

ROBERTO CIPRESSO - STORYLINE

Nasce a Bassano Del Grappa (VI) l'8 settembre 1963. Si trasferisce a Padova dove frequenta l'Istituto Tecnico Agrario "Duca Degli Abruzzi" e si diploma nel 1983.

Nel 1986 partecipa ad uno stage di viticoltura ed enologia a San Michele all'Adige (TN) sotto la guida del Prof. Attilio Scienza.

Nel 1986 partecipa al primo Master di analisi sensoriale a San Michele all'Adige.

Il 13 Maggio 1989 è iscritto nell'Albo professionale degli Agronomi e Periti Agrari.

Inizia la carriera nel 1987 a Montalcino dove si stabilisce e lavora per alcuni dei produttori più importanti fra cui Case Basse, Poggio Antico e Ciacci Piccolomini d'Aragona.

Nel 1987 diventa direttore aziendale della Ciacci Piccolomini d'Aragona dove consegue i suoi primi successi personali con il Brunello Riserva 1988, il Rosso di Montalcino Vigna della Fonte 1990 e il Brunello Vigna Pianrosso 1990, ampiamente chiosati dalla stampa specializzata e protagonisti abituali delle più importanti aste di vini pregiati (Londra, Chicago, New York).

Parallelamente alla direzione aziendale della Ciacci Piccolomini d'Aragona svolge attività di *winemaker*, presso alcune delle più importanti firme enologiche italiane, fra cui La Monacesca (Marche), Girolamo Dorigo (Friuli), Vignalta (Veneto), Barone Pizzini (Lombardia), Felling (Puglia) e diverse altre.

Nel 1992 crea la piccola azienda "Fattoria La Fiorita" nel cuore di Montalcino che produce pochissime e preziose bottiglie di Brunello (l'annata 93, acquistata "en primeur" per intero dall'Enoteca Pinchiorri di Firenze, è stata recentemente battuta all'asta da Christie's a New York).

Nel 1994 fonda Orchestra, il primo progetto di consulenza globale sul vino, dal terreno allo scaffale dell'enoteca e si occupa di tutti gli aspetti tecnici della produzione.

Nel 1999 nasce Winemaking, Società di consulenza vitivinicola e formazione professionale per tecnici di vigna e di cantina, integrando nel gruppo 3 enologi e 3 agronomi.

Nello stesso anno avvia diversi progetti di consulenza in Veneto (dove diventa winemaker della Diesel Farm di Renzo Rosso), Friuli (Il Carpino, Ronco del Gnemiz, Ronchi di Cialla), Piemonte e Campania, ma il successo più evidente arriva da un lavoro difficile ed affascinante a Mendoza in Argentina: Malbec "Altamira" Bodega Achaval – Ferrer.

Nel Novembre 2000 in occasione del Giubileo, progetta ed esegue la Cuvée speciale per il Papa Giovanni Paolo II.

Nel Maggio 2001 all'Hotel Cavalieri Hilton di Roma si è svolta una "convention" organizzata dall'Associazione Italiana Sommelier dedicata ai vini di Roberto Cipresso.

Nel Giugno 2001 ha ricevuto la nomination quale miglior enologo di Italia insieme a Renzo Cotarella (vincitore) e Donato Lanati.

Nel 2001 presenta i vini di Montalcino prodotti con la sua consulenza ad una cena di beneficenza a favore delle famiglie delle vittime delle Twin Towers al Four Seasons Restaurant di New York.

Nel 2001 consolida definitivamente il modernissimo progetto nato nel 1995 "La Quadratura del Cerchio" che si presenta con il suo 4° viaggio accompagnato da una seconda etichetta, che rappresenta il Sangiovese in purezza: Pigreco.

Nell'Aprile 2002 in occasione del Vinitaly a Verona tiene un convegno sulla "Storia-Territorio-Immagine: il futuro della vitivinicoltura del Lazio tra zonazione e comunicazione" insieme all'Ass. Agricoltura Reg. Lazio Antonello Iannarilli, al Comm. Straord. Arsial Andrea Urbani, al Segr. Generale CCIAA di Roma Fabrizio Autieri, al Doc. Univ. Milano Attilio Scienza, al giornalista de "Il Messaggero" Antonio Paolini.

