

INFORMAZIONI PERSONALI

Mirko Morbidoni

POSIZIONE RICOPERTA

Presidente- Enologo

ESPERIENZA
PROFESSIONALEDa 02/2007 ad Oggi
(12 anni)**Presidente -Enologo****Azienda Agricola Domodimonti S.r.l. Soc. Agricola**
C.da Menocchia 212/A Montefiore dell'Aso (AP)

Direzione Tecnica Cantina: definizione protocolli di vinificazione, affinamento, imbottigliamento e gestione prodotti a magazzino, ufficio acquisti e certificazioni prodotti e gestione conversione in biologico.

Direzione Tecnica Campagna: programmazione investimenti di medio e lungo termine; progettazione e impianto vigneti, gestione agronomica, vendemmia e acquisti, gestione conversione in biologico.

Impostazione di prove e sperimentazioni volte a migliorare il know-how aziendale nella qualità produttiva di campagna e cantina.

Direzione e coordinamento commerciale studio dei mercati e strategia, affiancamento all'area commerciale nella presentazione dell'azienda e dei prodotti presso le più importanti fiere, ed eventi sia in Italia che all'estero (Canada, Europa Usa).

Dal 2008 Consigliere e dal 2010 Presidente Consiglio di Amministrazione
Qualifica di "Imprenditore Agricolo Professionale" **IAP**

Attività o settore Az.Agricola, produzione e commercializzazione vino e olio

Dal 05/2005 al 12/2006
(1 anno e 7 mesi)**Impiegato Tecnico****Az. Agr. Casalfarneto** Serra de Conti (AN)

Gestione operazioni di cantina, vendemmia, vinificazione imbottigliamento e stoccaggio

Attività o settore Az.Agricola, produzione e commercializzazione vino

Dal 09/2004 al 04/ 2005
(8 mesi)**Cantiniere****Tenuta di Tavignano** Cingoli (MC)
Operazioni di cantina, vinificazione e stoccaggio

Attività o settore Az.Agricola, produzione e commercializzazione vino

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

2011

Corso Assoenologi:"La nuova normativa UE sui prodotti fitosanitari: innovazione dei trattamenti in vigneto e loro controllo

2010

Corso "Azioni di formazione obbligatoria delle misure 1.2.1 r 3.1.1 a)

Sistemi di analisi di gestione ed adesione al piano di azione regionale finalizzato alla promozione di servizi pubblici basati sulle TIC"

2009

Corso presso Centro Analisi Sensoriale Matelica

"Training dell'Enologo"

- 2008
Corso presso Centro Analisi Sensoriale Matelica
"Difetti e trattamenti: effetto sensoriale"
- 2007
Corso presso Centro Analisi Sensoriale Matelica
"Innovazioni Tecnologiche e Comunicazione nel Settore Enologico"
"L'analisi Sensoriale e l'Attività dell'Enologo"
- Da 2000 a 2004
Laurea In "Viticoltura ed Enologia" Livello QEQ: 6
Università Politecnica delle Marche, con tesi "Indagini sulla viticoltura del versante sinistro del fiume Esino, quantificazione degli asporti minerali" Voto 106/110
- Da 2002 a 2003
Tirocinio pratico applicativo
Soc. Coop Terre cortesi Moncaro Montecarotto (AN)
- Da 1994 a 1998
Maturità Scientifica
Liceo Scientifico Leonardo da Vinci, Jesi (AN) ,voto 42/60

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

Altre lingue

	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	B2	C1	B2	B1	B2

Livelli: A1/2 Livello base - B1/2 Livello intermedio - C1/2 Livello avanzato
Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

- Competenze organizzative e gestionali
Capacità di lavoro in gruppo e gestione rapporti professionali paritari e subordinati; coordinamento e amministrazione di persone, progetti, e relativo follow up.
Capacità di organizzare e programmare autonomamente il lavoro anche per più gruppi, definendo priorità e assumendo responsabilità acquisita tramite le diverse esperienze professionali di cui sopra.
- Competenze professionali
Buona conoscenza normative di settore (etichettatura, gestione fascicolo aziendale e dematerializzazione registri SIAN, agricoltura biologica, OCM).
Esperienza acquisita nell'elaborazione di vini importanti e di carattere internazionale, grazie anche all'affiancamento con l'enologo Carlo Ferrini dal 2009 al 2011, che ha portato negli anni più recenti alla firma di vini recensiti con massimi punteggi nelle migliori guide internazionali.
- Competenze informatiche
Ottima conoscenza degli applicativi Microsoft e del pacchetto Office, in modo particolare Word, Excel e Power Point. Ottima capacità di navigare in Internet. Conoscenza degli applicativi gestionali di cantina, "Essenza - APRA" e di campagna "Isacolture".

ULTERIORI INFORMAZIONI

- Appartenenza a gruppi / associazioni
Socio Assoenologi dal 2006 tessera n 4922
- Patente di guida
Patente automobilistica A e B

DATA: 03-01-2019

Firma
Dott. Mirko Morbidoni