

VI Edizione  
SUMMER SCHOOL  
SANGUIS JOVIS

## SANGIOVESE PHYGITAL

### L'impatto della tecnologia dalla vigna al Metaverso

OCRA - Officine Creative dell'Abitare  
Montalcino, 10-14 luglio 2023



#### Domenica 9 luglio

19:30 *Welcome Taste & Talk*

Presentazione del V Quaderno Sanguis Jovis, degustando un Sangiovese  
*Rodolfo Maralli, Attilio Scienza, Alberto Mattiacci, Elizabeth Koenig*

#### Lunedì 10 luglio

Il Quadrato  
aureo:  
*Scienza, Terra,  
Tecnologia,  
Mercato*

##### MATTINA

- 09:00 – 09:30 Saluti di benvenuto del Presidente – *Rodolfo Maralli*
- 09:30 – 10:30 Introduzione Naturale Vs Artificiale. Le due culture, il dialogo tra scienza e società – *Attilio Scienza*
- 10:45 – 11:45 Il senso del Marketing per il Sangiovese: virtù e necessità – *Alberto Mattiacci*
- 11:45 – 13:00 Naturalità e adattamento varietale. Il ruolo delle zonazioni di precisione – *Roberto Miravalle*

##### POMERIGGIO

- 14:15 – 15:15 Dietro le quinte del digitale: il dato – *Flavio Venturini*
- 15:30 – 16:30 Comunicare la «naturalità» di un vino: appassionare il consumatore con la scienza e la tecnica si può – *Costanza Fregoni*
- 16:30 – 17:30 Dalla vite selvatica ai vitigni coltivati: per una antropologia del vino – *Oswaldo Failla*

##### SERA

18:30 – 20:00 *Cerimonia di premiazione V Edizione «Premio Rudy Buratti» presso il Teatro degli Astrusi.*

#### Martedì 11 luglio

La Scienza e  
la Terra:  
*clima,  
zonazione di  
precisione,  
viticoltura  
digitale*

##### MATTINA

- 09:00 – 09:15 *Introduzione*: I temi della giornata – *Roberto Miravalle*
- 09:15 – 10:30 Naturalità e digitale. Il vigneto in una stanza – *Luca Toninato*
- 10:45 – 11:45 Vino naturale e vino artificiale. Il vino naturale è una fake news – *Daniele Tirelli*
- 11:45 – 13:00 Essere Master of Wine; storia di un percorso – *Gabriele Gorelli*

##### POMERIGGIO

- 14:15 – 15:15 Cosa è la naturalità di un vigneto? – *Stefano Poni*
- 15:30 – 16:30 La naturalità in cantina: enologia varietale o interpretazione del territorio – *Vincenzo Gerbi*
- 16:30 – 17:30 Il Digital Twin: Sinfo One – *Paola Pomi*
- 17:30 – 18:30 Le statue di San Casciano a Bagni – Testimonianza video di *Jacopo Tabolli*

##### SERA

*Taste & Talk*. I temi della giornata. Discussione, degustando un Sangiovese, insieme al produttore di Brunello di Montalcino, *Roberto Cipresso*



**Mercoledì**

**12 luglio**

La Tecnologia e  
la Terra:  
*l'epigenetica, la  
genetica RNA*

MATTINA

- 09:00 – 09:30 *Introduzione*: I temi della giornata – **Roberto Miravalle**
- 09:30 – 11:00 Il miglioramento genetico della vite tra resilienza e resistenza – **Raffaele Testolin**
- 11:15 – 12:45 La vite ideale, il sogno che si avvera. Antiche e nuove paure – **Fulvio Mattivi**

POMERIGGIO

- 14:15 – 15:15 I Grant di ricerca Sanguis Jovis: Il turismo luxury nei territori del Sangiovese – **Chiara Bartoli**
- 15:30 – 16:30 Il futuro è del RNA. Epigenetica, tolleranza alle malattie, nuova variabilità – **Gabriella De Lorenzis**
- 16:30 – 17:30 Le grandi risorse genetiche della vite nei confronti degli stress ambientali e biotici – **Davide Bianchi**
- 17:30 – 18:15 Il Sangiovese diventa grande anche sapendolo raccontare – **Alessandro Regoli**

SERA

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

**Giovedì**

**13 luglio**

La Terra e il  
Mercato:  
*enologia e  
valorizzazione  
varietale*

MATTINA

- 09:00 – 09:15 *Introduzione*: I temi della giornata – **Roberto Miravalle**
- 09:15 – 10:30 La zonazione Banfi – **Attilio Scienza**
- 10:45 – 12:30 L'alberello Banfi: l'irrigazione dei vigneti – **Gianni Savelli, Claudio D'Onofrio**
- 12:30 – 13:30 il campo sperimentale dei vitigni miglioratori e dei nuovi portinnesti: primi risultati – **Paolo Storchi**

POMERIGGIO

- 15:00 – 16:00 Visita alla cantina Banfi – **Gabriele Pazzaglia**
- 16:00 – 17:15 La vinificazione Banfi: l'invecchiamento in legno, i controlli qualità – **Gabriele Pazzaglia**
- 17:15 – 18:30 Master of Wine Experience: la degustazione Brunello di Montalcino dei cru Banfi – **Gabriele Gorelli, Gabriele Pazzaglia**

SERA

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

**Venerdì**

**14 luglio**

Il Mercato e la  
Tecnologia:  
*empowerment e  
sostenibilità*

MATTINA

- 09:00 – 09:15 *Introduzione*: I temi della giornata – **Roberto Miravalle**
- 09:15 – 10:15 La linea d'ombra: il consumatore potenziato – **Alberto Mattiacci**
- 10:30 – 11:30 La digital transformation vista da dentro: Alkemy – **Duccio Vitali**
- 11:30 – 12:30 Impariamo dagli altri: Amorim – **Carlos Santos**
- 12:30 – 13:30 La differenza conta: come si crea? – **Lorenzo Cabras**

POMERIGGIO

- 14:30 – 15:30 Impariamo dagli altri: EY – **Donato Ferri**
- 15:30 – 16:30 Impariamo dagli altri: Justwatch – **Andrea Cuneo**
- 16:30 – 17:30 Impariamo dagli altri: Publifarm – **Nicola Pavesi**
- 17:30 – 18:15 Conclusioni – **Alberto Mattiacci**

SERA

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