Clima, vite, cantina, mercato: come sara’ il Sangiovese del futuro ?

written by Rivista di Agraria.org | 1 luglio 2018

Nel 2017, con la nascita della Summer School Sanguis Jovis – Alta Scuola del Sangiovese, la Fondazione BANFI con sede a Montalcino presso il Castello di Poggio alle Mura ha creato il primo Centro Studi permanente sul Sangiovese per fare ricerca, accrescere e diffondere la conoscenza e la cultura del Sangiovese in Italia e nel mondo, formare i tecnici e gli appassionati del vitigno più coltivato in Italia. La Summer e la Winter School Sanguis Jovis, che si ripeteranno ciascuna a cadenza annuale, sono il cuore di questo innovativo progetto didattico. Dopo il grandissimo successo delle precedenti edizioni della Summer e Winter School, che hanno visto giungere copiose le adesioni ed entusiasti i commenti di chi – tra i partecipanti, docenti, stampa, istituzioni, associazioni di Sommelier – ha creduto in questo nuovo modello di alta formazione, a settembre si terrà il secondo corso della Summer School Sanguis Jovis 2018, che si svolgerà a Montalcino dal 10 al 14 settembre, presso OCRA, l’Officina Creativa dell’Abitare, nel cuore di Montalcino. Il secondo corso tratterà questo tema “Clima, Vite, Cantina, Mercato: come sarà il Sangiovese del futuro ?”, un tema molto sentito dall’industria vitivinicola odierna, quello del cambiamento climatico e degli adattamenti, tecnici e di mercato, che questo repentino mutamento comporterà. Il percorso teorico-pratico del corso è finalizzato a sviluppare le competenze scientifiche e tecniche fondamentali per operare con successo nella valorizzazione e nell’interpretazione delle uve del Sangiovese. La didattica è di tipo frontale ed è affidata ai maggiori esperti delle discipline coinvolte (genetica, geo-pedologia, tecnica colturale, eco-fisiologia della maturazione, chimica enologica, tecnica delle fermentazioni e dell’invecchiamento, analisi sensoriale) delle Università di Milano, Firenze, Piacenza, Pisa e dei centri del CREA Vite, CREA Scienza del suolo e della FEM di San Michele all’Adige. L’attività di campo è finalizzata al confronto tra le competenze teoriche dei giovani ricercatori e quelle pratiche dei tecnici delle aziende toscane, posti di fronte a dei casi studio, quali il riconoscimento delle diverse matrici geologiche, il loro ruolo sulla qualità del Sangiovese, la valutazione dell’impatto di alcune tecniche colturali sulla maturazione delle uve, la verifica degli interventi enologici sui profili sensoriali e le attitudini dei vini all’invecchiamento. Sono previste anche visite a vigneti e cantine di Montalcino.

Il corso, a numero chiuso, è aperto a solo 20 candidati, 10 nella categoria Student (laureati da non più di 18 mesi, ma non ancora occupati, per i quali i costi di partecipazione sono interamente coperti da borse di studio) e 10 nella categoria Professional (coloro che esercitano professioni nelle filiere produzione-distribuzione-consumo e della comunicazione del vino in Italia o all’estero). 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 ad un colloquio telefonico di tipo tecnico-motivazionale, via Skype con il Direttore. Il corso prevede 50 ore di attività didattica complessiva. Durante lo spazio serale si svolgeranno attività per facilitare l’apprendimento e lo scambio e saranno coinvolti anche dei tutor. Il tutto coordinato dai prof. Attilio Scienza dell’Università di Milano ed Alberto Mattiacci dell’Università La Sapienza di Roma, rispettivamente Presidente e Direttore di Sanguis Jovis. Per tutta la durata del corso i partecipanti risiederanno a Montalcino presso la residenza della Scuola. Il corso tratterà queste tematiche: la risposta della vite al cambiamento climatico; l’impatto del cambiamento climatico sulle caratteristiche fisico-chimiche e biologiche dei suoli e sulle malattie della vite; interventi di tecnica colturale per la mitigazione degli effetti del cambio climatico nell’ottica della sostenibilità; il cambio climatico sulla composizione del vino, gli interventi microbiologici ed enologici; nuovo clima, nuovi mercati ?. A conclusione del corso ciascun partecipante riceverà un attestato di partecipazione Per ulteriori informazioni e per conoscere i dettagli ed il bando (scade il 10 agosto 2018) del prossimo corso è bene consultare il sito internet www.fondazionebanfi.it.

Autore: Dr. Roberto Sorrentino.
Siena, 30/06/2018