

**DATI ANAGRAFICI**

- Nato a Varese il 28 giugno 1964
- Coniugato
- Residenza: via Amendola, 3,  
27058 VOGHERA (PV)
- Recapiti: tel. (ufficio) +39 0523 876423 cellulare +39 349 2400221  
fax +39 0523 876340 e-mail: giuliano.boni@vinidea.it

**TITOLI DI STUDIO**

- Maturità Classica presso il Liceo «*P. d'Anghiera*» di Arona (NO); anno: 1983;
- Laurea in SCIENZE DELLE PREPARAZIONI ALIMENTARI - Facoltà di Agraria, Università Statale di Milano; 1992; valutazione: 110/110. Tesi: "*La chemiluminescenza indotta nei vini: effetto dell'invecchiamento e ruolo di alcuni composti polifenolici*". Relatore: prof G. Volonterio.
- Diploma di Sommelier AIS (3 corsi) e di Assaggiatore di Grappa ANAG.

**ESPERIENZE LAVORATIVE**

- Settembre 92-luglio 93: volontario in Università proseguendo il lavoro di tesi e seguendo nel frattempo corsi di informatica e di statistica.
- Agosto - novembre 93: 3 mesi presso la C. V. *Terre di Ginestra* e la C. S. *Castel di Maranfusa* di Sancipirello (PA), rilevazione delle curve di maturazione di ventuno cultivar sperimentali; selezione e **vinificazione** di circa 80000 quintali d'uva, **analisi** di controllo.
- Novembre 93 - marzo 94: in Università, elaborazione di un programma di database per la gestione della biblioteca interna di *Industrie Agrarie* e coordinamento del panel di degustatori dell'Istituto di *Coltivazioni Arboree*.
- Marzo 1994 – novembre 97: presso *l'Az. Agr. Doria*, di Montalto Pavese (PV), ricoprendo, tra gli altri, i ruoli di **Responsabile Produzione** e di **Responsabile Assicurazione Qualità**.
- **Attività di consulenza enologica** da marzo 96 ad oggi presso *l'Az. Agr. Rossi Contini* di Ovada (AL); dal settembre 96 al giugno 2003 per *l'Az. Agr. Fortesi* di Rovescala (PV).
- Novembre 1997 – gennaio 2003: ditta *Esseco* SpA di Trecate (NO), inizialmente con la mansione di **Responsabile Tecnico** Prodotti Enologici e successivamente come **Sales Support Manager**, con incarichi, svolti a livello mondiale nei principali Paesi vitivinicoli, di assistenza tecnica, R&D, supporto rete vendita, redazione documentazione tecnico-commerciale.
- Dal febbraio 2003 **Socio** ed **Amministratore** di *Vinidea S.r.l.* ([www.vinidea.it](http://www.vinidea.it)), società di servizi operante nel settore viticolo ed enologico, in qualità di coordinatore delle attività di formazione ed aggiornamento professionale (organizzazione di corsi, meeting, seminari, viaggi studio, Master) e di traduzione tecnica; altre attività aziendali consistono in servizi editoriali (speciali tematici per le principali riviste del settore), supporto a programmi di R&D e consulenza sulla comunicazione. Inoltre, Vinidea, ispiratrice del network internazionale VinideaNet, realizza coi partner internazionali la rivista internet di tecnica viticola ed enologica [www.infowine.com](http://www.infowine.com), in 6 lingue.

**LINGUE STRANIERE**

<b>Francese:</b>	ottimo
<b>Spagnolo</b>	molto buono
<b>Inglese</b>	molto buono
<b>Portoghese</b>	buono

**PRINCIPALI CORSI DI AGGIORNAMENTO**

- Corso di Formazione "*Introduzione all'Analisi Sensoriale del Vino*", Università di Firenze, 17-19 aprile 1997
- Corso di Formazione "*I Difetti dei Vini: Origine e Valutazione*", Università di Firenze, 26-27 giugno 1997
- Incontro Tecnico "*Nutrizione potassica della vite e stabilità tartarica del vino*", SIVE, Montepulciano (SI) 7-8 febbraio 1998
- Incontro Tecnico "*I materiali vegetali a contatto con il vino: potenzialità e rischi*", SIVE, Mestre (VE) 12-13 dicembre 1998
- Corso di perfezionamento per tecnici italiani (SIVE), INRA, Montpellier (F), 1-5 marzo 1999
- Corso di Formazione "*Assistenti Tecnici*", Mercuri International, Milano 19-20 novembre 1999
- Corso di Aggiornamento "*Recenti sviluppi delle tecniche di produzione dei vini bianchi e dei vini rossi*", AEI, Milano, 10 luglio 2000
- Stage "*Product Manager & Brand Manager*", Cegos, Milano 13-15 dicembre 2000
- Incontro Tecnico "*Vini bianchi varietali: tecniche di vigna e di cantina*", SIVE, San Gemini (TR) 10-11 febbraio 2001
- Corso di Aggiornamento "I lieviti e la Fermentazione Alcolica", Lallemand, Mogliano Veneto (TV), giugno 2001
- Convegno "*Tecnologia e Innovazione in enologia*", Oliver Ogar, Castelnuovo Berardenga (SI) 24 maggio 2002
- Corso di "*Microbiologia Enologica Pratica*", Università di Firenze, 20-21 giugno 2002
- Corso di Inglese full immersion One-to-One, ABC Languages, Cambridge (UK), 1-5 marzo 2004
- Corso "Strategie di lettura veloce", MindPoint, Brescia, 4 giugno 2005

**ALTRE ESPERIENZE**

- Borsa di studio ERASMUS di 5 mesi (ottobre 90 - febbraio 91), svolta presso l'*Escola Superior de Biotecnologia* di Porto (P).
- Dal 1993 lezioni a *Corsi di Degustazione* per diverse associazioni e nell'ambito del corso di TECNOLOGIA DELLE BEVANDE ALCOLICHE presso la facoltà di Agraria di Milano.
- Pubblicazione: "*La chemiluminescenza indotta nei vini*", Riv. VITIC. ENOL. 2, 23-42 (1993)
- Redazione dei capitoli relativi ai vini italiani, agli abbinamenti ed alla conservazione dei vini su: "*Enciclopedia dei vini italiani*", Mondadori, Milano, 1994.
- Collaborazione per diversi anni alla guida "*Osterie d'Italia*" di Slow Food Editore.
- Supervisione alla redazione del volume: "I Grandi di Toscana" per la collana Vini del Mondo della DeAgostini, 2002.