



fondazione banfi

SANGUIS JOVIS

ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE



Summer School Sanguis Jovis 2026

IX Edizione

Artificiale

Quando la mano dell'uomo migliora la natura

Montalcino, 6-10 luglio 2026



fondazione banfi

SANGUIS JOVIS
ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE

Summer School Sanguis Jovis **IX 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: **"Artificiale. Quando la mano dell'uomo migliora la natura"**, 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, proiettarle 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'industry 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 2026 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 svolgerà 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 6 luglio 2026 e si concluderanno il 10 luglio 2026, 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 2026* 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 predispone 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 2026** 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 **23 giugno 2026**.

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 2026 della *Summer School Sanguis Jovis*, è prevista l'erogazione di 10 (dieci) borse di studio per la categoria *Student*. È inoltre previsto un contributo all'iscrizione per la categoria *Professional* da un minimo di 3 (tre) ad un massimo di 5 (cinque), 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 rimangono a carico del candidato ammesso, i costi di pernottamento.

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 d'iscrizione, 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, 18 marzo 2026



fondazione banfi

SANGUIS JOVIS
ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE

Allegato 1

DOMANDA DI AMMISSIONE

Summer School SANGUIS JOVIS Alta Scuola del Sangiovese IX Edizione

Artificiale

Quando la mano dell'uomo migliora la natura

Montalcino 6 – 10 luglio 2026

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 2026.

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
IX Edizione**

Artificiale ***Quando la mano dell'uomo migliora la natura*** **Montalcino 6 - 10 luglio 2026**

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:

- 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/a***

Allegato 3

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

Artificiale
Quando la mano dell'uomo migliora la natura
Montalcino 6 – 10 luglio 2026

I temi

In un tempo nel quale l'intelligenza artificiale occupa il centro del discorso pubblico - e delle emozioni collettive, il termine *artificiale* rischia di essere ridotto a una sola delle sue accezioni, per l'appunto quella più recente, di stampo tecno-informatico.

La parola custodisce invece un significato ben più ampio e profondo, antico e dinamico, che rimanda direttamente alla scienza e alla sua utilità distintiva: potenziare la capacità dell'uomo di comprendere la natura e di intervenire con intelligenza e tecnica -cioè con arte- per fare ciò che a lui conviene.

Artificiale dunque non è più, assunta questa prospettiva, il contrario di naturale, anzi. Possiamo piuttosto intenderlo come il modo umano di stare dentro la natura, interpretandola, assecondandola e correggendola quando del caso, fino a trasformarla.

Artificiale è il gesto esattamente opposto a quello dell'uomo primigenio, che si limita a ricevere passivamente ciò che la terra offre; parte invece dal gesto di quell'uomo del neolitico che deliberatamente lavora la pietra da un solo lato, per farne uno strumento di vita. *Artificiale* è il gesto che parte dalla natura, la comprende, la lavora, la orienta, le conferisce forma e senso - economico, sociale e culturale.

In questo senso il vino è, da sempre, uno dei prodotti artificiali per eccellenza: figlio della natura che non esisterebbe senza il sapere, l'esperienza, la sensibilità e la cultura dell'uomo. La vite cresce; il vino si fa con arte multiforme.

Su questo doppio registro scorre la nona edizione della *Summer School Sanguis Jovis*, un esperimento educativo unico al mondo, ispirato ai canoni del Bauhaus della Berlino di cento anni fa, che rivoluzionò un altro artificio -l'architettura: mettere assieme, con funzioni distribuite di docenti e discenti, oltre 40 persone fra studiosi, studenti e professionisti -del vino e non solo- alla ricerca di un *nuovo artificiale*, di quel un nuovo sapere che diventi saper fare con arte nel XXI secolo del vino.

La domanda di ricerca che guiderà la Summer School è dunque semplice, solo in apparenza: che cosa significa oggi “fare con arte”? Significa usare meglio la scienza per leggere la natura? Significa aumentare la precisione delle scelte produttive, dalla vigna alla cantina? Oppure significa ripensare il rapporto fra tecnica, autenticità e identità? O cos’altro ancora?

L’obiettivo della Summer School 2026 sarà esplorare proprio questa tensione feconda tra natura e artificio, tra tradizione e innovazione, tra intelligenza umana e intelligenza artificiale.

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

Domenica 5 luglio | Aperitivo di benvenuto

Lunedì 6 luglio | Setting the scene: il senso umano dell’artificiale

Il vino tra naturalità ed artificialità
Il tradimento della tradizione
Mercato e tecnica: una storia
Il marketing come artefatto

Martedì 7 luglio | Il vino come artefatto agricolo

Il primo atto dell’artificiale: da domesticazione della vite selvatica
L’uomo sceglie i luoghi per impiantare la vigna e modifica la natura
Con l’incrocio, l’evoluzione è nelle mani dell’uomo
Il portinnesto e la nascita della viticoltura moderna
Dal DNA al RNA: dalla genetica all’epigenetica
Space economy, viticoltura di precisione, intelligenza artificiale

Mercoledì 8 luglio | Il vino come artefatto bio-chimico

Il vino dei Romani era naturale?
I vini “artificiali” e la Rivoluzione delle bevande
Il vino moderno nasce con l’Illuminismo
L’attualità della degustazione come giudizio di qualità
i vini senza alcol, il tradimento di 10.000 anni di storia
Come sarà il vino del futuro?

Giovedì 9 luglio | Banfi-Day & Cerimonia Premio di Laurea Rudy Buratti

Venerdì 10 luglio | Il vino come artefatto socio-economico

La value proposition fra arte e mestiere
Intelligenza e mercato: la sfida Martech
Saper consumare: la *consumer education*

Special Events

Guest Star : invitiamo speaker particolarmente competente sul tema

Intelligenze at work: incontri alla scoperta dell'AI e delle sue possibili applicazioni alla vita aziendale.

MW's Corner: l'*artificiale* nel bicchiere degustazione guidata da *Gabriele Gorelli MW*