

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome
Indirizzo
Telefono
Fax
E-mail

Nazionalità

Data di nascita

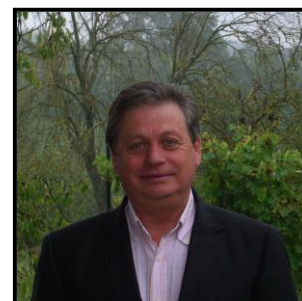
ESPERIENZA LAVORATIVA

• Date (da – a)

• Nome e indirizzo del datore di lavoro
• Tipo di azienda o settore

• Tipo di impiego

• Principali mansioni e responsabilità



VALERIO COLTELLINI

Via delle Chiane Sud 8, Acquaviva, 53045, Montepulciano, Siena

0578/708087, cell. 338/1999361

0578/708087

info@enologovaleriolcortellini.it

Italiana

24 APRILE, 1955

Dal 02/08/1976 al 31/12/1987 Impiegato tecnico presso la Soc. coop. Vecchia Cantina di Montepulciano a.r.l. Siena

Dal 01/01/1988 al 15/04/2005 Responsabile Tecnico Enologico presso la Soc. Coop. Vecchia Cantina Di Montepulciano a.r.l. Siena.

Stabilimento Enologico Conferimento uve dai Soci, Trasformazione, Vinificazione, Stoccaggio, Invecchiamento, Imbottigliamento, Affinamento, Spedizioni Vino e vendita.

Responsabile Tecnico Enologico.

Responsabile Tecnico Stabilimento enologico, responsabile Industria alimentare H.A.C.C.P., responsabile personale, responsabile sicurezza, responsabile personale negozi aziendali, responsabile acquisti prodotti e materiali sussidiari ecc.

Roma Giugno 2002 Il Presidente della Repubblica conferisce onorificenza cavalleresca.

Dal 15/04/2005 a oggi Libero Professionista e consulente tecnico enologico di diverse aziende in Toscana, Umbria, Marche con riconoscimenti Enologici di grande prestigio:

Cerbaiona località Montalcino Siena Di Diego Molinari Con il Brunello 2004 otteneva il primo vino dell'anno su 160.000 selezionati dal Gambero Rosso, Quest'anno con il Brunello annata 2006 ottiene il migliore punteggio su Wine Spectator 98/100, mentre l'altro Vino prodotto dalla stessa azienda Rosso di Montalcino gli è riconosciuto dal Gambero Rosso per la prima volta sul territorio di Montalcino i Tre Bicchieri Rossi.

Dal 2005 segue l' **Azienda Camporlecchio** con eccellenti risultati (vini selezione toscana ottenendo il diploma di merito sul vino Chianti DOCG 2007 e IGT Toscana 2007). Ecc.

Roma 2 giugno 2009 il Presidente della Repubblica conferisce il titolo di Ufficiale al merito della Repubblica Italiana a Valerio Coltellini.

Nell'Aprile 2011 nominato Presidente del **Consorzio Tuscany Quality Selections.**

Nel Luglio 2012 Responsabile consulente dei servizi e acquisti Il Canto del Vino S.r.l. di Montepulciano Siena.

Dal 2013 collaboro con lo Studio Associato Pentelab, Laboratorio di analisi chimiche e microbiologiche

Dal Maggio 2014 collaboro con il capofila Castel Di Pugna di Siena per il progetto Senarum Vinae che ha permesso di riscoprire ceppi centenari di vitigni autoctoni sopravvissuti fino ad oggi, ma a lungo dimenticati.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)

Diploma di perito agrario iscritto all'albo dei Periti agrari della provincia di Siena al n°389 1974, Diploma di Enotecnico con specializzazione viticoltura e enologia Istituto Tecnico Agrario di Siena anno 1988
Titolo di Enologo 11/05/1998 Roma

- Nome e tipo d'istituto d'istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

Viticultura,Enologia,Chimica,Microbiologia.Estimo,Costruzioni,Meccanica in generale.

Giudice Qualificato in analisi sensoriali 03/08/2010 Brescia

Perito Agrario, Enotecnico, Enologo Giudice Qualificato in analisi sensoriale

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

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

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

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.

CAPACITÀ E COMPETENZE

ORGANIZZATIVE

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.

PRIMA LINGUA ITALIANO

Francese / Inglese

Buono.


Buono

Buono

HO POTUTO ACQUISIRE QUESTE COMPETENZE GRAZIE ALLA FORMAZIONE SCOLASTICA E AGLI STAGE, MA SOPRATTUTTO IL MIO IMPIEGO DI LAVORO MI HA PERMESSO DI FORMARMI E FARE PROPRIA L'ORGANIZZAZIONE DI CREARE UNA SQUADRA VINCENTE NEL PROGRAMMARE E COMPETERE CON TUTTE LE ESIGENZE CHE DI VOLTA IN VOLTA SI PRESENTAVANO, INOLTRE GRAZIE ANCHE ALLA FORMAZIONE DATAMI DAL GIOCO DEL CALCIO, CHE OBBLIGA A FORMARE UNA SQUADRA COMPETITIVA SEMPRE.

