

IV Edizione  
**SUMMER SCHOOL  
SANGUIS JOVIS**

**MATURAZIONE E MATURITA' DEL SANGIOVESE:  
LA RICERCA DI UN EQUILIBRIO TRA VITICOLTURA ED  
ENOLOGIA**

OCRA - Officine Creative dell'Abitare  
Montalcino, 20- 24 settembre 2021



**Domenica  
19 settembre**

*19.00 Aperitivo di Benvenuto presso O.C.R.A.*

**Lunedì  
20 settembre**

**Fisiologia  
della maturazione**

**MATTINA**

09.00 Benvenuto del Presidente della Fondazione - **Rodolfo Maralli**  
09.15 - 10.45 I temi della Summer School 2021 - **Attilio Scienza**

*10.45 - 11.15 Coffee break*

11.15 - 12.30 La maturazione fenolica ed aromatica: i polifenoli ed i precursori d'aroma - **Fulvio Mattivi**  
12.30 - 13.15 Maturazione delle bacche d'uva: reti regolative associate a processi endogeni e fattori ambientali - **Claudio Bonghi**

**POMERIGGIO**

14.15 - 15.00 Il mercato del vino: struttura e tendenze - **Alberto Mattiacci**

15.15 - 16.00 Green Deal, agricoltura e sostenibilità - **Jacopo Monzini**

*16.15 - 16.45 Coffee Break*

17.00 - 17.45 Aspetti fisiologici e biochimici dei processi di sviluppo e maturazione delle bacche - **Oswaldo Failla**

**SERA**

*18.30 - 20.00 Cerimonia di premiazione III Edizione «Premio Rudy Buratti» presso il Teatro degli Astrusi. A seguire: «Presentazione Bilancio di Sostenibilità Banfi 2020»*

**Martedì  
21 settembre**

**La maturazione  
del Sangiovese**

**MATTINA**

09.00 - 09.45 Maturazione delle bacche e clima - **Giovan Battista Mattii**

10.00 - 10.45 Cloni e Maturazione - **Paolo Storchi**

*10.45 - 11.15 Coffee break*

11.15 - 12.00 Maturazione delle bacche e tecnica colturale - **Alberto Palliotti**

**POMERIGGIO**

*Lezioni presso la Sala del Teatro di Castello Banfi*

14.00 - 14.45 Forme di allevamento e maturazione del Sangiovese - **Claudio D'Onofrio**

15.00 - 15.45 Metodi sensoriali ICV per la valutazione della maturità del Sangiovese - **Giuliano Boni**

**Trasferimento nel vigneto**

16.45 - 18.30 Esercitazione su metodi sensoriali ICV per la valutazione della maturità

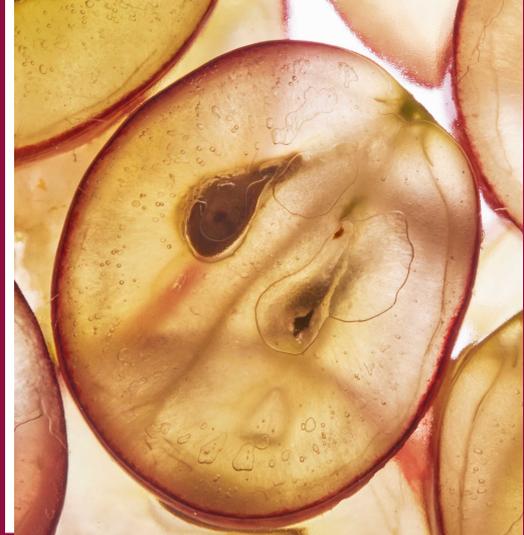
**SERA**

Taste & Talk. I temi della giornata. Discussione, degustando un Sangiovese

IV Edizione  
SUMMER SCHOOL  
SANGUIS JOVIS

## MATURAZIONE E MATURITA' DEL SANGIOVESE: LA RICERCA DI UN EQUILIBRIO TRA VITICOLTURA ED ENOLOGIA

OCRA - Officine Creative dell'Abitare  
Montalcino, 20- 24 settembre 2021



### MATTINA

**Mercoledì**  
**22 settembre**

Valutazione della  
maturazione in  
pianta e nel vigneto

09.00 - 09.45 Modelli previsionali nella fenologia della vite e in particolare nella maturazione – **Luigi Mariani**  
10.00 - 10.45 Valutazione della variabilità nella maturazione del vigneto – **Luca Toninato**  
11.00 - 11.45 Il ruolo dei portainnesti nella maturazione – **Roberto Miravalle**  
*11.45 - 12.15 Coffee Break*  
12.15 - 13.00 Metodi fisico – chimici per valutare la maturità del Sangiovese – **Donato Lanati**