Nel maggio 2002 partecipa come relatore ad un convegno "Il vigneto Puglia tra locale e globale" insieme al dott. Nicola Marmo Ass. Agr. Reg. Puglia, dott. Mario Falcetti dir. Contadi Castaldi Franciacorta, dott. Carlo Biasi dir. Vitic. Zonin Vineyards, dott. Lino Carparelli pres. Assoenologi Puglia, Basilicata e Calabria, prof. Luigi Moio ordin. di enol. Facoltà Agr. Univ. St. Foggia, Roberto Cipresso dir. tec. Accademia Racemi "Un caso di valorizzazione locale: Il Primitivo di Manduria": Moderatore dott. Daniel Thomases, Wine-writer per varie testate internazionali: EV, Decanter e Wine, Wine Spectator e Fine Wine Folio, seguito da degustazione verticale di cinque annate di Cerasuolo di Vittoria 1995-1997-1999-2000-2001 (vinificato in anfora di terracotta senza uso di solforosa).

Nel novembre 2002 ha tenuto una conferenza sul concetto di "terroir" dove si sono messi a confronto 6 vini appartenenti a tre diverse categorie, vinificati con le stesse tecnologie ma in territori diversi. Manifestazione organizzata da Slow Food e dalla città di Conegliano presso l'Università Enologica di Conegliano, a favore delle autorità dell'Università stessa, degli addetti ai lavori e della Stampa.

Sempre nel novembre 2002 tiene una conferenza a Marostica, a favore di produttori locali, sulle tecniche vitivinicole necessarie al raggiungimento della maturazione ottimale e sul concetto di "terroir".

Il 30 maggio 2003 tiene una conferenza in lingua spagnola a Valencia presso l'Aula de Cultura CAM "La Lotgeta", PASEOS CON ARTE AL FONDO.

In occasione del decennale di "Ospitalità a Tavola" sul tema: riflessioni sull'evoluzione in vigna ed in cantina nella regione Emilia Romagna, ha partecipato come Winemaker insieme all' On. Teresio Delfino (Sottosegretario al Ministero delle Politiche Agricole e Forestali), Antonio Paolini (Giornalista del Messaggero Economico Italiano), Antonio Calò (Prof. Dir. dell'Ist. di Viticoltura di Conegliano), Mario Fregoni (Prof. di Viticoltura Univ. Cattolica di Piacenza), Aureliano Amati (Prof. Dir. del corso di enologia di Cesena – Univ. di Bologna), Fabio Giavedoni (Giornalista, Redattore della guida Vini d'Italia, Slow Food e Gambero Rosso), Terenzio Medri (Presidente Nazionale A.I.S.).

Il 23 aprile 2004 ha preso parte quale Ospite d'Onore ad una serata dedicata a Montalcino presso il Four Seasons di New York, nel corso della quale sono stati presentati i suoi vini alla stampa newyorkese.

Dal maggio 2004 inizia una collaborazione con Rai Radio 2 nel programma "DECANTER".

Il 3 luglio 2004 partecipa come relatore al convegno "I frutti del Vesuvio" organizzato dall'Accademia Italiana della Cucina, su "I vini del Vesuvio", insieme alla Dott.ssa Elena Sorrentino, (Prof. Assoc. di microbiologia degli alimenti Università del Molise), alla Dott.ssa Caterina Tannini, (Prof. Ass.ne. di Arboricoltura e Frutticoltura Università del Molise), al Prof. Dott. Giovanni de Medici Principe di Ottajano (Docente di geologia applicata Università Federico II di Napoli), Prof. Carmine Cimmino (dirigente scolastico).

Il 22 ottobre 2004, partecipa come Consulente Vitivinicolo alla conferenza "Progetto Sicilia – Vini, Vitigni e Territori".

Il 23 novembre 2004, partecipa come relatore all'Istituto Italiano di Cultura di Bruxelles alla manifestazione *Poeti, Guerrieri e Vini Italiani* in collaborazione con Euposia e con patrocinio del Ministero dei Beni Culturali.

Il 28 giugno 2005, partecipa come relatore all'Istituto Italiano di Cultura di Berlino alla manifestazione *Poeti, Guerrieri e Vini Italiani* in collaborazione con Euposia e con il patrocinio del Ministero dei Beni Culturali.

