



fondazione banfi

SANGUIS JOVIS
ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE



Summer School

Sanguis Jovis 2025

VIII Edizione

Heritage

Frontiera del valore fra terroir e storytelling

Montalcino, 7-11 luglio 2025



fondazione banfi

SANGUIS JOVIS
ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE

Summer School *Sanguis Jovis* VIII 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 l'VIII edizione della Summer School *Sanguis Jovis* sul tema: "**Heritage. Frontiera del valore fra terroir e storytelling**", 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 fissate dalla nuova globalizzazione, dalla sostenibilità e dal phygital. Il modello culturale di riferimento è il corso propedeutico che fu, nella Berlino degli anni '20 del Novecento, alla base del Movimento Razionalista *Bauhaus*. Unire in aula chi già opera nell'industria del vino e chi aspira a farlo, docenti e testimonial 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.

L'aula. Il corso intende unire, nella stessa aula, le curiosità e la voglia di sperimentare dei giovani –laureati, laureandi, PhD student 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, dell'economia e della tecnologia, delle scienze biologiche e di quelle socio-umanistiche. La loro sfida è edificare un sapere transdisciplinare per il nuovo professionista del vino e trasmetterlo ai discenti affinché siano stimolati a innovare la loro visione dei problemi della produzione e del mercato.

What money can't buy, la formula residenziale del corso, infine, favorisce l'instaurarsi di legami interpersonali profondi e di assoluta qualità, destinati a durare nel tempo e ad accrescere il patrimonio relazionale di ciascuno dei partecipanti, per la vita.



2. Organizzazione delle attività formative

Il corso 2025 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 che fanno parte integrante del programma della Summer School. 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.

La frequenza alle attività didattiche del corso è obbligatoria e deve essere attestata con le firme di frequenza quotidiana. Assenze per oltre il 20% 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.

A conclusione del corso ciascun partecipante riceverà un attestato di partecipazione.

3- Durata e numero dei posti disponibili

Le lezioni inizieranno il 7 luglio 2025 e si concluderanno l'11 luglio 2025, 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 quello minimo, necessario per l'attivazione del corso, è fissato in **15**.

I posti sono così ripartiti, a numero variabile, in due categorie di seguito specificate:

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

Student. Possono partecipare al corso in qualità di *Student*, senza limitazioni di cittadinanza, coloro i quali sono in possesso di un diploma di laurea triennale, di laurea quadriennale (vecchio ordinamento) o laurea specialistica/magistrale, o che stia svolgendo un master universitario di I o II livello, che non abbiano ancora compiuto i 30 anni di età.

Per essere riconosciuti nella categoria *Student*, il titolo di studio deve essere stato conseguito da non più di diciotto mesi. Per entrambi i requisiti sopra citati, la data di riferimento è quella di emissione del presente bando.



fondazione banfi

SANGUIS JOVIS
ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE

Il corsista *Student* deve risultare, al momento dell'eventuale accettazione della domanda da parte della Scuola, *inoccupato*. È 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 preferibilmente inquadrati 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.

4- Ammissione di studenti uditori

È *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 candidato ammesso alla Summer School *Sanguis Jovis* come studente uditore è chiamato a contribuire alle spese vive della Scuola secondo le modalità indicate all'art. 7. Il numero massimo di uditori per ciascuna giornata non potrà comunque superare la soglia di tre.

Il candidato uditore deve sostenere il pagamento della quota d'iscrizione pari a € 150,00. 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

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



fondazione banfi

SANGUIS JOVIS
ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE

5- Incompatibilità

La partecipazione alla *Summer School Sanguis Jovis 2025* non è incompatibile con alcuna altra attività formativa e/o professionale.

6- 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 predisporre la domanda di ammissione redatta in carta semplice utilizzando l'**Allegato 1** del presente bando 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 16 giugno 2025** 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 2 – Valutazione della candidatura

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 candidato venga invitato a un colloquio telefonico, di tipo tecnico-motivazionale, via *piattaforma digitale* con il Direttore.

