

# RICERCA & SELEZIONE WINEPEOPLE TALENT

written by WinePeople Talent | 21 Febbraio 2023

**POSIZIONE**

## **ENOLOGO RESPONSABILE DI CANTINA E IMBOTTIGLIAMENTO PIEMONTE**



Vi riportiamo la ricerca di personale di cui si sta occupando la divisione [WinePeople Talent](#).

### **AZIENDA**

Il nostro cliente è un'importante azienda vitivinicola piemontese con sede in zona Asti, specializzata nella produzione e nel confezionamento di vini e spumanti di qualità sia con marchio proprio sia con marchio di terzi.

È in corso un progetto di ampliamento e ammodernamento del sito e degli impianti produttivi, al quale la figura che stiamo ricercando darà il suo contributo a livello tecnico e gestionale.

## **POSIZIONE**

Alle **dipendenze della Direzione/Proprietà** (che opera prevalentemente presso una tenuta vitivinicola in altra regione) e sotto il coordinamento di un manager con responsabilità e deleghe gestionali sul plant piemontese, la persona che cerchiamo assumerà (grazie a un adeguato passaggio di consegne) la responsabilità di tutti i processi di cantina, dall'acquisto di vini e mosti fino all'imbottigliamento del prodotto finito.

**Queste saranno le principali aree di responsabilità:**

- pianificazione e coordinamento dei processi interni della produzione (cantina e imbottigliamento), presidiando le dotazioni, gli impianti e le attrezzature e ottimizzando le risorse presenti;
- gestione di tutti i principali adempimenti normativi e amministrativi specifici in materia vitivinicola, compresa la contabilità enologica;
- mantenimento delle attuali certificazioni di qualità e di sistema e implementazione di quelle che in futuro si riterranno necessarie .

Ecco quindi un dettaglio delle attività che saranno affidate a questa figura apicale a livello tecnico-produttivo:

- Acquisto, in collaborazione con la Proprietà, di vini e mosti in funzione dei fabbisogni produttivi e delle previsioni commerciali;
- Pianificazione arrivo mosti e vini in base a programmi di produzione;
- Acquisto e test dei prodotti enologici;
- Preparazione in cantina di Vini, Spumanti e Bevande Aromatizzate (comprese spumantizzazioni, frizzantature e altre lavorazioni speciali)
- Preparazione (insieme al Resp. di laboratorio) dei

- campioni per nuovi progetti e sviluppo delle nuove produzioni;
- Collaborazione con acquisti e approvvigionamenti per la valutazione tecnica dei materiali (principalmente tappi);
  - Responsabilità della Gestione dei sistemi di Qualità per le certificazioni aziendali (BRC, IFS, SA 8000) e per la certificazione della produzione in regime biologico;
  - Redazione di parte della tracciabilità interna del prodotto collegata anche alle lavorazioni di cantina;
  - Controlli giacenze di cantina e comunicazione operazioni da riportare a registro;
  - Comunicazioni agli organismi di controllo competenti (ICQFR, Valoritalia, RINA, TCA, ecc);
  - Calcoli e dichiarazioni preventive a ICQ (spumantizzazioni, preparazioni di Cocktail, acidificazioni, Dolcificazioni, ecc);
  - Supporto tecnico per gli investimenti aziendali (acquisti attrezzature di cantina, impiantistica, manutenzioni);
  - Collaborazione con il CFO per la definizione dei costi di produzione e logistica.

Poiché l'azienda sta attualmente affrontando **lavori di ampliamento dello stabilimento**, la persona che inseriremo ne seguirà il coordinamento (contatti coi fornitori di beni e servizi, richieste preventivi, controllo svolgimento lavori, soluzione dei possibili impatti dei lavori sulla produzione ordinaria, supporto nello studio dell'organizzazione dello stabilimento).

## **REQUISITI**

Cerchiamo un enologo con **almeno 10 anni di esperienza in ruoli di responsabilità a livello tecnico e gestionale, maturati in aziende vitivinicole di medio-grande dimensione** (con focus su attività di imbottigliamento).

Dal punto di vista tecnico-professionale, questi sono i requisiti necessari:

- laurea in viticoltura e enologia o equivalente formazione in materia;
- conoscenza dei processi e delle tecnologie tipiche delle cantine di lavorazione vini e mosti e di imbottigliamento (preferenziale esperienza con vini spumanti);
- visione “moderna” del ruolo dell’enologo in un’azienda orientata ai mercati del consumo;
- conoscenza operativa della lingua inglese.

Passando alle caratteristiche personali riteniamo importanti la capacità di pianificare e organizzare i processi produttivi, in stretta collaborazione con le altre funzioni chiave (commerciale, supply chain e amministrazione), la capacità di negoziazione e l’abitudine a gestire persone.

La sede di lavoro è in provincia di ASTI ed è richiesta la presenza quotidiana presso l’azienda.

Se interessati, inviare il proprio curriculum a [questo link](#).