

**FORMATO EUROPEO PER IL
CURRICULUM VITAE**

INFORMAZIONI PERSONALI

| | |
|-----------|---|
| Nome | VINCENZO IPPOLITO |
| Indirizzo | VIA ANTONIO DE CURTIS 6 – 88900 CROTONE |
| Telefono | 3939141428 – 3479333237 - 09621920004 |
| Fax | 0962957266 |
| E-mail | <u>ippolito1969@yahoo.it</u> |

| | |
|-------------|----------|
| Nazionalità | Italiana |
|-------------|----------|

| | |
|-----------------|--------------|
| Data di nascita | 9 MARZO 1969 |
|-----------------|--------------|

ESPERIENZA LAVORATIVA

| | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) | <p>ESPERIENZE E MANSIONI SVOLTE PRESSO LE “CANTINE VINCENZO IPPOLITO PRODUTTORI ASSOCIATI” DAL 1987 -1999 Tecnico di laboratorio ed enotecnico. Dal 1999 al 2011 agronomo ed enologo Affiancamento agenti di vendita Calabria ed estero fino al 2003 con ruolo di capo area per la Calabria e affiancamento agenti in Germania. Dal 2001 al 2007 ho maturato importante esperienza enologica sotto la guida dell'enologo Franco Bernabei (miglior enologo 2002) Nello stesso periodo ho svolto la funzione di direttore della produzione 2008 , in qualità di direttore del Consorzio di tutela dei vini doc Cirò e Melissa ho revisionato e riscritto il disciplinare di produzione del Cirò doc, creato la brochure per il consorzio, e creato il logo del consorzio di tutela.</p> <p>ESPERIENZE LAVORATIVE PRECEDENTI, VOLTE ALL'AUTOFINANZIAMENTO DURANTE GLI STUDI UNIVERSITARI: Funzionario Tecnocasa, agenzia via della Pietra Bologna 1996-1998 Magazziniere presso IKEA Bologna 1999 Cameriere e fattorino presso varie pizzerie Bologna</p> <p>ALTRE ESPERIENZE LAVORATIVE : Skipper presso la “Ostro piccola compagnia di navigazione”</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Nome e indirizzo del datore di lavoro | Cantine Vincenzo Ippolito produttori associati |
| <ul style="list-style-type: none"> • Tipo di azienda o settore | Azienda vitivinicola |
| <ul style="list-style-type: none"> • Tipo di impiego | Enologo – agronomo - direttore di produzione |
| <ul style="list-style-type: none"> • Principali mansioni e responsabilità | Gestione e cura dei vigneti, gestione imbottigliamento e supervisione della manutenzione dei macchinari, gestione laboratorio analisi. |

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

| | |
|---|---|
| • Date (da – a) | <p>Nel 1987 ho conseguito la maturità scientifica con voto 58/60 presso il Liceo Scientifico "E.Fermi" Cosenza</p> <p>Nel 2000 la Laurea a pieni voti (100/110) Scienze Agrarie - Università degli Studi di Bologna Con tesi sperimentale in enologia "Stabilizzazione tartarica dei vini per mezzo di tecnologie innovative" relatore prof. Aureliano Amati</p> <p>Nel 2000 Diploma di assaggiatore presso l'Associazione nazionale assaggiatori di vino ONAV (DIPLOMA LEGALMENTE RICONOSCIUTO)</p> <p>Nel 2002 corso aggiornamento in enologia presso la Società italiana di Enologia e Viticoltura Conegliano Veneto (tecniche di vinificazione vini rossi e bianchi, gestione della chioma del vigneto)</p> <p>Nel 2003 viaggio studio in enologia presso Università di Bordeaux e vari Chateau (Latour, Lafite, Marquise Lalande, Cheval Blanc, Margaux, Beychevelle)</p> <p>Nel 2005 viaggio studio in enologia presso Università di Bordeaux e vari Chateau.</p> |
| • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione | |
| • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio | <p>Corso per responsabile della tracciabilità presso CCIAA Crotone</p> <p>Seminario sulla filtrazione Sartorius</p> <p>Seminario A e B coadiuvanti di fermentazione</p> <p>Seminario Oliver Ogar protocolli di vinificazione e utilizzo di lieviti e coadiuvanti di fermentazione</p> |
| • Qualifica conseguita | NON PREVISTA |
| • Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) | NON PERTINENTE |

CAPACITÀ E COMPETENZE**PERSONALI**

Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.

