

Giovanni Masini è dottore in Scienze Agrarie, orientamento Microbiologia Agraria presso Università di Bologna, Master in Enologia presso Università di Piacenza e Dottore in Viticoltura ed Enologia presso Università di Firenze. Docente per enti di formazione professionale, tiene abitualmente conferenze tra le quali citiamo solo: presso l'Associazione Enologi Enotecnici Italiani, sez. Emilia, tenuta a Modena su: "Ricerca ed innovazione nella produzione dell'Aceto Balsamico Tradizionale"; presso la Vineyard Data Quantification Society (V.D.Q.S.), University of Macedonia Thessaloniki (Greece). Dal 1998 è referente e formatore per le attività di addestramento continuo al controllo qualità e all'analisi sensoriale dell'Albo Assaggiatori di Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia. Svolge attività di assistenza alla produzione enologica e di ricerca applicata, tra cui ultimo progetto in svolgimento relativo alla riscoperta di alcuni vitigni autoctoni della provincia di Reggio Emilia in collaborazione con il Consorzio di Tutela Vini Reggiani.