



Breve profilo del prof. Luigi Moio

Luigi Moio è professore ordinario di enologia presso il Dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli Federico II.

Dopo la laurea in Scienze Agrarie e un dottorato di ricerca in Scienze e Tecnologie Alimentari, si è specializzato al *Laboratoire de Recherches sur les Arômes* dell'*Institut National de La Recherches Agronomique di Dijon*, in Borgogna, dove ha lavorato per 4 anni.

Nominato nel 1998 esperto scientifico per il Ministero delle Politiche Agricole per la commissione Enologia presso l'OIV (*Organisation Internationale de la Vigne et du Vin*) con sede a Parigi, nel 2015 ne è stato eletto Presidente.

Accademico dei Georgofili e dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino, è presidente del Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia e del Corso di Laurea Magistrale in Scienze Enologiche dell'Università degli Studi di Napoli oltre ad essere responsabile della Sezione di Scienza della Vigna e del Vino e membro del Consiglio Scientifico della Scuola di Dottorato in Scienze Agrarie e Agroalimentari della medesima Università.

Da più di 25 anni si occupa degli aspetti sensoriali, biochimici e tecnologici dell'aroma del vino, prestando particolare attenzione agli aspetti tecnologici di base rivolti ad esaltare e preservare l'originalità varietale del vino. È autore e co-autore di circa 250 pubblicazioni scientifiche. Considerato uno dei maggiori esperti italiani del settore enologico, i suoi studi hanno contribuito in maniera determinante al recupero ed alla valorizzazione di numerosi vitigni autoctoni del Mezzogiorno.

A novembre del 2016 pubblica per Mondadori il libro *Il Respiro del Vino*. Un saggio di divulgazione scientifica sul profumo del vino che, ad un anno dall'uscita, è giunto alla settima edizione. In questo libro, ricco di illustrazioni ed esempi, l'autore considera il vino come la sintesi sorprendente dei profumi di tutto ciò che ci circonda fino ad affermare che esso racchiude in un solo bicchiere l'odore del mondo intero. Per il professor Moio il profumo è l'aspetto sensoriale più straordinario del vino, perché è anche il linguaggio della sua composizione, della sua storia, delle sue tradizioni e dei territori in cui nasce.

Impegnato anche "sul campo", nel 2001, in Irpinia, la terra delle tre DOCG (Taurasi, Fiano e Greco), ha fondato, insieme alla moglie Laura, l'azienda vitivinicola Quintodecimo.