Fase 3 – Pubblicazione della graduatoria degli ammessi

La graduatoria degli ammessi sarà pubblicata sul sito della Fondazione Banfi entro e non oltre il **24 giugno 2025**.

I candidati sono accettati al corso se collocati tra gli *ammessi* in suddetta graduatoria; i candidati che risultano *idonei* sono eventualmente 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.



fondazione banfi

SANGUIS JOVIS
ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE

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- Finanziamenti e/o Borse di Studio /Pagamento della quota di iscrizione per Professional

Per l'edizione 2025 della *Summer School Sanguis Jovis*, è prevista l'erogazione di 10 (dieci) borse di studio per la categoria *Student* e 5 (cinque) contributi d'iscrizione per la categoria *Professional*, nel rispetto della graduatoria degli ammessi.

Le borse di studio per la categoria *Student* prevedono la copertura totale della quota d'iscrizione, delle spese per il corso, vitto e alloggio messi a disposizione dall'organizzazione.

I *contributi* per la categoria *Professional* includono la quota d'iscrizione, i costi del corso, il vitto come previsto dall'organizzazione, mentre fatti salvi i costi di pernottamento, che sono a carico del candidato ammesso.

Nell'erogazione delle borse di studio e dei contributi della *Summer School* sono 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.

Il candidato *Professional* ammesso alla *Summer School Sanguis Jovis* che non gode del contributo degli sponsor deve sostenere il pagamento della quota di iscrizione pari a € 700 (settecento). 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

8- 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 sia nelle lezioni in sede che nelle trasferte didattiche;
- 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 dà diritto a partecipare ad attività future di *Sanguis Jovis* a condizioni preferenziali;



fondazione banfi

SANGUIS JOVIS
ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE

- g. partecipare agli eventi sociali ufficiali previsti dal programma;
- h. colazione, pranzo, cena presso la struttura OCRA e/o presso le aziende vitivinicole ospitanti;
- 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.

9- 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.

10- Informazioni

Docenti di riferimento:

Prof. Attilio Scienza, *Presidente*

Prof. Alberto Mattiacci, *Direttore*

Segreteria Master:

Dott.ssa Marta Insaccanebbia

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

Mobile: +39 3472875797

Fisso: +39 0577840111

E-mail: info@fondazionebanfi.it

Montalcino, 10 marzo 2025



fondazione banfi

SANGUIS JOVIS
ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE

Allegato 1

DOMANDA DI AMMISSIONE

Summer School SANGUIS JOVIS
Alta Scuola del Sangiovese
VIII Edizione

Heritage

Frontiera del valore fra terroir e storytelling

Montalcino 7 - 11 luglio 2025

Il/la sottoscritto/a

Telefono mobile ...

Mail di contatto ...

Account Skype

chiede di essere ammesso/a

alla *Summer School Sanguis Jovis* istituita presso la *Fondazione Banfi* per il 2025.

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 2);
- 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

**Summer School SANGUIS JOVIS
Alta Scuola del Sangiovese
VIII Edizione**

Heritage Frontiera del valore fra terroir e storytelling

Montalcino 7 - 11 luglio 2025

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.



fondazione banfi

SANGUIS JOVIS
ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE

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:

- a) l'aggiornamento, la rettificazione ovvero, quando vi ha interesse, l'integrazione dei dati;
- b) la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge, compresi quelli di cui non è necessaria la conservazione in relazione agli scopi per i quali i dati sono stati raccolti o successivamente trattati;
- c) 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:

- a) per motivi legittimi al trattamento dei dati personali che lo riguardano, ancorché pertinenti allo scopo della raccolta;
- b) 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

Allegato 3

Summer School SANGUIS JOVIS Alta Scuola del Sangiovese VIII Edizione

Heritage

Frontiera del valore fra terroir e storytelling

Montalcino 7 - 11 luglio 2025

I temi

In questo primo quarto di secolo, nel quale le grandi sfide epocali -cambiamento climatico, dinamica demografica e intelligenza artificiale- hanno riportato al centro dell'attenzione il tema del futuro, può sembrare fuori fuoco occuparsi di un tema che riporta immediatamente al passato: *l'heritage*. Non è così, e proprio per questo, lo scopo della ottava Summer School Sanguis Jovis è dimostrare come un passato, adeguatamente conosciuto e interpretato, possa essere una leva per proiettare al futuro in modo vincente le imprese italiane della vite e del vino, sangiovese in particolare.

