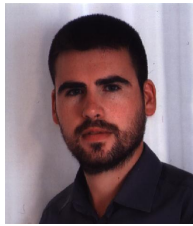


# Curriculum vitae

## INFORMAZIONI PERSONALI



## MELIS Mattia

loc. su Tetioni, 1, 08047 Tertenia (Italia)

mattiamelis87@gmail.com

Sesso Maschile | Data di nascita 21/09/1987 | Nazionalità Italiana

## TITOLO DI STUDIO

## Enologo

## ESPERIENZA PROFESSIONALE

09/2017–alla data attuale

Tenuta Casenuove, Greve in Chianti (Italia)

Responsabile agronomo. Gestione dei lavori di potatura, potatura verde, sfemminellatura, trattamenti fitosanitari, vendemmia e lavorazione dei terreni. Organizzazione e gestione dei nuovi impianti.

09/2016–12/2016

Tenuta Casenuove, Greve in Chinti (Italia)

Assistente enologo. Analisi di base in laboratorio. Monitoraggio delle fermentazioni e lavoro in cantina.

01/2016–05/2016

Bodega Antigal, Mendoza (Argentina)

Analisi di routine in laboratorio, controllo delle fermentazioni, addizioni, responsabile delle fermentazioni in barrique.

08/2015–12/2015

Dana Estates, Napa (Stati Uniti d'America)

Responsabile del ricevimento e della cernita delle uve. Controllo delle fermentazioni, addizioni e lavoro in cantina.

05/2015–07/2015

Chateau Mont-Redon, Chateauneuf-du-Pape (Francia)

Lavoro nel vigneto, gestione della canopea.

02/2015–04/2015

Hamilton Russell Vineyards, Hermanus (Sud Africa)

Controlli di maturità, lavori in cantina, controllo delle fermentazioni ed addizioni.

06/2014–12/2014

Cartuxa FEA, Évora (Portogallo)

Gestione dell'irrigazione mediante monitoraggio dello stress idrico. Responsabile del turno notturno in cantina durante la vendemmia. Analisi di routine in laboratorio.

03/2014–05/2014

Matua TWE, Blenheim (Nuova Zelanda)

Vinificazioni di bianchi, controllo delle fermentazioni e addizioni.

08/2013–12/2013

Domaine de la Motte-Bonfils, Narbonne (Francia)

Controlli di maturità. Responsabile della termovinificazione, flash-détente e delle presse pneumatiche. Responsabile del filtro rotativo sotto vuoto.

06/2012–11/2012

Château Mont-Redon, Châteauneuf-du-Pape (Francia)

Lavoro in generale nei vigneti. Controlli di maturità. Ricevimento della vendemmia, monitoraggio delle fermentazioni, addizioni.

09/2011–10/2011

Château La Clotte-Fontane, Salinelles (Francia)

Ricevimento delle uve, vinificazione, monitoraggio delle fermentazioni e addizioni.

08/2009–11/2009

Tenuta Fanti, Montalcino (Italia)

Controlli di maturità. Lavori in cantina, ricevimento delle uve, vinificazione, monitoraggio delle fermentazioni e addizioni.

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

10/2011–06/2013

**Diplôme National d'Œnologue**

laurea magistrale

Université Montpellier 1, Montpellier (Francia)

Viticultura, Enologia, Metodi di analisi, Microbiologia, Business e Management.

09/2007–03/2011

**Viticultura ed Enologia/Enologo**

laurea triennale

Università degli Studi di Firenze, Firenze (Italia)

Chimica, Biologia, Agronomia, Viticultura, Enologia, Business e Management.

09/2001–07/2006

**dipoloma**

diploma

Liceo Scientifico A.Businco, Jerzu (Italia)

Matematica, Fisica, Chimica, Biologia, Filosofia, Storia, Geografia, Latino, Italiano, Francese, Inglese, Spagnolo, Diritto ed Economia.

## COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre italiano

Lingue straniere

	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
francese	C2	C2	C2	C2	C2
portoghese	B2	B2	B2	B2	B2
spagnolo	C1	C1	C1	C1	C1
inglese	B2	B2	B2	B2	B2

Livelli: A1 e A2: Utente base - B1 e B2: Utente autonomo - C1 e C2: Utente avanzato  
 Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenze comunicative

Buona capacità d'ascolto e d'espressione; buona capacità di adattamento in ambienti multiculturali

maturata attraverso esperienze lavorative all'estero; sempre disponibile, interesse per il lavoro di gruppo; capacità di suscitare la motivazione, l'iniziativa ed il dialogo.

Competenze organizzative e gestionali

Attitudine alla gestione di progetti; trasmettere le proprie conoscenze e savoir-faire ad un gruppo.

Competenze professionali

Rigore, senso del metodo e spirito di sintesi; conoscenza dei processi di controllo qualità e delle norme ISO.