Il 28 marzo 2006 partecipa a Düsseldorf come winemaker italiano ad una conferenza al ProWein "The Globalization of wine taste" insieme ad Hans Astrom (Vice Presidente Hess Group Wine Distribution – Svizzera), Ralph Holdenrieth (winemaker – California), Marian Koop Membro del Board A. Racke - Germania e Presidente del Golden Kaan Company – Sud Africa), Alois Kracher (winemaker – Austria), Francois Lurton (winemaker – Sud Africa), Dirk Van Der Niepoort (winemaker – Portogallo), Rene Renou Presidente del INAO – Parigi), Telmo Rodriguez (winemaker – Spagna), Michael Prinz Zu Salm-Salm Presidente VDP, Prof. Reiner Wittkowski (Presidente del Bundesinstitut für Risikobewertung – Berlino, Presidente del International Office of Vine and Wine O.I.V. – Parigi), David Woods (CEO Hardy Wine Company – Australia).

Nel giugno 2006 ha ottenuto il riconoscimento come Miglior Enologo Italiano nell'ambito della manifestazione Oscar del Vino 2006.

Il giorno 7 settembre 2006 partecipa come relatore alla manifestazione "*Il Vino: Aria di Cambiamento*" organizzata dall'Amministrazione Comunale di Sarcedo in collaborazione con il Consorzio Tutela Vini Doc Breganze, e la Cantina B. Bartolomeo, su "*L'Evoluzione del Settore Vitivinicolo*".

Il 27 settembre 2006 viene pubblicato il suo primo libro "Il Romanzo del Vino" in collaborazione con Giovanni Negri, con il quale ottiene la nomination quale miglior giornalista/scrittore nell'ambito della manifestazione Oscar del Vino 2007.

Ottiene inoltre il Premio Veronelli, quale miglior giovane editore nel luglio 2007.

Nel dicembre 2007 viene eletto per la rivista "Men's Health" Uomo dell'Anno 2008 nella categoria "food".

Nell'ambito delle celebrazioni per il ventennale di attività di Città del Vino, l'8 febbraio 2007 l'Associazione gli conferisce un riconoscimento al merito per le capacità professionali e umane dimostrate nel corso della sua attività di tutela, valorizzazione e promozione delle terre del vino.

Il 20 maggio 2007 partecipa in qualità di commissario alla 6° edizione del concorso enologico internazionale "La Selezione del Sindaco" a Monreale (PA).

Sabato 13 settembre 2008 interviene quale winemaker esperto al Convegno "*I vini della sabbia nera: le prospettive enologiche del Lacrima Christi*".

Il 12 ottobre 2008 viene pubblicato il suo secondo libro "Vinosofia" in collaborazione con Giovanni Negri.

Giovedì 29 gennaio 2009 ha presenziato alla Cerimonia di Apertura del Master in Cultura del Cibo e del Vino dell'Università Ca' Foscari di Venezia. "Il valore delle selezioni massali per incrementare la BIODIVERSITA'".

Il 18 Aprile 2009 partecipa alla manifestazione "Festival dell'Ospite" presso l'Hotel Corte Quadri di Lonigo (VI), nell'ambito della quale conduce un intervento in merito ai diversi terroir del Comune di Montalcino, ed una degustazione di 6 Brunelli di Montalcino (La Fiorita, La Magia, Tenuta Oliveto, San Polino, Caprili, Santa Giulia).

Giovedì 23 aprile 2009 ha partecipato come relatore al Convegno su "Il fattore U. Quando genialità ed intuito competono alla pari con territorio e tecnologia", tenutosi a Villa Quaranta, Ospedaletto di Pescantina (VR), insieme ad Alessio Planeta (titolare Planeta), Mario Pojer (Enologo Pojer-Sandri), Luca Sartori (Presidente Consorzio Tutela Vini Valpolicella).

Interviene come relatore sul tema "*La OCEAN BLUE STRATEGY del vino si chiama BIODIVERSITA'*" nell'ambito della conferenza dal titolo "*Vendere vino in tempo di crisi*" organizzata a Montefalco (PG) il 21 maggio 2009.

Dal 22 al 24 maggio 2009 ha partecipato come Presidente di Commissione all'VIII edizione del concorso enologico internazionale "La Selezione del Sindaco" a San Michele all'Adige (TN).

