alta Scuola del Sangiovese

"CLIMA, VITE, CANTINA, MERCATO: Come sarà il Sangiovese del futuro?" 10-14 settembre 2018

# Il percorso teorico-pratico: la sede del Corso e il Corpo Docente

Le mattine sono finalizzate a sviluppare le competenze scientifiche e tecniche fondamentali per operare con successo nella valorizzazione e nell'interpretazione delle uve del Sangiovese.

La didattica frontale si svolge presso le aule del complesso di S. Agostino a Montalcino, ed è affidata ai maggiori esperti delle discipline coinvolte (genetica, geo-pedologia, tecnica colturale, eco-fisiologia della maturazione, chimica enologica, tecnica delle fermentazioni e dell'invecchiamento, analisi sensoriale) delle Università di Milano, Firenze, Piacenza, Pisa e dei centri del CREA Vite, CREA Scienza del Suolo e della FEM di S. Michele all'Adige - ai quali si aggiungono alcuni degli enologi più famosi che operano in Toscana.

# L'esperienza in campo: l'analisi dei casi di studio

L'attività di campo è finalizzata al confronto tra le conoscenze teoriche dei giovani ricercatori e quelle pratiche dei tecnici delle aziende toscane, posti di fronte a dei casi pratici di studio, quali:

- il riconoscimento delle diverse matrici geologiche
- il loro ruolo sulla qualità del Sangiovese,
- la valutazione dell'impatto di alcune tecniche colturali sulla maturazione delle uve,
- la verifica degli interventi enologici sui profilo sensoriali,
- le attitudini dei vini all'invecchiamento.

A questo spazio formativo sono riservate le visite in campagna e gli incontri in cantina.

Il *fieldwork* sarà riservato allo studio dei casi di eccellenza, ai quali sarà data grande importanza nella fase di preparazione del materiale -da valutare collegialmente.



# PROGRAMMA SINTETICO

# **Programma**

Le lezioni si svolgono ogni giorno dalle 9 alle 18. Ogni sera, al termine dei lavori e prima di cena, avrà luogo una discussione guidata sui temi della giornata.

# Lunedì 10 settembre

La risposta della vite al cambiamento climatico

# Martedì 11 settembre

L'impatto del cambiamento climatico sulle caratteristiche fisico

chimiche e biologiche dei suoli e sulle malattie della vite

# Mercoledì 12 settembre

Interventi di tecnica colturale per la mitigazione degli effetti del cambio climatico nell'ottica della sostenibilità

### Giovedì 13 settembre

Il cambio climatico sulla la composizione del vino, gli interventi microbiologici ed enologici

Venerdì 14 settembre

Nuovo clima, nuovi mercati?