### POMERIGGIO

14.00 - 14.45 L'interfaccia vite –vino: il significato della maturità nella selezione delle uve e nei processi di fermentazione – **Vincenzo Gerbi**  
14.45 - 15.30 L' uso del legno nella valorizzazione del vitigno e nell'espressione del terroir: barrique o botte grande? – **Vincenzo Gerbi**  
*15.30 - 16.00 Coffee Break*  
16.00 - 17.30 Maturazione dell'uva e aspetti microbiologici nei vini di Sangiovese - **Lisa Granchi**

### SERA

Taste & Talk. I temi della giornata. Discussione, degustando un Sangiovese.  
Video testimonianza in collegamento live: **Andrea Guiso** racconta il grant di ricerca per la Fondazione Banfi «Il *terroir* del Sangiovese in Toscana nella sua evoluzione storica: impresa, società, istituzioni»

**Giovedì**  
**23 settembre**

L'interfaccia  
uva-vino e il  
ruolo  
dell'evoluzione  
del legno

### MATTINA

9.00 - 09.45 Vino e legno: tendenze, evoluzione e prospettive – **Alessandra Biondi Bartolini**  
10.00 - 10.45 La barrique come reattore nei processi di evoluzione del Sangiovese e l'impiego di materiali succedanea e surrogati - **Alessandra Biondi Bartolini**  
*10.45 - 11.15 Coffee Break*  
11.15 - 12.00 Le tendenze internazionali nell'impiego del legno nell'invecchiamento - **Gabriele Pazzaglia**  
12.00 - 12.45 Video testimonianza live: Le nuove frontiere della distribuzione – **Edoardo Fornari**

### POMERIGGIO

14.00 - 14.45 Scelta dei legni, loro lavorazione ed influenza sui processi di invecchiamento di un vino rosso - **Battistutta F.**  
15.00 - 15.45 Video testimonianza live: **Paolo Fassina** racconta il mercato cinese  
*16.00 - 16.30 Coffee Break*  
16.30 - 18.30 Degustazione di vini di Sangiovese ottenuti con diversi legni – Modera **Gabriele Gorelli** Master of Wine  
**Gabriele Pazzaglia** (Brunello di Montalcino, Banfi), **Cristian Cattaneo** (Orcia Rosso, PODERE FORTE), **Andrea Lonardi** (TRE ROSE - Bertani Domains – Nobile di Montepulciano), **Leonardo Bellaccini** (SAN FELICE, Chianti Classico), **Maurizio Castelli** (Collemassari)

### SERA

Taste & Talk. I temi della giornata. Discussione, degustando un Sangiovese.  
**Luca Devigili** ci racconta: «Il mercato del Sangiovese in Italia e nel mondo.»

IV Edizione  
SUMMER SCHOOL  
SANGUIS JOVIS

## MATURAZIONE E MATURITA' DEL SANGIOVESE: LA RICERCA DI UN EQUILIBRIO TRA VITICOLTURA ED ENOLOGIA

OCRA- Officine Creative dell'Abitare  
Montalcino, 20- 24 settembre 2021



**Venerdì**  
**24 settembre**

Alla ricerca  
del Valore

### MATTINA

9.00 - 09.45 Il Valore e la value proposition – **Alberto Mattiacci dialoga con Gabriele Gorelli- Master of Wine**  
10.00 - 10.45 La sfida delle commodity – **Andrea Marino**  
*10.45 - 11.15 Coffee Break*  
11.15 - 12.00 Ingaggiare i consumatori online – **Luigi Maccallini**  
12.15 - 13.00 Crisis Management: le vendemmie sfavorevoli – **Stella Romagnoli**