Venerdì 29 maggio 2009 ha tenuto una lettura pubblica sul tema "*Terroir: l'unica strada per i vini di domani*" all'Accademia Nazionale di Agricoltura di Bologna.

Il 27 giugno 2009 partecipa alla manifestazione "*Sorsi d'autore*" a Verona presentando "Vinosofia"; nella stessa giornata tiene una Masterclass ai produttori di Lison Pramaggiore.

Il 9 luglio 2009 partecipa al convegno "*Tai rosso chiama mondo*", 1° Simposio dei Terroir del Grenache, a Orgiano (VI).

Il 23 settembre 2009 viene pubblicato il terzo libro, "Vineide" in collaborazione con Giovanni Negri.

Nel 2009 "Wine&Spirits" proclama la Bodega Achaval-Ferrer di Mendoza "migliore cantina del mondo".

Il 3 febbraio 2010 viene eletto Accademico Corrispondente dall'Accademia Nazionale di Agricoltura di Bologna.

Nell'Aprile 2010 incontra il Presidente della Repubblica Italiana Giorgio Napolitano e riceve l'incarico da "Città del Vino" per la produzione del vino speciale in occasione del 150° Anniversario dell'Unità d'Italia.

Nel 2011 Robert Parker, patron della prestigiosa rivista "The Wine Advocate", assegna 99/100 al vino dell'azienda argentina Achaval-Ferrer Finca Altamira 2009, proclamandolo Miglior Vino della storia dell'America Latina.

Dal 27 al 29 maggio 2011 ha partecipato come Presidente di Commissione alla X edizione del concorso enologico internazionale "La Selezione del Sindaco" a Torrecuso (BN).

Nel corso dell'annata 2012, il Brunello di Montalcino Riserva 2006 La Fiorita, è inserito nei "*Migliori 50 vini d'Italia*" nell'ambito della manifestazione "Best Italian Wines Awards 2012", e riceve la "Medaglia d'Oro" al "Merano Wine Festival 2012".

Roberto Cipresso si posiziona nella "*Top 10 Wine Spectator 2012*" con il suo Finca Bella Vista 2010 della Bodega Achaval-Ferrer di Mendoza.

Il 21 Gennaio 2013, Roberto Cipresso tiene, presso la Scuola Enologica di Conegliano Veneto, una *Lectio Magistralis* dal titolo: "*Vino e archeologia : il recupero della DORONA di Venezia*".

Il 20 Giugno 2013, svolge, nell' ambito del Master Cibo-Vino dell'Università Ca' Foscari di Venezia, una lezione dal titolo: "*Il recupero di antiche varietà del Veneto : uva DORONA e uva BASSANESE*".

Il 3 Ottobre 2013, tiene una conferenza presso l'Ambasciata Argentina di Montecarlo riguardo alla propria esperienza di lavoro nell'area viticola di Mendoza.

La rivista Wine & Spirits ha definito il vino Achaval Ferrer Finca Altamira 2010 " il miglior Malbec del mondo" per l'anno 2013.

Il 30 Luglio 2014, Roberto Cipresso è nominato Presidente del Comitato Scientifico dell'Ente Vini - Enoteca Italiana.

Il 16 Dicembre 2014, presso Palazzo Strozzi, "*La Quadratura del Cerchio incontra il Cubismo di Pablo Picasso*", in esclusiva per gli ospiti della Cathay Pacific Airways.

Il 19 Gennaio 2015, in collaborazione con l'Università di Udine e con il Prof. Roberto Zironi, tiene, presso la Scuola Enologica di Conegliano Veneto, una *Lectio Magistralis* dal titolo: "*VINO E ANTROPOLOGIA*".

Il 24 ottobre 2015 Roberto riceve il prestigioso "*Premio Penisola Sorrentina Arturo Esposito 2015*";

Il 6 Novembre 2015 è stato selezionato tra i Top 10 winemaker per il Cult Oenologist, nell'ambito del Merano Wine Festival 2015.

Il 12 Novembre 2015, ha preso parte con un suo intervento alla Cerimonia Inaugurale del Master dal titolo: "Vini Italiani e Mercati Mondiali", a cura della Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa, dell' AIS, dell'Università per Stranieri di Siena, e dell'Università di Pisa.

