

## ***Curriculum vitae et studiorum***

### **Informazioni personali**

Guido Busatto

### ***Titoli di studio***

**Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie** ottenuta presso la Facoltà di Agraria dell'Università di Padova con **tesi in Enologia** su "Il controllo della fermentazione malolattica con nisina a lento rilascio"; punteggio finale 101/110; il lavoro di cui sopra prevede l'impiego sperimentale di nisina (proteina di origine microbica) come agente antibatterico da utilizzare, in sostituzione dell'anidride solforosa, nel controllo della fermentazione malolattica dei vini

**Esame di Stato con abilitazione alla libera professione di agronomo ed enologo**

**Diploma di maturità scientifica**

### ***Esperienze professionali***

**1999/2018**

**Libera professione di agronomo ed enologo**

**2016/2018**

Consulenza a varie aziende vitivinicole in

Veneto:

Colli Euganei: Az. Cà Ferri, Az. Sambin, Az. Monteverza, Fattoria Eolia, Vignale di Cecilia, Zonin, Reato, Azienda Antiche Terre dei Conti

Az Quota 101, Az Nevio Scala, Az Caneva

Lazio: Cantine Ciolli

Campania: Az Vuolo

Piemonte Barbaresco: Cascina Socrè (sino a 2015)

Toscana Az San Beatrice

Fondatore e Presidente **Associazione Vignasalva**, ente non commerciale che promuove momenti di incontro e diffonde le buone pratiche operative per chi opera nel settore o desidera entrare nel settore vitivinicolo. **Vignasalva diffonde e sviluppa la ricerca e l'innovazione scientifica a favore di una viticoltura ecosostenibile, in particolare promuove un approccio olistico, organico e biologico alla viticoltura moderna.**

Vignasalva svolge e ha svolto seminari formativi in ambito vitivinicolo (potatura invernale e verde, tecnica viticola ed enologica, prevenzione fitoiatrica) a cui hanno partecipato e partecipano importanti aziende di settore (es Az Guerreri Rizzardi/ Valpolicella)

**2008/2015**

Consulenza viticolo-enologica a :

Az Massimago (Valpolicella) Ronco Del Gnemiz, Ronco di Vico, Nec Otium (Friuli Venezia Giulia); Fattoria S. Vittoria, Colle Castagno (Toscana), Vigna Villae, Sella delle Spine (Taurasi), Monte Brecale (Colli Euganei); Az Selvanova (Caserta)

Az La Costa (Svizzera)

**2005/2008**

**Attività di docenza** presso **l'Università degli Studi di Pisa**, facoltà di Agraria : seminari dei corsi congiunti di viticoltura ed enologia.

## **2003/2004**

collaborazioni viticolo-enologiche con aziende in:  
Spagna (Toro: Dos Victorias, Terra Alta: Xavier Clua)  
Francia (Provenza, Chateau Barbanau)  
Slovenia (Vipacco: Az. Sutor)  
Piemonte (Cascina Roera)

## **1999 – 2002**

Ho svolto attività di collaborazione con la società di consulenza vitivinicola Winemaking srl di Castelnuovo dell'Abate, Montalcino, Siena; in particolare a Montalcino ho svolto attività di consulenza agronomica per le Aziende La Magia, Oliveto, Villa le Prata, La Pieve, La Fiorita e di consulenza enologica per le Aziende Corte Pavone, Oliveto, La Pieve, Villa Le Prata, La Fiorita; per l'Azienda Oliveto ho svolto la mansione di direzione tecnica esterna svolgendo per essa attività di assistenza tecnica viticola ed enologica con frequenza più che settimanale con particolare riferimento all'applicazione di tecniche di gestione dei vigneti (scelta del materiale vivaistico, impianto, tecniche colturali, difesa fitoiatrica, sperimentazione di diverse forme d'allevamento, applicazione di tecniche di gestione biologica e biodinamica del vigneto, scelta dei macchinari, formazione del personale ecc.) ed alla gestione di tutti gli aspetti inerenti alle fasi relative a curve di maturazione, raccolta delle uve, gestione e tecnica delle fermentazioni, scelta dei legni e delle attrezzature di cantina e loro utilizzo, gestione delle tecniche di affinamento, tempistiche dei travasi, tagli e filtrazioni, stabilizzazione ed imbottigliamento dei vini.

Oltre all'attività di consulenza a Montalcino, per Winemaking ho collaborato in veste di agronomo con le Aziende Fll.i Barba (Roseto degli Abruzzi), Cà Orologio (Colli Euganei, Padova), Vanzini (Oltrepò Pavese), Fattoria Paradiso (Bertinoro, Forlì) , e con L'Azienda Villa Dora (Terzigno, Napoli) come enologo

Ho svolto periodicamente attività di formazione professionale per la "Scuola della vite e del vino" (lezioni di viticoltura tenute a Montalcino e in Umbria per la formazione di personale)

Svolgo annualmente corsi di aggiornamento professionale sia in ambito viticolo che enologico, in particolare con Vinidea e ICV (Francia): degustazione uve, spumantizzazione, microbiologia, pressatura delle uve

Nel 2000,2002,2003, 2007,2013 ho svolto viaggi studio a Bordeaux , Borgogna, Cote du Rhone ,Loira dove in particolare ho preso visione delle **tecniche biologiche e biodinamiche** di vigneto e di cantina, presso alcune importanti aziende (Romanée Conti, Domaine Carillon, Domaine de la Vougerai, Jaques Prieur, Domaine Clape, Chateau Angelus, Troplong Mondot, Trotteville, Gazin, Carbonnieux, L'Harrivet Haut Brion,Didier Daguenu, Mellot, Vacheron)

Nel 2000 ho seguito degli stages periodici di aggiornamento professionale viticolo in Friuli (Collio) presso i "Preparatori d uva", dove ho aggiornato la metodologia di potatura invernale della vite, le tecniche colturali in verde e nozioni di difesa fitoiatrica.

## **1997-98**

Ho svolto attività di cantiniere presso l'Azienda Vignalta (Colli Euganei Padova) durante il periodo vendemmiale del 1998, dove ho acquisito tutti gli strumenti pratici e tecnici per lo svolgimento della filiera di cantina.

Nel giugno '98 ho preso parte alla fase di imbottigliamento delle riserve di Soave presso l'Azienda Agricola Inama (San Bonifacio, Verona)

Collaborazione con lo studio professionale Kleffmann & Partner (Ricerche di Mercato e Marketing in agricoltura) di Padova: in particolare ho svolto un'indagine relativa alle strategie di lotta alla peronospora nelle diverse regioni vitivinicole italiane

## **1995 – 1997**

Ho svolto il tirocinio universitario presso la cantina sociale di Tezze di Piave (Treviso) durante il periodo di vendemmia partecipando ad ogni singola fase della lavorazione delle uve, inoltre nel periodo finale degli

studi ho lavorato come sommelier presso alcune enoteche di Padova ( Enoteca Leonardi) e Treviso (Villa Giustinian)

**Note**

Buona conoscenza della lingua francese parlata e scritta e dei sistemi informatici

*Autorizzo il trattamento dei dati personali a fini di selezione ai sensi della Legge n° 675/96 - D. Lgs 196/2003*