### POMERIGGIO

14.00 - 14.45 Raccontare il Valore – **Flavia Trupia**  
15.00 - 15.45 Terre & Digitale: il Precise Farming – **Francesco Pugliese**  
*15.45 - 16.15 Coffee Break*  
16.15 - 17.00 Presentazione del libro «Turismo del Vino in Italia» di  
**Dario Stefano e Donatella Cinelli Colombini**

### SERA

*Cena di gala a Castello Banfi e consegna dei diplomi*

## MATURAZIONE E MATURITA' DEL SANGIOVESE: LA RICERCA DI UN EQUILIBRIO TRA VITICOLTURA ED ENOLOGIA

OCRA - Officine Creative dell'Abitare  
Montalcino, 20- 24 settembre 2021



### PROFILO FACULTY

**Attilio Scienza** - Professore Ordinario di Viticoltura presso Università Statale di Milano, Presidente Sanguis Jovis

**Alberto Mattiacci** - Professore Ordinario di Economia e Gestione delle imprese presso Sapienza Università di Roma, Direttore Sanguis Jovis

**Roberto Miravalle** - Docente a contratto presso Università Statale di Milano, Biologia e Genetica della Vite

**Stella Romagnoli** - Senior Director in Brand Strategy, Corporate & Marketing Communication

**Fulvio Mattivi** - Professore Ordinario presso Università di Trento, Centro Agricoltura Alimenti Ambiente, Dipartimento Biologia Cellulare, Computazionale e Integrata

**Claudio Bonghi** - Professore associato presso il Dipartimento di Agronomia, Animali, Alimenti, Risorse naturali e Ambientali (DAFNAE) dell'Università di Padova

**Jacopo Monzini** - Ricercatore presso Università degli Studi di Firenze

**Donato Lanati** - Enologo, Titolare Centro Ricerca Enosis

**Giovan Battista Mattii** - Professore associato presso Università degli Studi di Firenze, DAGRI, Arboricoltura generale e coltivazioni arboree

**Paolo Storchi** - Ricercatore presso CREA

**Alberto Palliotti** - Professore associato presso Università di Perugia, Scienze e Tecnologie dei sistemi arborei

**Claudio D'Onofrio** - Professore ordinario presso Università di Pisa, Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali, Arboricoltura generale e coltivazioni arboree

**Giuliano Boni** - Docente presso VINIDEA

**Luigi Mariani** - Agronomo libero professionista e docente a contratto presso Università Statale di Milano

**Luca Toninato** - Vicepresidente ENOGIS

**Vincenzo Gerbi** - Professore ordinario presso Università di Torino, Scienze e tecnologie alimentari

**Lisa Granchi** - Professore associato presso Università degli Studi di Firenze, DAGRI, Microbiologia agraria

**Andrea Guiso** - Professore associato presso Sapienza, Università di Roma, Dipartimento di Comunicazione e Ricerca Sociale

**Alessandra Biondi Bartolini** - Agronomo e divulgatrice tecnica e scientifica presso DONNE DELLA VITE

**Edoardo Fornari** - Professore associato presso Università Cattolica del Sacro Cuore Piacenza, Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari e Ambientali, Economia e Gestione delle Imprese

**Franco Battistutta** - Ricercatore universitario presso Università degli Studi di Udine

**Francesco Pugliese** - Direttore IBF servizi ed Area R&S

**Gabriele Gorelli** - Master of Wine

**Gabriele Pazzaglia** - Winemaker & Cellar Master presso Banfi

**Andrea Lonardi** - Chief Operating Officer Bertani Domains

**Maurizio Castelli** - Enologo presso Collemassari

**Cristian Cattaneo** - Enologo presso Podere Forte

**Leonardo Bellaccini** - Direttore di produzione presso Società Agricola San Felice

**Luca Devigili** - Business Development Manager presso Banfi

**Oswaldo Failla** - Professore ordinario e Presidente del Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia presso l'Università degli studi di Milano

**Flavia Trupia** -, Comunicatrice presso Ismea - Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali

**Andrea Marino** - Direttore commerciale presso Ferrarelle SpA

**Paolo Fassina** - Regional Manager presso Banfi

**Dario Stefano** - Senatore Presidente 14<sup>a</sup> commissione permanente Politiche dell'Unione Europea

**Donatella Cinelli Colombini** - Presidente dell'Associazione Nazionale Le Donne del Vino