

CURRICULUM VITAE

PAOLO PIETROMARCHI

INFORMAZIONI PERSONALI

- **Data di nascita:** 07/12/1965
- **Luogo di nascita:** Velletri (Roma)
- **Nazionalità:** italiana
- **Residenza:** via Sant'Andrea 5, 00049 Velletri (Roma)
- **Telefono:** 069647060 - 3398737045
- **Email:** pietromarchi.p@virgilio.it

TITOLI

- Dottore in Tecnologie Alimentari
- Titolo di Enologo, iscritto all'associazione di categoria ASSOENOLOGI, tessera n° 4931
- Titolo di Agrotecnico. Conseguimento abilitazione ALBO NAZIONALE AGROTECNICI E AGROTECNICI LAUREATI . 2005
- Membro Commissione Regionale Assaggi Progetti finalizzati Vitivinicoli
- Tecnico Degustatore presso CCIA Frosinone, CCIA Roma.

ISTRUZIONE

- Laurea in Tecnologie Alimentari *curriculum* Viticoltura ed Enologia con voto 110/110 e lode. A.A. 2003/2004 - Università degli Studi di Viterbo "La Tuscia".

ATTIVITÀ LAVORATIVA

- In servizio dal 11/1990 presso il CRA-ENC Unità di Ricerca per le Produzioni Enologiche dell'Italia Centrale con sede in Velletri (RM)

PUBBLICAZIONI

- *Postharvest dehydration of Nebbiolo grapes grown at altitude is affected by time of defoliation.* Nicoletti I., Bellincontro A., De Rossi A., De Santis F., Tiberi D., Pietromarchi P., Botondi R., Corradini D., Mencarelli F. *Australian Journal of Grape and Wine Research* 19, pp.358-368, 2013. Australian Society of Viticulture and Oenology Inc.
- *Effects of different fungicide treatments on grape, must and wine quality.* Lo Scalzo, R., Fibiani, M., **Pietromarchi, P.**, Mandalà C., La Torre A. 64th International on Crop Protection Symposium - Poster Phytopathology. 22 May 2012 Ghent, Belgium
- *Production of volatile compounds by mixed cultures of Pichia guilliermondii and Saccharomyces cerevisiae.* Ciolfi, G.; Favale, S.; **Pietromarchi, P.** *Vitis*. 51 (4) 191-194. 2012 ISSN/ISBN: 0042-7500
- *Valorization of autochthonous cultivar Rosciola by a production of sparkling wine.* **Pietromarchi P.**,