Il 15 Novembre 2015, sempre presso l'Università di Pisa, ha tenuto un seminario dal titolo: "*La vite, il vino ed il suo mercato, nel moderno concetto di qualità globale*".

Il 21 Novembre 2015, Roberto partecipa, nell'ambito della manifestazione "Vins Extrêmes 2015", alla tavola rotonda dal titolo: "*Tra innovazione e tradizione: la ricerca per lo sviluppo della viticoltura eroica*", con l'intervento dal titolo: "*Viticoltura al limite: dall'originalità all'autorevolezza*".

Nel 2016 da vita, con il fratello Gianfranco, al progetto Parallelo 43, per la produzione dei vini da vitigni autoctoni coltivati lungo il medesimo parallelo - che idealmente per l'autore rappresenta l'eccellenza dei vini dell'area del Mediterraneo - e sui due mari, Tirreno ed Adriatico, ai lati opposti della penisola italiana.

Dal 26 al 28 maggio 2016 ha partecipato come Presidente di Commissione alla XV edizione del Concorso Enologico Internazionale "Selezione del Sindaco" a L'Aquila (AQ).

Il 4 Dicembre 2017 riceve Attestato D'Onore al Gran Premio Internazionale della Ristorazione "*Cultura della tavola e dell'ospitalità*", presso Grand Hotel di Rimini.

Nel 2018 iniziano i lavori di restauro di una vecchia fabbrica nell'area artigianale "Bivio Dell'Asso" a Montalcino, dove viene poi trasferita la sede della cantina-laboratorio.

Nel mese di Aprile 2018, Roberto diventa "padrino" della Locanda del Terzo Settore Centimetro Zero a Pagliare Del Tronto (AP).

Dal 1 al 3 giugno 2018 ha partecipato come Presidente di Commissione alla XVII edizione del Concorso Enologico Internazionale "Selezione del Sindaco" a Canelli (AT).

Ad ottobre del 2018 viene pubblicato il suo quarto libro "Vino. Il Romanzo segreto" in collaborazione con Alessandro Zaltron.

A Novembre 2018 partecipa come Presidente di Giuria all'XI Concorso Euposia.

L'11 Gennaio 2019 tiene una lezione per un master de "Il Sole 24Ore" dal titolo "*Vino e Biodiversità*".

Il 5 Aprile 2019 tiene una lezione al Master "*Vini italiani e Mercati Mondial*" della Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa, e il 12 Aprile 2019 ne tiene un'altra al Master "*Cultura del cibo e del vino. Promuovere l'eccellenza made in Italy*" Università Ca' Foscari di Venezia.

Il 17 aprile 2019 è ospite all'evento Malbec World Day al Westin Palace Hotel di Milano, per una Masterclass sui vini della Ruta 40.

Nel Novembre 2019 tiene una *Lectio Magistralis* per i laureandi del Professor Zironi Università di Udine. "*L'archeologia e la ricerca nel mondo del vino*"

Dal 31 maggio al 2 giugno 2019 ha partecipato come Presidente di Commissione alla XV edizione del Concorso Enologico Internazionale "International Wine City Challenge" a Frascati (ROMA).

Il 28 Ottobre 2019 pianta il vigneto più alto del mondo (3660 mt/slm) a Cuzco in Perù, incaricato dall'Azienda Premium Brands (Glenn Wong, Diego Maldonado).

Il 31 Ottobre 2019 riceve il titolo accademico come membro corrispondente straniero all'Accademia Argentina della Vite e del Vino.

Il 15 Gennaio 2020 tiene un'altra *Lectio Magistralis* con Università di Udine a Conegliano per i laureandi del Professor Zironi. "La plasticità del Sangiovese nei diversi terroir toscani"

Il 17 Gennaio 2020 tiene una lezione al Master di San Michele all'Adige.
"Terroir e Biodiversità"

A febbraio 2020 inizia la collaborazione con Mediaset per Radio 105 nel programma "105 Friends" con Tony Severo e Rosario Pellecchia.

Il 21 Maggio 2020 tiene una lezione al Master "Vini italiani e Mercati Mondiali" Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa dal titolo Terroir: "Unica strada per il vino di domani."

