

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

Dal 1999 ad oggi

Libera professione di agronomo/consulente in viticoltura ed enologia

Dal 2016 ad oggi

Consulenza agronomica ed enologica a varie aziende vitivinicole in
Veneto
Lazio
Campania
Toscana

Biodistretto Colli Euganei come tecnico agronomo del gruppo operativo **Os.Te**

Per il biodistretto dei Colli euganei nel triennio 2018/2020 sono state fatte ricerca e sperimentazione con L'Università di Padova su prodotti alternativi e sinergici al rame e zolfo in viticoltura biologica, monitoraggio su insetti della vite, sono stati organizzate giornate in campo su potature invernali e verdi, è stata fatta assistenza tecnica ad aziende viticole biologiche del territorio euganeo, è stato organizzato dal sottoscritto un convegno sul metodo Herody con la partecipazione dell'agronomo francese Dominique Massenot.

Sono stati fatti infine corsi di formazione in viticoltura ed enologia biologica all'interno del programma di formazione del Cipat veneto.

Fondazione e Presidenza **Associazione Vignasalva**, ente non commerciale che promuove momenti di incontro e diffonde le buone pratiche operative per chi opera del settore o desidera entrare nel settore vitivinicolo. Diffonde e sviluppa la ricerca e innovazione scientifica a favore di una viticoltura ecosostenibile.

Vignasalva svolge e ha svolto seminari formativi in ambito vitivinicolo (potatura invernale e verde, tecnica viticola ed enologica, prevenzione fitoiatrica)

Dal 2008 ad 2015

Consulenza nelle seguenti denominazioni Barbaresco, Valpolicella, Colli Orientali Friuli, Montecucco, Chianti Arezzo, Taurasi, Colli Euganei

Dal 2005 al 2008

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

Dal 2003 al 2004

Estero: Collaborazioni viticolo-enologiche con aziende in:

Spagna (Toro, Terra Alta)
Francia (Provenza)
Slovenia (Vipacco)
Piemonte (Barbera D Asti)

Dal 1999 al 2002

Ho svolto attività di **collaborazione con la società di consulenza vitivinicola Winemaking srl di Castelnovo dell'Abate, Montalcino, Siena**; in particolare a Montalcino ho svolto attività di

consulenza agronomica e di consulenza enologica per varie Aziende; per un Azienda in particolare 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 Aziende a Roseto degli Abruzzi, Colli Euganei, Oltrepò Pavese, Bertinoro, Forlì, e Terzigno, Napoli

Risultati Raggiunti con i vini

Con le aziende seguite in questi anni di consulenza viticola ed enologica ho ottenuto i 3 bicchieri Gambero Rosso con bianchi friulani e con un rosso laziale, punteggi al di sopra dei 90/100 su guide nazionali (Luca Maroni, Veronelli, Slow wine)inoltre punteggi al di sopra dei 90/100 e sino a 95/100 svariate volte in riviste internazionali autorevoli come Vinous Media, Wine Spectator, Wine Advocate, Falstaff nonché in concorsi internazionali di altissimo livello (Mundus Vini, Decanter).

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Dal 2000 ad oggi

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

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, Jacques Prieur, Domaine Clape, Chateau Angelus, Troplong Mondot, Trotteville, Gazin, Carbonnieux, L'harrivet Haut Brion,Chateau le Gay,Pape Clement, Chateau de Fieuzal, Daguenu, Mellot, Vacheron)

Ho seguito degli stages periodici di aggiornamento professionale viticolo in Friuli (Collio) presso i “Preparatori d’uva”/Simonit e Sirch, dove ho aggiornato la metodologia di potatura invernale della vite, le tecniche colturali in verde e nozioni di difesa fitoiatrica.

1998

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

1997

1986

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”;

COMPETENZE PERSONALI

Maturità Scientifica

Lingua madre

Altre lingue

Capacità di lettura

Capacità di scrittura

Capacità di espressione orale

Italiano

Francese

Ottimo

Ottimo

Ottimo

Competenze comunicative

▪ possiedo buone competenze comunicative acquisite durante la mia esperienza di consulente esterno alle aziende e come docente ai corsi universitari e di Vignasalva.

Competenze organizzative e gestionali

▪ capacità di coordinare team aziendali per il raggiungimento di obiettivi tecnici ed economici

Competenze professionali

▪ ho una completa capacità di utilizzare le mie competenze tecniche al servizio della programmazione tecnica aziendale e per risolvere le problematiche che si presentano durante la gestione del processo di filiera, inoltre utilizzo un metodo di collaborazione inclusiva con il personale aziendale e la proprietà.

▪ In particolare ritengo di aver accumulato un'esperienza più che ventennale in viticoltura biologica ed in parte biodinamica.

Competenze digitali

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Buona	Buona	Buona	Buona	Buona

Patente di guida B

Dati personali Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali".