

RICERCA & SELEZIONE WINEPEOPLE TALENT

scritto da WinePeople Talent | 22 Novembre 2023



AZIENDA

Il nostro cliente è una **storica tenuta del Veneto Orientale**, erede di una lunga tradizione vitienologica.

I vigneti si estendono in un'area di 50 ettari e la produzione è orientata ai vini premium del territorio, destinati soprattutto ai mercati internazionali (USA in primis).

Dal punto di vista enologico ed agronomico l'azienda si avvale di qualificate consulenze esterne ma la Proprietà desidera dotarsi di un enologo interno per coordinare tutte le attività in vigna e in cantina.

POSIZIONE

La figura che cerchiamo risponderà direttamente alla proprietà e, sotto la guida tecnica dei consulenti enologico e agronomico, avrà la **responsabilità di tutte le attività di**

vigna e cantina, del personale addetto, dei processi e della qualità finale del prodotto.

Scendendo più nel dettaglio, l'enologo che cerchiamo:

- coordinerà tutto il personale operativo della vigna e della cantina, mentre seguirà in prima persona le attività di laboratorio
- collaborerà strettamente con il consulente enologo e con l'agronomo nelle scelte strategiche e di impostazione in vigna e in cantina, puntando al miglioramento continuo della qualità del prodotto
- pianificherà e parteciperà direttamente a tutte le operazioni di cantina nelle varie fasi dell'anno; avrà inoltre supervisione e controllo sulla corretta esecuzione dei lavori in vigna
- garantirà il rispetto delle normative sulla sicurezza e si occuperà di tutti i principali adempimenti amministrativi, normativi e burocratici specifici in materia vitivinicola, compresa la contabilità enologica e i rapporti con gli enti certificatori
- programmerà le attività di imbottigliamento e di etichettatura internerà il magazzino materie prime secche (tipicamente legate al packaging) e di tutti i prodotti necessari alle lavorazioni in vigna e in cantina, interfacciandosi con i relativi fornitori
- parteciperà a serate di degustazione in cantina, wine dinner ecc. dove la presenza del winemaker può costituire un valore aggiunto.

REQUISITI

In questa ricerca sono molto rilevanti le **competenze tecniche e professionali**:

- laurea in viticoltura ed enologia
- conoscenza dei processi e delle tecnologie tipiche delle

cantine di vinificazione e di imbottigliamento orientate al posizionamento Premium

- esperienza di laboratorio enologico
- esperienza di gestione del vigneto
- conoscenza della contabilità enologica
- visione “moderna” del ruolo dell’enologo in un’azienda orientata ai mercati internazionali;
- abitudine a gestire persone.

Molto gradita la conoscenza della lingua inglese, utile per rapportarsi con i clienti in occasione di degustazioni ed eventi in cantina.

In un contesto di eccellenza, contano ovviamente molto anche gli aspetti legati alla **personalità**:

- senso di responsabilità
- elevati standard di qualità
- proattività e capacità di organizzare il lavoro in funzione ai risultati attesi
- capacità di gestire e ispirare le persone con l’esempio
- doti di comunicazione.

La sede di lavoro è tra le province di Venezia e Treviso ed è richiesta la presenza continuativa in azienda.

[Candidati qui!](#)