Enologo esperto (1987-2010)

Ottima competenza nella vendita nel settore del vino ma anche altri tipi di merceologie acquisita durante gli anni di affiancamento agli agenti di vendita; buona conoscenza ed elasticità nel campo commerciale in gestione di ogni tipologia di clientela.

Capacità di elaborare statistiche.

| | |
|-------------|----------|
| MADRELINGUA | ITALIANA |
|-------------|----------|

ALTRE LINGUA

| | INGLESE | SPAGNOLO |
|---------------------------------|---------|------------|
| • Capacità di lettura | OTTIMA | OTTIMA |
| • Capacità di scrittura | BUONA | NULLA |
| • Capacità di espressione orale | OTTIMA | ELEMENTARE |

CAPACITÀ E COMPETENZE**RELAZIONALI**

Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.

Presidente Associazione Italiana Giovani Agricoltori (ANGA) sez di Crotone 2002-2010
Direttore tecnico CONSORZIO DI TUTELA E VALORIZZAZIONE VINI CIRO' E MELISSA DOC.

Tecnico assaggiatore nella commissione di assaggio CCIIAA Crotone.
2008-2010 membro Consiglio Nazionale di Amministrazione Federdoc

| | |
|---|---|
| <p>CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE <i>Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.</i></p> | <p>Capacità di coordinare e organizzare cantieri e catene di produzione, essendomi occupato dei lavori di campagna di aziende agricole e della produzione, imbottigliamento e spedizione di vini da tavola IGT DOC; costruzione di cantine e progettazione ed avviamento di stabilimenti. Capacità organizzative nel creare eventi volti a pubblicizzare un tale prodotto (nel mio caso il Vino) arricchendo l'evento di elementi culturali (come mostre o concerti...) sportivi (come tour di tracking o in barche a vela del territorio in cui nasce il prodotto) e culinari (con la coadiuvazione dei ristoratori della zona)</p> |
| <p>CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE <i>Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.</i></p> | <p>Esperto utilizzatore di macchine per l'enologia quali filtri, pompe, presse pneumatiche, flottatori micro ossigenatori ecc. Ottimi: esperienza di laboratorio enologico, utilizzo di carrelli elevatori, conoscenza ed utilizzo di attrezzature e macchinari per l'enologia, conoscenza delle macchine agricole con particolare esperienza su macchine per la viticoltura, Ottima capacità di lavoro con tutto il pacchetto di Microsoft Office, Conoscenza di programmi gestionali. Dimestichezza nella navigazione in internet</p> |
| <p>CAPACITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE <i>Musica, scrittura, disegno ecc.</i></p> | <p>Ottime capacità di disegno tecnico ed artistico Passione per la Fotografia Passione per la lettura di tutti i generi in particolar modo di romanzi storici e fumetti.</p> |
| <p>ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE <i>Competenze non precedentemente indicate.</i></p> | <p>Capacità di condurre carrelli elevatori e furgoni, esperienza maturata negli anni di lavoro in cantina.</p> |
| <p>PATENTE O PATENTI</p> | <p>Patente auto A e B Patente nautica vela e motore senza limiti dalla costa per imbarcazioni da diporto</p> |
| <p>ULTERIORI INFORMAZIONI</p> | <p>Disposto al trasferimento immediato.</p> |
| <p>ALLEGATI</p> | <p>NO</p> |