

ESPERIENZE PROFESSIONALI

Tenuta Il Crinale Castorano (Ascoli Piceno)

La collaborazione con questa azienda giovane e dinamica ha l'obiettivo ambizioso e stimolante di unire la mia esperienza maturata in tanti anni di vinificazione in Abruzzo, con la volontà imprenditoriale giovane ma determinata ad affermarsi sul mercato con vini moderni e piacevoli, nati dal bellissimo territorio Piceno.

Territorio che se pur scoperto a livello internazionale da pochi anni, può vantare vigneti molto vocati ed una antica tradizione, tanto da avere espresso una delle Scuole Enologiche più apprezzate in Italia, che mi onoro di aver frequentato diversi anni fa.

Cantina Sociale Ortona Soc. Coop. a r.l. Ortona (Chieti)

Direttore Tecnico (da Giugno 2006)

Ho iniziato la collaborazione con una delle realtà più antiche d'Abruzzo, aderendo ad un progetto volto alla razionalizzazione dei processi produttivi, finalizzato alla modernizzazione dell'intera Azienda, che non rinuncia a cercare un ruolo anche nell'offerta diretta dei propri vini al cliente finale. I miei impegni principali sono i seguenti:

- Responsabile delle attività di cantina: vinificazione in bianco ed in rosso, gestione delle masse, travasi, correzioni, chiarifiche e filtrazioni, stabilizzazione tartarica, affinamento. Sviluppo di una nuova linea commerciale, denominata Donna Mira, con l'obiettivo di rinnovare la gamma producendo vini pensati per un cliente più giovane e dinamico.
- Nell'ambito degli accordi di fornitura con la consociata Caldora Vini, vinificazione di prodotti stile 'nuovo mondo' in collaborazione con enologi australiani, tra i quali Chardonnay e Trebbiano fermentati in botti e barriques, Montepulciano affinato in barriques, vini bianchi vinificati in riduzione, vini rossi con macerazione pre-fermentativa.

Cantina Tollo Soc. Coop. a r.l. Tollo (Chieti)

Qui ho svolto la maggior parte del mio percorso professionale e formativo. Infatti ho iniziato nel **1992** rivestendo l'incarico di **responsabile controllo qualità**, dove ho riorganizzato completamente il sistema di controllo analitico ed organolettico, a partire dalla fase di vinificazione e stoccaggio, fino all'imbottigliamento.

Nel **1996** sono diventato **responsabile ISO 9000**, ottenendo la certificazione di Qualità l'anno successivo (tra le prime aziende vinicole in Italia).

L'impegno profuso durante le varie vendemmie, controllando tutte le attività di cantina sempre vicino agli operatori, è stato premiato nel **2000**, anno in cui ho ottenuto la **responsabilità della vinificazione in bianco**, che comprendeva la preparazione delle masse per l'imbottigliamento e l'affinamento in legno ed in barriques.

Dal **2003** sono diventato **responsabile di produzione e dell'imbottigliamento** comprendendo quindi la vinificazione in rosso (dalla produzione di novello ai vini da lungo invecchiamento) con le relative operazioni di stabilizzazione e affinamento in legno (botti e barriques). Per avere un'idea del volume di vinificazione basti pensare al numero medio di fermentazioni gestite per ogni vendemmia: 200 recipienti diversi di bianco (più di 200.000 hl) e 300 fermentini di rosso (più di 250.000 hl)!

La grande attenzione all'aggiornamento, realizzata partecipando ai più interessanti convegni tecnici e la collaborazione con importanti consulenti operanti anche a livello internazionale, mi hanno consentito di conoscere ed applicare processi sia di vinificazione che di affinamento sempre attuali e coerenti con gli obiettivi enologici prefissati.

La sperimentazione è sempre stata parte integrante del lavoro svolto, portando sia a risultati pratici, sfruttati a livello di vinificazione e sia ad alcune pubblicazioni sulle riviste 'Vignevini' e 'L'Enotecnico'.

Risultati ottenuti

La Cantina Tollo è stabilmente presente nei più importanti mercati nazionali ed internazionali. Negli ultimi anni ha ottenuto numerosi premi e riconoscimenti nei principali concorsi nazionali ed internazionali (*Bavi* di Torgiano, Gran medaglia d'Oro al Vinitaly, Selezione Mondiale di Montreal, Bruxelles ecc.), il cui apice è probabilmente rappresentato dal 'Gran Vinitaly' ottenuto nel 1999.

Altre esperienze

Altre esperienze di durata inferiore ma molto interessanti, mi avevano portato a lavorare per un paio di vendemmie nel Lazio, una con Fontana Candida (gruppo GIV), l'altra con l'azienda vinicola Di Cosimo.

Altre brevi esperienze in Abruzzo, con Citra, Cantina Sociale di Ortona e Centro Enologico Vastese completano il mio quadro formativo.

Istruzione ed incarichi

Nel 1988 ho conseguito il Diploma di Enotecnico presso l'Istituto Tecnico Agrario Statale, con ordinamento specializzato per l'Enologia e la Viticoltura 'C. Ulpiani' (Ascoli Piceno).

Nel 1994 ho conseguito il titolo di Enologo dal Ministero delle Risorse Agricole e Forestali in base alla legge 129.

Sono membro della Commissione di Degustazione dei vini Doc della Camera di Commercio di Chieti e componente della Commissione Tecnica Giudicatrice dei vini dell'Enoteca Regionale D'Abruzzo con sede ad Ortona (Ch).

Dal 2007 sono Segretario dell'Associazione Enologi Enotecnici Italiani Sezione Abruzzo.

Aggiornamento e formazione

Partecipazione a vari incontri di formazione scientifica e diversi viaggi di aggiornamento tecnico, per conoscere le realtà viti-vinicole di differenti Regioni vinicole (organizzati principalmente dall'Assoenologi e dal Sive): Champagne, Bordeaux e Midi in Francia, Spagna, California, Cile.

Lingue straniere

Buona conoscenza della lingua inglese, grazie ad un buon apprendimento scolastico, migliorato ed integrato da due corsi privati annuali.

Informatica

Buona conoscenza dei sistemi informatici Word ed Excel, nonché di Internet.

Stato civile

Sposato.