Il 16 Novembre 2020 esce il Podcast "Divino" realizzato insieme a Federico Buffa.

Nel 2020 ai ragazzi del Centimetro Zero dedica 7 favole ispirate al vino e alla vita, quale materiale didattico per lezioni in remoto durante il periodo di lockdown. Le 7 favole hanno prodotto 7 etichette per 7 vini rosati "Vini da Favola" per la Locanda del Centimetro Zero.

Il 20 Ottobre 2020 svolge una lezione al corso di Master "Cultura del cibo e del vino." presso l'Università Ca' Foscari di Venezia dal titolo "Le varietà autoctone italiane".

Il 13 Maggio 2021 svolge una lezione per il Master "Vini italiani e Mercati Mondiali" presso la Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa dal titolo "Roma Caput Vini e riscoperta del Cesanese".

Dal 20 al 23 maggio 2021 ha partecipato come Presidente di Commissione alla XIX edizione del Concorso Enologico Internazionale "Città del Vino" al Castello di Levizzano a Castelvetro di Modena (MO).

15 Giugno 2021, Lezione al Master "Cultura del cibo e del vino." presso Università Ca' Foscari di Venezia dal titolo "L'incidenza del clima, con i suoi cambiamenti sulla viticoltura di domani"

Il 19 Giugno 2021 viene selezionato come Cult Oenologist 2021 di Naturate et Purae – anteprima di Merano Wine Festival.

Dal 15 al 17 luglio 2021 ha partecipato come Presidente di degustazione Ufficiale Cervim 2021 al Mondiale dei Vini Estremi, a Sarre (AO).

Il 17 Luglio 2021 riceve l'incarico di Ambasciatore del Cervim, reso ufficiale in occasione della rassegna stampa del 24 novembre 2021.

21 novembre 2021 è l'unico partecipante italiano all'asta dell'Hospice de Beaune in Borgogna, per conto di Matt Bornski nel "World Pinot Noir Project".

Il 26 novembre 2021 in collaborazione con l'Università di Udine e con il Prof. Roberto Zironi, tiene una *Lectio Magistralis* presso la Scuola Enologica di Conegliano Veneto dal titolo "Vino e *Genius Loci*".

Nel 2021 nasce a San Josè in California, la società CIPRESSO INTERNATIONAL INC dedicata alla produzione di Pinot Noir in Central Coast.

Nel settembre 2021 vinifica Pinot Noir in CHALONE, SANTA CRUZ MOUNTAINS e CIENEGA VALLEY.

Nel 2021 progetta il Mosaico per Procida, cuvée celebrativa per la Capitale Italiana della Cultura 2022, ottenendo un vino bianco di 7 diverse varietà da 27 diversi produttori campani, con la fondamentale collaborazione di Gaetano Cataldo e l'Associazione Identità Mediterranea.

Sempre nel 2021 collabora al progetto

"*L'Arte da bere - le Dimore del vino*" per la valorizzazione del turismo, realizzato dal Comune di Valmontone, insieme al Comune di Piglio e altri cinque soggetti pubblici (compresi l'Università degli Studi di Roma La Sapienza e diversi istituti scolastici) e 13 soggetti privati.

Da Febbraio 2022 diventa collaboratore e promoter del progetto AGRIGENIUS VITE sviluppato da BASF.

Agrigenius è il tutor che supporta nella gestione delle colture secondo i principi dell'agricoltura sostenibile e di precisione. È configurato come un sistema di supporto decisionale che, attraverso sensori in loco e diverse fonti di informazione, raccoglie continuamente dati complessi su tutti gli aspetti legati alla gestione agronomica in campo, fornendo alert in tempo reale e consigli operativi chiari sugli interventi da realizzare.

Maggio 2022 Lezione Master presso Università di Pisa, "*Tecniche di comunicazione ed analisi dei mercati internazionali*".

Dal 7 al 12 Giugno 2022. Salone del Mobile a Milano Rho Fiera.

All'interno dello stand NEFF (Gruppo BSH) organizzazione e gestione Masterclass sulla storia, cultura e vino della Val D'Orcia.

Dal 11 al 15 Luglio 2022 partecipa alla Summer School Sanguis Jovis. Castello Banfi a Poggio Le Mura/Montalcino.

