

PORTHOS

ribelle nobile disperato

Curriculum vitae

Sandro Sangiorgi è giornalista, scrittore e divulgatore. È nato a Friburgo (Svizzera) il 31 ottobre 1962, è padre di due figli. Dal 1978 si occupa professionalmente di vino e gastronomia, inizialmente gestendo con la famiglia un ristorante a Latina. Nel 1981 diventa Sommelier Professionista, comincia a partecipare a numerose gare e iniziative di degustazione e inizia la libera professione di divulgatore enologico.

Nel 1981 è secondo miglior sommelier d'Italia nel concorso per aspiranti mentre nel 1984 è il secondo miglior sommelier d'Italia al concorso per professionisti. Dal 1982 al 1991 è uno dei più richiesti relatori nei corsi dell'Associazione Italiana Sommelier. In questa fase compie stage di studio in Italia e all'estero come relatore sui vini italiani e come allievo per i vini stranieri. Nel 1986 contribuisce attivamente alla nascita dell'associazione di consumatori e appassionati Arcigola. Nel 1989 fonda, insieme con altri del nucleo Arcigola, il Movimento Internazionale Slow Food. Dal 1991 lascia l' AIS e lavora stabilmente con Slow Food diventando il principale riferimento per la didattica sul vino e su altri temi gastronomici come il caffè, il cioccolato, la birra, i distillati. I suoi corsi di degustazione sono stati organizzati in tutta Italia e frequentati da più di 15.000 persone. Tra le sedi internazionali in cui ha insegnato, spicca l'Università di Bordeaux. Ha coordinato i laboratori del gusto nelle più importanti manifestazioni nazionali e internazionali organizzate da Slow Food; tra le principali si segnalano le Convention su Piemonte, Toscana e Friuli Venezia-Giulia, Milano golosa, Vinality, le prime due edizioni del Salone del Gusto di Torino, Cheese, Orvieto con Gusto e due manifestazioni svoltesi ad Amalfi dedicate ai vini campani. Ha curato le officine del gusto e diversi dei principali convegni della Mostra Nazionale degli Spumanti di Valdobbiadene, eventi che a tutt'oggi sono considerati i cardini di quella manifestazione. Ha inoltre contribuito significativamente alle più importanti Guide Slow Food del settore, quella *Vini d'Italia*, edita con Gambero Rosso, quella *Vini del Mondo* e quella *Al Vino Quotidiano* e quella *Osterie d'Italia*. I suoi testi, realizzati con Egidio Fedele Dell'Oste, per la primigenia didattica Slow Food sono ancora oggi l'ossatura del manuale *Il Piacere del Vino*.

Alla fine del 1999 lascia la parte editoriale di Slow Food e diventa editore in proprio con la rivista *Porthos* dedicata all'enogastronomia, che ha da subito raccolto il favore dei consumatori ai quali è principalmente indirizzata. *Porthos* ha compiuto il suo quindicesimo anno di vita ed è giunta al numero trentasei; entro la fine del 2015 uscirà l'edizione trentasette che completerà la pubblicazione della testata.

Dal 2001 è responsabile del progetto didattico "Porthos racconta...", in quindici anni ha già incontrato più di 9000 persone, e sta portando per l'Italia il pensiero porthosiano, le idee della Ciuma e la cultura del vino come storia, mito, empirismo, custodia del territorio e benessere.

Vanta, inoltre, una consolidata esperienza di critico e pubblicitista enologico, collaborando con periodici come *Slow*, *SloWine*, *Gambero Rosso*, *Sale & Pepe*, *Tu* e *Cucina Moderna*, *Liberal*, *GQ*.

Ha collaborato con l'Ente Vini dell'Enoteca Italiana di Siena. Ha scritto due libri per Morganti Editore, dedicati al Soave e all'Amarone, e due libri insieme alla linguista Clara Ippolito con Spada Editore, uno dedicato al vino rosso, *Oro Rosso*, e uno allo spumante, *Perle di Piacere*. Ha curato le due edizioni italiane del libro di Nicolas Joly *Il vino tra cielo e terra*, uscite con Porthos Edizioni.

Ha scritto per il *Fine Wine Magazine* di Londra ed è tra gli autori del numero 2/2005 di *Equilibri*, la rivista culturale della Fondazione Mattei. Nel 2008 ha collaborato con la fondazione Treccani.

PORTHOS

ribelle nobile disperato

Nel 2012 ha scritto per l'edizione italiana di National Geographic e per il trimestrale Revolution. È considerato il più autorevole insegnante di materie legate al vino e uno dei pochi critici realmente indipendenti. Nel giugno 2006 ha ricevuto l'Oscar Duemilavini come migliore giornalista italiano nel campo enogastronomico.

Con Porthos Edizioni ha pubblicato tre libri: *Il matrimonio tra cibo e vino*, *L'invenzione della gioia e Mantieniamoci giovani – Vita e vino di Emidio Pepe*.

Il cinema e la poesia sono tra i suoi amori più grandi. Pratica il buddismo di Nichiren ed è membro della Soka Gakkai.

Middlebury, estate 2011

È stato ingaggiato dalla Scuola di Lingua Italiana del Middlebury College per condurre un corso sulla storia e l'evoluzione del vino riservato ai Master PhD e DML.

L'esperienza, sviluppatasi lungo il semestre estivo, ha messo in luce il potere trasversale della bevanda più nobile della terra. L'impatto educativo delle lezioni sul percorso di studio di alunni e alunne è stato al di sopra delle aspettative, soprattutto perché ha coinvolto gli elementi fondanti della lingua e della cultura italiana. Studentesse e studenti sono stati avvinti dal rapporto tra la nascita del vino e il suo sviluppo sul territorio della penisola, dall'epopea delle prime scoperte enologiche fino ai giorni nostri, attraverso la lettura e lo studio di poesie, cronache e commenti. L'altro aspetto che ha reso il corso un esercizio decisamente originale, rispetto agli altri progetti didattici, è la pratica della sensorialità, passaggio fondamentale per migliorare l'uso della lingua nella descrizione dei propri sentimenti.

Libri editati e scritti

Come autore

Il piacere del vino, Slow Food Editore (1993)

Soave, Morganti Editore (2002);

Amarone, Morganti Editore (2003);

Oro Rosso, con Clara Ippolito, Spada Editore (2003);

Perle di Piacere, con Clara Ippolito, Spada Editore (2004);

Il matrimonio tra cibo e vino, Porthos Editore (2005, 3 ristampe);

L'invenzione della gioia, Porthos Editore (2011, 2 ristampe e 1 nuova edizione);

Mantieniamoci giovani – Vita e vino di Emidio Pepe, Porthos Editore (2014).

Inoltre ha curato, e scritto insieme ad altri, tutti i numeri della rivista Porthos, dal 2000 al 2011, dal numero 1 al numero 36; sta ultimando la realizzazione di Porthos 37.

Come editore e curatore

Il vino tra cielo e terra, l'agricoltura biodinamica e il vino di Nicolas Joly, edizione italiana, Porthos Editore (2003, 1 edizione riveduta e corretta nel 2004);

Champagne: il sacrificio di un terroir, Samuel Cogliati, Porthos Editore (2008, 1 ristampa e 1 nuova edizione);

Gli Ignoranti – Vino e Libri, diario di una reciproca educazione, Étienne Davodeau, Porthos Editore (2015, 1 ristampa).

Porthos Edizioni srl

via Laura Mantegazza, 60/62 00152 Roma

tel. 06/53273407 fax 06/53274350

www.porthos.it

e-mail: porthos@porthos.it

p.iva 05885601004