TUTTA LA PROGRAMMAZIONE DEL SETTORE VITININICOLO: TECNICA-AMMINISTRATIVA ED ENOLOGICA.

Valorizzazione dell'immagine dell'azienda nel settore enologico, include anche gli opportuni contatti ad ogni livello, la partecipazione a congressi, rassegne ed incontri a livello specializzato con giornalisti ed esponenti esperti del settore, dirigere e coordinare la programmazione della produzione, gli acquisti la logistica e le spedizioni, ecc.



CAPACITÀ E COMPETENZE

TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

OTTIMO USO DEL COMPUTER (INTERNET, WINDOWS, PACCHETTO OFFICE, ECC.)

OTTIMA CONSCENZA E MANUALITA' DEI MACCHINARI ENOLOGICI DA IMBOTTIGLIAMENTO, TANK GALIMEDE, POMPE, SISTEMI CONDIZIONATI, PRESSE PNEUMATICHE CHIUSE E APERTE, FILTRI A MEMBRANE. CARTONI, CENTRIFUGHE ECC.,USATE IN CANTINA. ATTREZZATURE DA LABORATORIO CON CONOSCENZA ANALITICA VINO,ACQUA,OLIO,ECC.OTTIMA CONOSCENZA DI TUTTI I REGISTRI VINIFICAZIONE, IMBOTTIGLIAMENTO, COMMERCIALIZZAZIONE, MAGAZZINI FISCALI,DOCUMENTI INERENTI ALL'ATTIVITÀ VITIVINICOLA, NONCHE' LA CONOSCENZA DI TUTTE LE OPERAZIONI ESEGUITE NEL VIGNETO, MULETTO, TRATTORI, CAMION CALDAIE ECC.

STUDIO DI CONSULENZA VITIVINICOLA ENOLOGICA CON CONOSCENZA PARTICOLARE, DEI DISCIPLINARI DI PRODUZIONE DEI VINI DELLA TOSCANA E NAZIONALI, NONCHE' DEL CATASTO VITIVINOCOLO E TECNICO AUTORIZZATO, DA ARTEA, PER LE DENUNCE DI PRODUZIONE ED ALTRO...

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

Competenze non precedentemente indicate.

IMPIANTISTICA ELETTRICA, IDRAULICA, MECCANICA AGRARIA ED INDUSTRIALE CONDUZIONE DEL GENERATORI A VAPORE PER LA PRODUZIONE DI MOSTI CONCENTRATI RETTIFICATI ECC.

PATENTE PER LA CONDUZIONE DEI GENERATORI A VAPORE FINO A 3 TON/ORA BUONA CONOSCENZA IMPIANTISTICA ELETTRICA/IDRAULICA,BUONE CONOSCENZE E DI APPLICAZIONE DI SALDATURA ELETTRICA, A FILO, CON BOMBOLE PER SALDATURE PARTICOLARI DA APPLICARSI SULLE LEGHE ECC.

PATENTE O PATENTI

C-E

ULTERIORI INFORMAZIONI

Nel 1992 Iscritto all'albo degustatori della C.C.I.A.A. di Siena e degustatore incaricato per tutte le denominazioni della toscana in seguito dal 1996 Commissario di degustazione abilitato a tutti i vini prodotti in Italia.

Dal 1997 al 2003 Presidente della Commissione Del Vino Nobile Di Montepulciano, nel 1999 Consigliere dell'Associazione Enologi Enotecnici della Toscana, nel 2002, conferita l'onorificenza di Cavaliere al merito della Repubblica Italiana. Nel 2004 eletto da parte del Consorzio del Vino Chianti di Firenze come Presidente della Commissione di tutela denominazione Chianti.

Dal 2004 nominato in carica di vicepresidente della Commissione N 1 Vino Nobile di Montepulciano DOCG per l'intero triennio.

Nel 2009 eletto Consigliere Comunale del Comune Di Montepulciano e Consigliere Nell'Unione dei Comuni Della Valdichiana Senese come vicepresidente della commissione Attività Produttiva e membro della commissione dello Sport "Comune di Montepulciano."

Nel 2014 eletto Consigliere Comunale del Comune di Montepulciano, membro della commissione Scuola, Formazione e Cultura, vicepresidente del Consiglio Comunale e presidente della commissione Controllo e Garanzia " Comune di Montepulciano". Sempre nel 2014 eletto nuovamente Consigliere nell'Unione dei Comuni della Valdichiana Senese.

20 Novembre 2014 partecipazione al seminario Regionale ARTEA per la corretta compilazione della modulistica relativa alla denuncia di produzione delle uve 2014.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del D.lgs. 196 del 30 giugno 2003.

Data: 24/11/2014

Firma

