



## MARCO LI CALZI, PHD

### Consultor e Formador – Enologia

Promoção e Direção de Workshops em Itália, França e Estados Unidos.

#### Formação

**2008** B.SC (Viticultura & Enologia) Universidade de Bolonha, Itália

**1995** PH.D. (Bioquímica) Instituto MARIO NEGRI, Milão, Itália

**1991** Licenciatura em Química e Tecnologia Farmacêutica na Universidade de Padova, Itália

#### Experiência Profissional

**Desde Março de 2012** Consultor e Formador – Enologia - Intellioeno

**2010 – 2012** Professor Assistente e líder do programa de enologia na Universidade de Missouri, Columbia, USA

**2007 – 2009** Pós Doutoramento em investigação, Universidade da Califórnia, Davis, USA

**1998 – 2007** Representante de vendas, MERCK & CO (Fármacos)

**1995– 1998** Pós doutoramento, departamento de Bioquímica, Universidade Wake Forest, Winston Salem, USA

**1991– 1992** Investigador convidado, departamento de química orgânica, Instituto Pasteur, Paris, França

#### Outras Experiências profissionais

**2006-2007** colaboração no National Wine Consumer Guide "Vini Buoni d' Italia"

#### Competências profissionais

Excelentes conhecimentos em vinificação, química do vinho, química dos aromas e análise sensorial  
Experiência em vendas B2B de produtos técnicos (Produtos enológicos e fármacos)

Excelentes competências em comunicar em público

Excelentes competências interpessoais

#### Idiomas

Italiano – língua materna

Inglês - fluente

Francês - fluente

Alemão - básico

Espanhol - básico

Membro da Sociedade Americana de Enologia e Viticultura desde 2009

#### Apresentações orais e Posters

- February 2012 'Making a Missouri-style Amarone' Marco Li Calzi, Midwest Grape and Wine Conference 2012, St. Charles, Missouri.

- June 2011 'Hangtime, vegginess and pyrazine levels in coastal fruit and wines'.

American Society of Enology and Viticulture, Monterey, California.

- May 2011 Poster presentation: 'Impact aroma compounds of Norton grapes and wine'

16th Oenology Symposium, Bolzano, Italia.

- February 2011 'Wine Flavor Development from the Berry to the Glass – Preliminary.

Results on Norton', Marco Li Calzi, Midwest Grape & Wine Conference 2011, St. Charles, Missouri.

- September 2010 'Advanced wine tasting', Marco Li Calzi, 'Santa Fe Trail Food and Wine Festival' Lexington, Missouri.

- September 2010 'Using sensory analysis in the winery', Marco Li Calzi, Berry Sensory Analysis workshop, Hampton Inn & Suites, Columbia, MO.

- May 2010 'Beef and wine pairing' Marco Li Calzi, University of Missouri, Columbia, Missouri.

- March 2010 'Vintage variability and sensory contribution of 2-Methoxy.

3-Isobutylpyrazine to Cabernet Sauvignon grapes and wines. A three year study', Marco Li Calzi, et al. presso Cornell University, Geneva New York State.

- February 2010 'Characterization of the aromatic profile of Cabernet Sauvignon grapes and wines from Central Coast at different stages of maturation', Marco Li Calzi, Midwest Grape and Wine Conference, Lake of the Ozarks, Missouri

- January 2010 'Wine Flavor Development from the Berry to the Glass' Marco Li Calzi.

Kansas Grape Growers and Winemakers Association Conference, Emporia, Kansas.

- July 2009 'Characterization of the aromatic profile of Cabernet Sauvignon grapes.

and wines from Central Coast at different stages of maturation' Marco Li Calzi et al. American Society of Enology and Viticulture, Napa, California.