- Tiberi D., Ciolfi G., Rocchi L., Casadei G. Atti convegno internazionale GiESCO. Asti-Alba, Italy 29/08-02/09/2011. pp.495-497.
- *Applicazione di nuove tecniche innovative di filtrazione su vini speciali e passiti dolci.* Pietromarchi P., Tiberi D., Moretti S., Ferone V., Golin F. L'Enologo 5, 2011. Ed. Edagricole –Il Sole 24Ore. pp.77-82
 - *Evoluzione del quadro fenolico delle uve cesanese durante l'appassimento in tunnel.* Tiberi D., Pietromarchi P., Centioni L., Comandini M.C., Mencarelli F. Atti convegno Enoforum (sez. poster). Arezzo 3-5/05/2011.
 - *Come conservare la componente aromatica delle uve durante l'appassimento controllato.* Tiberi, D., Pietromarchi P., Favale S., Centioni L., Mencarelli F. L'Enologo. n°11, pp.87-92. 2010
 - *Criotechniques and ozone to make high quality grape juice from local varieties.* D. Tiberi, P. Pietromarchi, F. Mencarelli. Fruit Processing n°6 pp. 247-249. 2010
 - *Il telerilevamento aereo a supporto della viticoltura di precisione.* G. Tramontana, D. Papale, F. Girard, C. Belli, D. Tiberi, M.C. Comandini, P. Pietromarchi. L'Enologo n°5, 2010.
 - *Airborne multispectral remote sensing data to estimate several oenological parameters in vineyard production. A case study of application of remote sensing data to precision viticulture in central Italy.* G. Tramontana, F. Girard, C. Belli, M.C. Comandini, P. Pietromarchi, D. Tiberi, D. Papale. Atti Convegno EGU (European Geoscience Union). Vienna (Austria) 2-7 Maggio 2010
 - *Il telerilevamento aereo a supporto della viticoltura di precisione per una enologia di qualità.* G. Tramontana, D. Papale, F. Girard, C. Belli, D. Tiberi, M.C. Comandini, P. Pietromarchi. Atti Convegno "Il contributo del CRA per la ricerca e l'innovazione del settore vitivinicolo". Susegana (TV). 15-16 Aprile 2010
 - *Metabolismo del lievito durante la fermentazione: ossigeno, azoto e Ca-pantotenato.* Favale S., Pietromarchi P., Tiberi D., Ciolfi G. Vitenda 2010 Edizioni VitEn.
 - *Yeast secondary metabolism in relation to employ of oxygen, ammonium, and calcium pantothenate during alvoholic fermentation.* Pietromarchi P., Favale S., Ciolfi G. Rivista di Viticoltura e di Enologia. N°4 / 2009 (37-47).
 - *Oenological aspects: results from researches about innovative and different models with* Moretti, S.; Cargnello, G., Casadei, G.; Cedroni, A.; Comandini, M.C.; Favale, S.; Pietromarchi, P.; Tiberi, D.; Pezza, L.. *Atti Malvasias III International Symposium - La Palma, Canary Islands, Spain - 23-27 maggio 2009*
 - *Oenological researches about the wines produced in the "cordon spur of Cargnello", in the "Minimum pruning of clingeleffer", in the "vertical tridimensional minimal pruning of Cargnello" with DMR (Double Reasoned Maturation) and in the "zero minimum imput system of Cargnello".* Moretti S., Cargnello G., Casadei G., Pezza L., Pietromarchi P., Comandini M.C., Cedroni A. – Atti Convegno Internazionale GiESCO. Davis (CA-USA), 2009
 - *Recupero, caratterizzazione e valorizzazione del vitigno Rosciola.* Ciolfi G., Pietromarchi P., Tiberi D., Rocchi L., Casadei G. – VigneVini n°10 ottobre 2009. Edagricole (pp. 57-60)
 - *Tecniche criofile per la produzione di succo di uva da varietà autoctone.* Tiberi D., Pietromarchi P., Angeloni F., Mencarelli F. – Industria delle bevande n°223 settembre-ottobre 2009 Chirotti Editore (pp. 11-14)
 - *Airborne remote sensing in precision viticulture: assessment of quality and quantity vineyard production using multispectral imagery, a case study in Velletri, Rome surroundings (Central Italy).* Tramontana G., Papale D., Girard F., Belli C., Pietromarchi P., Tiberi D., Comandini M.C. – Atti convegno SPIE European International Symposium on "Remote sensing for agriculture, ecosystems, and

Hydrology XI" Berlin, Germany, 31 August – 3 September 2009.