Nel settembre del 2022 produce in Borgogna il suo primo Premier Cru LES ARVELETS in POMMARD e la seconda vendemmia dei 3 Gran Cru californiani.

Dal 3 al 7 Ottobre 2022. Interventi in collegamento digitale con Università del Messico (Scienze Sociali) su "Importanza delle reti di lavoro e mobilità di migranti qualificati dell'industria del vino nel periodo post-pandemico".

Dal 29 al 30 settembre 2022 ha partecipato come Degustatore Ufficiale Cervim 2022 al Mondiale dei Vini Estremi, a Sarre (AO).

Ottobre/Novembre 2022 partecipa alla manifestazione ARTE LAGUNA PRIZE in VENICE, associazione dedicata ai giovani artisti, premiando il miglior progetto dal titolo "La Quadratura Del Cerchio".

Dicembre 2022. Convention Seul (Corea del Sud) con i 100 vini della storia di Roberto Cipresso. 100 vini e 100 degustatori esperti hanno percorso la storia di 35 anni di Roberto Cipresso.

Il 15 Gennaio 2023 riceve incarico editoriale per VITAE di A.I.S.

29 Gennaio 2023 WINE IN VENICE. Venezia apre le porte di alcune delle sue location più prestigiose e simboliche, come la Scuola Grande della Misericordia accogliendo un evento unico nel suo genere, con un nucleo principale di quattro giorni, ricco di momenti di confronto, degustazioni, presentazioni e spunti di riflessione per delineare i prossimi passi decisivi del settore. Ospite e relatore a "Dialoghi sull'innovazione".

Il 5 Maggio 2023 riceve incarico editoriale per ICON.

Dal 12 al 14 maggio 2023 ha partecipato come Presidente di Commissione alla XXI edizione del Concorso Enologico Internazionale Città del Vino 2023 a Sambuca di Sicilia (AG).

Il 12 settembre 2023 inizia la seconda Vendemmia Pommard a Les Arbelats in Borgogna.

Dal 29 al 30 settembre 2023 partecipa in qualità di Presidente di Commissione del CERVIM ad Aosta.

Il 1 ottobre 2023 è tra i 5 vincitori della III edizione del Concorso Letterario "Racconti intorno al Vino" ideato dall'Associazione Nazionale Città del Vino.

Il 5 ottobre 2023 partecipa ad una trasmissione del TG2 presso la sede RAI di Saxa Rubra (Roma).

A Ottobre 2023 nasce il progetto ORIA TOSCANA per la realizzazione di un vigneto-giardino in Val D'Orcia. Un Sogno DiVino (oriatoscana.com).

Dal 1 al 6 Novembre 2023 accoglie un gruppo (16 persone) organizzato da EAS (Marina Beltrame_Scuola Argentina Sommelier) a Montalcino e Val D'Orcia. Organizzazione delle master class in 4 cantine a Montalcino.

9 Novembre 2023 - Università dell'Aconcagua – Mendoza.

Presidente: Attività. Conversazione su Sostenibilità e Cultura del Vino. Uno sguardo attuale sul significato di sostenibilità legato al patrimonio immateriale del vino: sostenibilità economica, paesaggistica, ambientale, sociale.

10 Novembre 2023 – Sheraton Hotel Mendoza.

MENDOZA DEGUSTAZIONE PREMIUM. Partecipa al seminario MONDO CIPRESSO con una degustazione di tutti i suoi vini iconici prodotti nel mondo (Italia, Spagna, Argentina, California, ecc.).

1 Dicembre 2023 – Università di Udine.

Lectio Magistralis con il Prof. Zironi.

VINO: sostenibilità ambientale, economica, sociale e del paesaggio.

6 Dicembre 2023 – Catacombe S. Ilario a Valmontone (Roma).

Recupero area archeologica con antica catacomba. Ripristino impianto (circa 2 ettari) di una collezione di viti dell'antica Roma.

27 Febbraio 2024 – Bibenda Roma.

Degustazione "Giro del Mondo" con 10 vini realizzati da Roberto Cipresso a diverse latitudini (Italia, Brasile, Spagna, California, Francia, Argentina).

1 Marzo 2024 – Consolato Italiano a Buenos Aires.

Conferenza "Cultura e Paesaggio".