

Curriculum Vitae

Tagliente enol. Domenico nato a Crispiano (Ta) il 07.02.1945
Domiciliato a Piglio (Fr) via Madonna delle rose, 51

Cap. 03010 PIGLIO (Fr) Tel.—Fax 0775.502492 Cell. 338.9647574

STUDI:

- 1967 All'Istituto Agrario Basile Caramia di Locorotondo (Ba) ho conseguito il Diploma di Perito Agrario Specializzato in Viticoltura e Enologia (Enotecnico).
- 1968 Scuola Ufficiale e Sottoufficiale di Artiglieria, col grado Sottoufficiale a Foligno.
- 1969 Corso a Eboli Battipaglia promosso dalla Federazione Italiana Cantine Sociali con rilascio del titolo di Gerente di Cantina Sociale.
- 1988 Diploma di Patente di Maestro Assaggiatore Vino con L'O.N.A.V.
- 1991 Con Legge n. 129 del 16 aprile 1991 ho conseguito il Diploma di Laura Breve col titolo di Enologo.
- 1993 A seguito Corso promosso dalla CCIAA di Roma ho conseguito l'Attestato di Assaggiatore di Olio Vergine d'Oлива, iscritto all'albo Regionale.
- 1996 Alla Jacson school presso il Diploma di Operatore

Programmatore del sistema operativo
MS-DOS, Database, Videoscrittura.

LAVORO:

- 1967 Alla Cantina Sociale di Corato (Ba) Vinificazione.
- 1969 Alla Cantina Sociale Acquaviva delle Fonti (Ba) Vinificazione-Laboratorio e Molitura olive-Laboratorio
- 1970a oggi direttore di produzione alla Cantina Sociale CESANESE DEL PIGLIO PIGLIO.
- 1970/74 Feoga 7° e 8° impianti per 245 ha di uva Cesanese Con la collaborazione dell'Ente Maremma Roma.
- 1972/73 Collaborazione alla richiesta della DOC Cesanese Del Piglio, ottenuta nel 1973.
- 1978/2007 Collaborazione con l'Istituto di Velletri e Conegliano Veneto per il riconoscimenti dei Cloni di Cesanese d'affile n. 21 di cui sette iscritti e riconosciuti nel Catalogo Nazionale del MIPAF.
- 2004 in collaborazione alla CCIAA di FR, collaboro all'ottenimento della DOC ATINA e ATINA Cabernet.
- 2000 a oggi Docente in vari corsi viticoli e olivicoli in Ciociaria e Sabina.
- 1997 a Verona ricevo la GRAN MEDAGLIA CANGRANDE Per meriti viticoli e enologici e nel miglioramento della viticoltura Italiana.

ENOL. TAGLIENTE Domenico
Via Madonna delle Rose, 43-51
03010 PIGLIO (FR)
C.F. TEL. DND 45807 DITIM

1970 ad oggi ricevuto vari Diplomi di merito, medaglie d'argento e d'oro nei vari Concorsi Internazionali e Nazionali.
2004 In collaborazione della Cooperativa Colline Ciociare di Affile, viene prodotto per la prima volta il Cesanese d'Affile DOC prodotto ad Affile.

2004 L'Amministrazione Comunale nella persona del Sindaco Gabrieli mi conferisce una targa con la dicitura di riconoscimento che in oltre 30 anni di lavoro dedicati alla valorizzazione del Cesanese del piglio DOC e del territorio di Piglio in tutto il mondo.

2004 Rilancio l'idea d'impiantare nuovi vigneti, con i sette cloni migliori, così ritorno in campagna a gestire e condurre i nuovi impianti, i vini prodotti nel 2007 ci portano ad ottenere dalla Commissione d'Assaggio del MIPAF al parere favorevole alla DOCG che con DL 1 agosto 2008, il Cesanese del Piglio ottiene la DOCG.

1986/94 Consigliere Tecnico della Confcooperative Federazione delle Cantine Sociali Roma.

1974 a oggi Docente per conto dell'ONAV per Assaggiatori Vino, Fiuggi, Cassino e Roma.

1995/99 Docente in corso amatoriale presso I.T.A.S.

Gabaldi Roma per conto dell'UMAO - Unione Mediterraneo Assaggiatori Olio Vergine. Olivicoltura e Assaggio Olio.

1997 Docente al Corso di Viticoltura a Paliano - CIPAT

1999 Docente al Corso di Viticoltura ad Anagni - Colt. Diretti Iripa Lazio.

2005 a oggi, collaboro con varie aziende per il miglioramento dei vini e dell'olio extravergine.

Vedi il libro L'Extravergine olio di qualità accertata.

Ed. Cucina e Vini.

Segretario Nazionale O.E.A assaggiatori olio extravergini.

Piglio 18.04.2009

Dr. Tagliente en. Domenico

Tagliente Domenico

2009 NOV. RICEVO LAUREA HONORIS CAUSA

DOCTOR OF VINE and WINE SCIENCES
USA TEXAS

WESTERN STATES UNIVERSITY