

# CURRICULUM VITAE

Michelet Enzo



- Nato a Conegliano (TV) il 5 settembre 1952
- Residente in Via Francesco Crispi 27  
31015 Conegliano (TV)
- Tel 0438 41520
- Cell 349 3638153
- e-mail enzo@studiomichelet.com

## **Indirizzo Ufficio**

Via Italia, 96 31015 Conegliano  
c/o Laboratorio di enologia Enzo Michelet srl  
- Tel 0438 415202  
- e-mail: segreteria@ studiomichelet.com

## **Curriculum**

Enzo Michelet, diplomandosi nel 1972 enotecnico alla Scuola enologica di Conegliano, ha ottenuto il titolo di enologo successivamente con la legge 129/91. Il primo impegno lavorativo durato due anni, è stato come assistente del Prof. Carlo Miconi al Laboratorio chimico della Scuola enologica di Conegliano.

Conseguentemente alla chiusura all'analisi per privati del laboratorio e con l'apertura del Laboratorio degli ex allievi della Scuola enologica di Conegliano, si trasferisce con il Prof. Miconi nella nuova struttura con mansioni direttive.

Dopo 12 anni, nel 1987 fonda il proprio Laboratorio di enologia con lo scopo di applicare le conoscenze acquisite con l'analisi enochimica e sensoriale, al processo tecnologico. Con il passare degli anni questa struttura si è sempre più evoluta fino a diventare Studio di enologia ed avere come attività preponderante la consulenza tecnologica in enologia, sempre utilizzando l'analisi come supporto fondamentale.

Esperto micro vinificatore con esperienza trentennale ha svolto questa attività come consulente dell'Istituto sperimentale di Conegliano, della Scuola enologica di Conegliano e per Veneto agricoltura. Ha vinificato tutta la piattaforma viticola italiana e studiato in particolare le possibilità tecnologiche di molte varietà autoctone sia in Italia che all'estero.

Le attività dello Studio da lui diretto si svolgono in tutta Italia, Svizzera, Croazia, Ungheria, Slovacchia e Russia.

Il laboratorio dello studio accreditato CSQA e Accredia è quindi autorizzato dal MPAF alla certificazione ufficiale dei vini.

E' stato per 12 anni consigliere nazionale dell'associazione enotecnici e per 20 anni consigliere sezionale.

Dal 2011 è socio dell'Accademia italiana della vite e del vino.

Ha collaborato con le Università di Padova, Udine, Milano, Palermo, Bologna, e varie Camere di commercio e istituti di ricerca italiani.

Relatore in numerose conferenze tecniche destinate a colleghi e sommelier, ha anche dedicato molto tempo a divulgare la cultura enologica tra gli appassionati del vino; ha pubblicato articoli di tecnologia enologica su: anidride solforosa molecolare, lieviti, gas inerti e studi sulle caratteristiche chimiche, sensoriali e conseguenti possibilità enologiche di molte vecchie varietà di uva.