

Via Amantea, 36
00178 Roma
fax: 06-98180633
cell: 335-68-74-644
e-mail: paolo.peira@antesi.eu

Paolo Peira



Paolo Peira, enologo, biologo, diplomato alla facoltà di enologia di Bordeaux, docente nei corsi per Sommelier FISAR, docente ONAV, docente Slow Food per il “Master of wine”, docente del “Corso sui vini italiani” presso la facoltà di enologia di Bordeaux, docente per il master di Enologia Università Cattolica di Milano, docente corso di Enologia presso la Facoltà Di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (CN). Candidato come miglior giovane enologo al premio Luigi Veronelli nel 2007. La passione per il vino la riversa nell’insegnamento, oltre a prestare la sua consulenza ad una ventina di aziende di tutta Italia ed all’estero. I produttori seguono i suoi consigli tecnici in tutte le fasi della produzione dall’impianto del vigneto fino all’imbottigliamento.

Fondatore della Antesi s.r.l. con sede a Roma.

Dati anagrafici

- Nato a Roma il 29/11/1969 e ivi residente in via Amantea, 36.
- Militare assolto in qualità di Carabiniere Ausiliario presso il Comando generale dell’Arma dei Carabinieri nel 1995.
- Celibe.
- Conoscenze lingue estere: - Inglese (scritto e parlato);
- Francese (scritto e parlato).

Esperienze professionali

Dal 2011 Antesi s.r.l. Roma
Libero Professionista

- Consulenza vitivinicola diretta di aziende produttrici ed imbottigiatrici.

Dal 1998 al 2010 Enoconsult s.r.l. Roma
Dipendente

- Consulenza vitivinicola diretta di aziende produttrici ed imbottigiatrici.
- Engineering, progettazione e realizzazione di stabilimenti enologici in Italia ed estero.
- Mansioni di consulenza per ditte costruttrici di materiale enologico.
- Responsabile laboratorio di analisi accreditato Sinal.

Campagna vendemmiale 1997 Château Reynon Bordeaux
Maître de chai

- Produzione vini bianchi affinamento acciaio e barriques.
- Produzione vini rossi affinamento acciaio e barriques.

- Produzione vini dolci naturali (Sauternes).

Campagne vendemmiali 1996-1995 A.V. M. Pantelleria

Responsabile della produzione

- Produzione di moscato zibibbo tipologia “filtrato dolce”.
- Produzione di moscato zibibbo tipologia “naturale”.
- Produzione di moscato zibibbo tipologia “liquoroso”.

Campagna vendemmiale 1994 Castel de Paolis Grottaferrata

Responsabile della produzione

- Produzione vini bianchi affinamento acciaio e barriques.
- Produzione vini rossi affinamento acciaio e barriques.
- Produzione vini dolci bianchi e rossi.

1993-1991 Enoconsult s.r.l. Roma

Collaborazione tecnica

- Controllo analitico e microbiologico di vini presso il laboratorio di chimica agraria.
- Nel corso dei tre anni ho svolto le analisi ed il controllo dei principali costituenti dei vini, utilizzando i metodi previsti dai Reg. CEE, per la maggior parte delle aziende vitivinicole del centro Italia.

Campagna vendemmiale 1989 Castello Banfi S. Angelo scalo (SI)

Stagista

- Produzione vini bianchi affinamento acciaio e barriques.
- Produzione vini rossi affinamento acciaio e barriques.
- Produzione vini dolci bianchi e rossi.
- Assistente di laboratorio.

Studi

1998-1996 Faculté d’Œnologie Bordeaux

- Diplôme National d’Œnologue.
- Votazione “mention bien”.
- Tesi “Caratterizzazione degli aromi responsabili dell’invecchiamento dei vini bianchi”.
- Tirocinio presso il laboratorio di analisi della Repression Frodi di Bordeaux.
- Nel corso dei due anni, il tirocinio, a scopo di analisi e di ricerca applicata, è stato svolto con l’ausilio di strumentazioni quali gas-cromatografi ed HPLC accoppiati a spettrometri di massa, elettroforesi capillare, distillatori sotto vuoto ecc.

1994-1989 Università degli studi di Roma Roma

- Laurea in Biologia.
- Votazione 110/110.
- Successiva iscrizione all’Ordine Nazionale dei Biologi n°3409.

- Tesi “Tecniche di ingegneria genetica applicata ai lieviti da vino”.

1989-1983 Istituto tecnico agrario enologico statale “Umberto 1° Alba (CN)

- Diploma di Enotecnico, poi convertito in Enologo.
- Votazione 49/60.
- Tesi “Produzione dei vini novelli”.

Diversi

- Teoria e pratica delle analisi enologiche secondo Reg. CEE.
- Docente corsi per Sommelier associati FISAR.
- Docente corsi ONAV.
- Docente corsi “Master of wine” associati Slow Food.
- Coordinatore corsi di formazione per Cantinieri.
- Coordinatore corsi di aggiornamento per Associazione Enologi Enotecnici Italiani.
- Pubblicazioni varie sulle riviste specializzate “L’Enologo”, “Vignevini”, VQ.
- Docente master in Enologia, Università Cattolica di Milano (sezione distaccata di Brescia).
- Consulente per conto dell’UNDP (Programma Sviluppo Nazioni Unite) in Kosovo.
- Tecnico Degustatore presso le CCIAA di Frosinone, Latina, Roma, Viterbo, Terni.
- Vice Presidente Commissione Idoneità vini DOC, Camera di Commercio di Roma.
- Relatore convegno nazionale, Associazione Enologi Enotecnici Italiani 2005.
- Docente corso di Enologia Facoltà Scienze Gastronomiche - Pollenzo (CN).
- Nomination “miglior winemaker” seconda edizione Premio Luigi Veronelli 2007.
- Corso presso Certiquality per la norma ISI/IEC 17025:05.
- Corsi interni su UNI EN ISO 9001:2000.
- Docente “Corso sui vini italiani” D.U.A.D. presso la Faculté d’Enologie de Bordeaux II.
- Docente Seminario su Tracciabilità e Vino Italiano, in collaborazione con ICE Varsavia e Vilnius.
- Docente Seminario su Norme di legislazione vitivinicola e sull’etichettatura, in collaborazione con ICE di Plovdiv (Bulgaria).
- Segretario Associazione Enologi Enotecnici Italiani – Sezione Lazio-Umbria. Già Vice Presidente.
- Relatore convegno nazionale, Associazione Enologi Enotecnici Italiani 2012.

Data 27/11/2013

Firma