

## Curriculum Vitae et Studiorum di Giuseppe Sicheri

Laurea in Agraria nel 1966 a Piacenza: votazione 110 e lode.

Laurea in Biologia nel 1977 a Torino: votazione 110 e lode.

Ricercatore presso Stazione di Riscoltura a Vercelli dal 1966 al 1970.

Docente, con abilitazione ministeriale e vincitore di cattedra, di Chimica viticolo-enologica all'Istituto Enologico di Alba (Cuneo- Piemonte): dal 1969 al 1971.

Docente di Chimica generale, Organica , Chimica agraria e Industrie agrarie (Enologia ecc.) a Vercelli presso l'Istituto Tecnico Agrario dal 1972 al 1996.

Preside presso lo stesso Istituto dal 1996 al 2000.

Consulente vitivinicolo per la provincia di Vercelli negli anni 2006 e 2007.

Accademico della Vite e del Vino.

Commissario di degustazione al Vinitaly e al calice d'oro di Novara.

Presidente Commissione ministeriale di assaggio per i vini DOP delle province di Vercelli e di Biella.

Sommelier A.I.S. onorario.

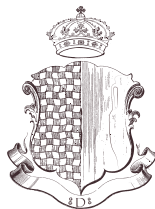
Maestro Assaggiatore di vino O.N.A.V.

Maestro assaggiatore di formaggi dell'O.N.A.F.

*Autore dei seguenti libri di testo a uso scolastico:*

Chimica generale e inorganica, Chimica organica, Chimica del carbonio, Chimica agraria, Corso di chimica agraria, Industrie agrarie, Tecnologie agrarie, Merceologia, Esercitazioni di laboratorio chimico-agrario, Chimica organica e biorganica, Biologia applicata, Chimica delle fermentazioni, Scienza dell'alimentazione, Alimenti e alimentazione, Principi di alimentazione.

DEIANIRA



*Autore dei seguenti libri non scolastici:*

La fotosintesi clorofilliana, Latte, yogurt, burro e formaggio, Manuale dell' assaggiatore di formaggio, Il vino è...Piemonte, La degustazione del vino, La vite e il vino, Vino è salute, Dialogo sul vino-colloquio fra bevitore astemio e scienziato, Il potere curativo del vino, Imbottigliamento e conservazione del vino, Il vino: 100 domande e 100 risposte, Vino è salute, Il potere curativo del vino, Poco vino fa molto bene, Il libro completo del vino, Dizionario enologico in 6 lingue, Il vino spumante, Gli spumanti del Piemonte, Spumanti e Champagne, Il vino, la vite e la legge, La storia della vite e del vino, I vitigni più diffusi in Italia, Vini del mondo, I vini passiti di Casa Savoia, Il Sommelier, Manuale dei Sommelier (F.I.S.A.R.),Un brindisi per ogni occasione, Viticoltura, La birra, I distillati, Il Vino: corso completo di degustazione (in 8 volumi- coautore), Lo spumante (nuova versione), Enologia ed elementi di Chimica viticologico-enologica

Collabora con varie Riviste del settore vitivinicolo.

*Propri libri tradotti:*

Potere curativo nel vino, in lingua spagnola.

Il Sommelier, in lingua rumena.

I vini del mondo, in lingua tedesca, russa e rumena.

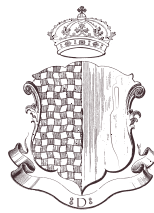
*Curatore delle edizioni italiane di:*

Manuale di Viticoltura di Créspey per Hoepli.

Enologia di C.Navarre per Hoepli.

Vini del mondo di Tom Stevenson per De Agostini.

DEIANIRA



Consulente scientifico della Rivista "Art and Wine".

Consulente scientifico della società energetica *Marcopolo Environmental Group*.

Premio nazionale Fratelli Ottavi 1997.

Premio O.I.V.-Parigi 1989- per "Il libro completo del vino" (De Agostini)

Docente di analisi sensoriale, al master di risicoltura dell'Università di Torino, nel 1989.

Partecipazione con relazione a vari Convegni nazionali e internazionali.



DEIANIRA