- *Esperienze di moderna tecnologia di appassimento per la produzione di passiti e vini rinforzati su varietà laziali.* Pietromarchi P., Tiberi D. - Atti 3° corso di formazione "Appassimento delle uve e qualità dei vini: l'identità varietale". Pisa 2009
- *Botritizzazione in ambiente controllato e in campo di Malvasia Puntinata: influenza sulle uve e sui vini.* Tiberi D., Pietromarchi P., Vuono G., Vannini A., Mencarelli F. Rivista di Viticoltura e di Enologia. N° 2-3-4/2008 (255-260)
- *Cesanese passito? In tunnel e a bassa temperatura.* Pietromarchi P., Tiberi D., Bellincontro A., Mencarelli F. - VQ vite, vino & qualità. N°8/2007
- *Confronto tra vini di Malvasia puntinata bottrizzati in ambiente confinato e in campo nel Lazio.* Tiberi D., Pietromarchi P., Bellincontro A., Mencarelli F. - Presentazione orale Convegno internazionale delle Malvasie. Salina (MS) ottobre 2007
- *Analisi del contenuto polifenolico delle uve da precloni appartenenti a varietà di interesse vivaistico del Lazio. Vendemmia 2006/07.* Moretti S., Cedroni A., Comandini M.C., Favale S., Giannini B., Pietromarchi P., Tiberi D. - Atti Convegno PRAL 2003/22. Velletri 2007
- *Analisi sensoriale dei vini ottenuti con uve da precloni appartenenti a varietà del Lazio Vendemmia 2006/07.* Garofolo A., Cedroni A., Comandini M.C., Favale S., Giannini B., Pietromarchi P., Tiberi D. - Atti Convegno PRAL 2003/22. Velletri 2007
- *Analisi chimico-fisiche dei vini ottenuti con uve da precloni appartenenti a varietà del Lazio Vendemmia 2006/07.* Moretti S., Cedroni A., Comandini M.C., Favale S., Giannini B., Pietromarchi P., Tiberi D. - Atti Convegno PRAL 2003/22. Velletri 2007
- *Caratterizzazione delle uve e dei vini ottenuti da precloni della cv. Cesanese di Affile.* Garofolo A., Favale S., Proietti D., Tiberi D., Cedroni A., Pietromarchi P. VigneVini n°9. 2007
- *Influence of "early" and "late" defoliation and cluster thinning on grape composition and wine organoleptic quality of vitis vinifera cv. Merlot.* Moretti S., Cargnello G., Pietromarchi P. - Atti Convegno Internazionale GESCO. Porec (SLO). 2007
- *Repercussion of minimum and suitable phytosanitary treatments on composition and oenological qualità of musts and wines in Chardonnay and Teroldego wines.* Garofolo A., Valori R., Pietromarchi P., Cedroni A. Atti Convegno Internazionale GESCO. Porec (SLO). 2007
- *Metabolic activity and interaction between two strains, Saccharomyces cerevisiae r.f. bayanus (SBC2) and Saccharomyces cerevisiae r.f. uvarum (S6u) in pure and mixed culture fermentations.* Favale S., Pietromarchi P., Ciolfi G. Vitis n°46, 2007. 39-43
- *Arinarnoa grapes and wine in Lazio chemical and sensorial characterization (I note).* Moretti S., Pietromarchi P., Tiberi D., Trocciola M. - Atti CIGR Section VI 3rd International Symposium Food and Agricultural Products: Processing and Innovation. 24-26 September 2007, Naples (Italy)
- *Applicazione di tecnologie migliorative su uva Bellone e caratterizzazione chimico-sensoriale dei vini ottenuti.* Pietromarchi P., Moretti S. Convegno SIVE (sez. poster). Piacenza, 2005.
- *Produzione di vino rosso da dessert ottenuto da uve passite di "Cesanese di Affile".* Garofolo A., Perini V., Cedroni A., Pietromarchi P. Atti Convegno "La ricerca viticola ed enologica: opportunità di sviluppo e promozione del territorio". Velletri, 2004.
- *La ph-metria differenziale applicata su alcune analisi di routine.* Moretti S., Tiberi D., Pietromarchi P. L'Enologo, marzo 2004.
- *Produzione di vini rossi nel Lazio: ricerca delle condizioni migliori di allevamento e vinificazione della cultivar autoctona Cesanese di Affile e della cultivar alloctona Cabernet Sauvignon.* Garofolo A., Moretti S., Pietromarchi P. Atti Convegno Nazionale AITA, Velletri 2003.