Heritage è il patrimonio, ereditato dal passato, cui viene riconosciuto un elevato valore universale.

Emerge come dono del tempo ai posteri e si rinviene in molti ambiti diversi: *bio-geologico* (in termini di flora, fauna e risorse naturali), *culturale* (in termini di artefatti tangibili e intangibili di valore storico, estetico, archeologico, scientifico, archeologico e antropologico), *economico* (in termini della vocazione produttiva di un territorio e/o di un popolo, della transizione di un'azienda fra le generazioni, della storia di un brand). *Heritage* non è memoria ma "qualcosa di fisicamente presente: rappresenta l'eredità della storia ma è al tempo stesso, innegabilmente, parte del nostro presente" (Treccani, Lessico del XXI Secolo).

Nel contesto della viticoltura, il termine *heritage* trova un significato profondamente radicato nella storia e nella cultura di un territorio. I vigneti di un'area, spesso coltivati per generazioni, talvolta perpetrando usi antichi, raccontano tradizioni tramandate di padre in figlio, esprimendo l'essenza di una vocazione unica che affonda le radici nel *genius loci*. Un territorio con un importante *heritage* vitivinicolo può divenire simbolo di eccellenza, in cui il terroir, la sapienza artigianale e la passione si fondono per dare vita a vini di grande qualità e personalità. Il riconoscimento di questa eredità, inoltre, può contribuire a rafforzare la notorietà e reputazione internazionale di una zona, incrementandone il potere attrattivo verso turisti e appassionati.

Nella prospettiva economica, l'*heritage* di un brand rappresenta la tradizione e il patrimonio immateriale che un'impresa ha accumulato nel tempo, spesso all'interno di un perimetro familiare esteso e che acquisisce, proprio grazie a ciò, un valore speciale agli occhi della comunità e dei molti soggetti con cui intreccia relazioni. In una prospettiva macro, è l'intera economia a beneficiare di una qualità speciale che solo l'*heritage* può generare e diffondere: l'effetto *Made In*. La vocazione italiana a certe produzioni, fra le quali quelle legate alla trasformazione dell'uva si sono guadagnate un rango primario, è così una leva formidabile di successo su tutti i mercati del mondo.

In entrambi i casi, sia nell'ambito economico sia in quello vitivinicolo, l'*heritage* costituisce un valore aggiunto che differenzia prodotti e territori, popoli e comportamenti, ispirando rispetto e ammirazione. Comprenderne l'importanza significa riconoscere la forza della memoria e dell'evoluzione, creando una continuità.

L'ottava edizione della Summer School Sanguis Jovis porrà a tutti una stimolante domanda: *come trasferire in modo nuovo questo valore speciale dei territori nella narrazione dei vini?*



PROGRAMMA SINTETICO

Le lezioni si svolgono in lingua italiana 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.

Epigrafi delle giornate

Lunedì Setting the scene: l'heritage, dono del tempo

Martedì La vocazione viticola: mito o realtà?

Mercoledì Il trait d'union passato-futuro: la famiglia

Giovedì La genetica, ovvero portare nel futuro il miglior passato (visita cantina e vigneti)

Venerdì Storytelling: the new wine marketing

Modello didattico-tipo giornaliero

Mattina speech docenti

Pomeriggio: Dove vive il racconto* e speech docenti

Sera : Heritage Taste&Talk*

Special Events

Guest Star: speaker particolarmente competente sul tema

***Dove vive il racconto:** tre incontri sui media e la comunicazione, trasversali ai vari giorni per alleggerire rispetto ai temi "duri"

***Heritage:** il taste&talk serale animato da Gabriele Gorelli e un'azienda storica del Sangiovese con presentazione di un vino

Tavola Rotonda finale