



**Domenica  
10 luglio**

19.30 Aperitivo di Benvenuto presso O.C.R.A.

**Lunedì  
11 luglio**

Fra storia e storie

**MATTINA**

- 09.00 – 09.30 Saluti di benvenuto del Presidente **Rodolfo Maralli**
- 09.30 – 10.30 Antropologia dei vitigni, lo storytelling delle origini: perché il Sangiovese arriva in Toscana? - **Attilio Scienza**
- 10.45 – 11.45 Lo Strinto Porcino: il misterioso padre di Sangiovese – **Claudio d'Onofrio**
- 11.45 – 13.00 I figli del Sangiovese nel mondo – **Roberto Miravalle, Giacomo Eccheli**

**POMERIGGIO**

- 14.30 – 15.45 Dal mondo al bicchiere: alla scoperta dei fondamentali dell'esperienza turistica – **Fabiola Sfodera**
- 16.00 – 17.30 Breve storia del futuro: come cambia lo scenario per l'impresa vitivinicola italiana? – **Alberto Mattiacci**

**SERA**

18.30 – 20.00 Cerimonia di premiazione IV Edizione «Premio Rudy Buratti» presso il Teatro degli Astrusi.

**Martedì  
12 luglio**

Alla scoperta  
del Sangiovese

**MATTINA**

- 09.00 – 11.00 L'epigenetica del Sangiovese fra climate change e variabilità varietale – **Paolo Storchi, Alessandra Zombardo**
- 11.30 – 12.30 Degustazione «From the World: conversazioni sincrone con la Corsica» – **Fanny Andre, Gabrielle Ciccolini, Amelie Lambert**

**POMERIGGIO**

**Lezioni presso azienda Banfi**

- 14.00 – 15.30 Mettere il territorio in bottiglia: i primi 30 anni di zonazione dei vigneti Banfi - **Paolo Storchi, Francesco Lizio Bruno, Attilio Scienza, Gianni Savelli**
- 16.00 – 18.30 Degustazione «On Field: dai terroir aziendali ai calici. Alla scoperta dell'esperienza Banfi, fra vigneti e cantina» – **Matteo Bagnoli, Attilio Scienza, Francesco Lizio Bruno, Gianni Savelli**

**SERA**

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

**Mercoledì  
13 luglio**

Around the World  
to the Glass:  
I molti viaggi del  
Sangiovese

**MATTINA**

- 09.00 – 11.00 Migliorare la natura – Il miglioramento genetico del Sangiovese per le resistenze – **Paolo Storchi, Alessandra Zombardo**
- 11.30 – 13.30 Degustazione dei vini sperimentali di Sangiovesi resistenti – **Sergio Puccioni, Yuri Zambon**

**POMERIGGIO**

- 14.30 – 15.30 Costruire la realtà percepita: comunicare i vini ottenuti da vitigni resistenti - **Lorenzo Tosi**
- Degustazione «Una finestra dal mondo: il Sangiovese oltre i confini italiani» – **Gabriele Gorelli MW**

**SERA**

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

V Edizione  
SUMMER SCHOOL  
SANGUIS JOVIS

**I FIGLI DEL SANGIOVESE NEL MONDO:  
STORIE, VINI, TERRITORI, MERCATI**

OCRA- Officine Creative dell'Abitare  
Montalcino, 10-15 luglio 2022



**Giovedì  
14 luglio**

**Il Sangiovese:  
figli e territori**

**MATTINA**

- 09:00 – 10:30 Il Sangiovese di Romagna: le origini e le prospettive – *Giordano Zinzani*
- 11:00 – 12:30 Degustazione "Le sottozone del Sangiovese in Romagna: alla scoperta dei terroir degustandone i vini " – *Giordano Zinzani*
- 12:30 – 13:30 UGA.MGA, Pievi, Rive, Sottozone: tra bisogni di affermazione della propria identità e mercato globale – *Aldo Lorenzoni*

**POMERIGGIO**

- 14:30 – 16:00 Degustazione "Gli altri Sangiovesi italiani" - *Cristiano Cini*
- 16:30 – 17:30 From the World: conversazioni sincrone con la Napa Valley – *Valentina Canuti*
- 17:30 – 18:30 Le indicazioni geografiche: ponte fra terra e mercato - *Mauro Rosati*

**SERA**

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

**Venerdì  
15 luglio**

**Terre e  
mercati**

**MATTINA**

- 09:00 – 10:00 Il mercato e le sue metamorfosi: una mappa - *Alberto Mattiacci*
- 10:00 – 11:00 La terra: un asset sofisticato di marketing – *Alessandro Fiorentino*
- 11:30 – 12:30 Il digitale: chi è costui? – *Barbara Caputo*

**POMERIGGIO**

- 14:00 – 15:00 I consumi di vino nel mondo: un'overview - *Luca Devigili*
- 15:00 – 16:00 La linea d'ombra del consumatore– *Alberto Mattiacci*
- 16:30 – 17:30 Conoscere il consumatore: l'insight– *Sonia Biondi*

**SERA**

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