- *Vitigni autoctoni e di nuova introduzione: esperienze sul territorio*. Moretti S., Tiberi D., Cedroni A., Pietromarchi P.- Atti Convegno Nazionale AITA. Velletri, 2003
- *Ricerche sulle differenze tra sistemi di allevamento della vite tradizionali ed innovativi nel Lazio Vol. II. AA.VV. – Atti Convegno Internazionale GESCO. Montpellier, giugno 2001.*

ATTIVITA' DI DOCENZA

- Correlatore di tesi di laurea *"L'uva da tavola nel Lazio: "*. Università degli Studi di Viterbo *"La Tuscia"*. A.A. 2011-2012
- Docente presso i Corsi FISAR (Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori).
- Correlatore di tesi di laurea *"Le proprietà dell'uva e del vino: il resveratrolo e gli altri polifenoli bioattivi"*. Università degli Studi di Viterbo *"La Tuscia"*. A.A. 2009-2010
- Correlatore di tesi di laurea *"Montepulciano d'Abruzzo: applicazione di differenti tecniche enologiche per la produzione di vini rossi e rosati"*. Università degli Studi di Viterbo *"La Tuscia"*. A.A.2009-10
- Docente corso *"Stage di aggiornamento in vitivinicoltura"* per gli studenti del I.S.I.S.S. *"M. Buonarroti"*, Caserta. 18/03/2009
- Correlatore di tesi di laurea *"Evoluzione del quadro polifenolico ed aromatico di uva cesanese di Affile durante l'appassimento in tunnel"*. Università degli Studi di Viterbo *"La Tuscia"*. A.A.2006-07
- Correlatore di tesi di laurea *"Produzione di succo di uva ottenuto da vitigni autoctoni Moscato di Terracina e Cesanese di Affile"*. Università degli Studi di Viterbo *"La Tuscia"*. A.A.2006-07
- Correlatore di tesi di laurea *"Trattamenti prefermentativi di chiarifica a confronto su mosto di cv. Verdicchio"*. Università degli Studi di Viterbo *"La Tuscia"*. A.A.2006-07
- Docente corso *"Stage di aggiornamento in vitivinicoltura"* per gli studenti del I.S.I.S.S. *"M. Buonarroti"*, Caserta. 04/09/2008

CONVEGNI E SEMINARI

- Relatore al 4° Corso di Formazione *"Appassimento delle uve e qualità dei vini"*. Orvieto 19-21 maggio 2011.
- Relatore all'Enoforum 2011 *"Tecniche innovative di filtrazione dei vini passiti dolci"*. Arezzo 4 maggio 2011.
- Relatore al *"Il contributo del CRA per la ricerca e l'innovazione del settore vitivinicolo"*. Susegana (TV), 15-16/04/2010
- Relatore al 3° Corso di Formazione *"Appassimento delle uve e qualità dei vini: l'identità varietale"*. Pisa 2009
- Relatore Convegno Internazionale delle Malvasie *"Confronto tra vini di Malvasia puntinata bottrizzati in ambiente confinato e in campo nel Lazio"*. Salina (MS) ottobre 2007
- Relatore al Convegno *"Il cesanese e la ricerca"*. Roma 18 Aprile 2008

CORSI DI AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE

- Seminario *"I nuovi vini biologici e la vinificazione senza solforosa"*. Roma, 18 Aprile 2012
- Corso *"Nuovi metodi di valutazione della qualità dell'uva e applicazioni del telerilevamento in viticoltura"*. Poggibonsi (SI). 22/01/2008
- II° Corso di Formazione: *"Appassimento delle uve e qualità dei vini dolci"*. Marsala, 2007
- Corso di aggiornamento professionale SIVE (Società Italiana di Viticoltura ed Enologia): *"Vini passiti e da meditazione: tecniche a confronto"*. Montefalco (PG) 27/28 Marzo 2006
- Corso di aggiornamento professionale su: *"Principi teorici e applicazioni metodologiche per la corretta valutazione della stabilità tartarica dei vini"*. Velletri, 2004.

- Seminario WATERS "ULTRA PERFORMANCE LC". Pomezia, 2004

24-02-2014

IN FEDE

A handwritten signature in black ink, appearing to be "D. De Paoli", written in a cursive style.