

NICOLA CENTONZE

Consulente Enologico - Libero Professionista

📍 Via Nazario Sauro, 29 – San Donaci (BR) Italia

☎ +39 3381552705

✉ enologia@nicolacentonze.it

🌐 LinkedIn [ncentonze](#)

🌐 www.nicolacentonze.it

Data di nascita 10/03/1985 | Nazionalità Italiana

Assoenologi Socio N° 6185

ESPERIENZA PROFESSIONALE

Dicembre 2018 – oggi

ENOLOGO LIBERO PROFESSIONISTA

San Donaci (BR). **ITALIA**. <http://www.nicolacentonze.it/>

- Mansioni: Consulente enologico esterno per cantine pugliesi.

Gennaio 2018 – oggi

AGENTE DI COMMERCIO – SETTORE ENOLOGICO

Chimica del Salento Srl - San Donaci (BR). **ITALIA**. <http://www.chimicadelsalento.it/>

- Mansioni: Rappresentante esclusivo per la Puglia dei prodotti enologici a marchio Erbslöh®

Aprile 2017 – Dicembre 2017

ASSISTENTE ENOLOGO

Cantine San Giorgio - San Giorgio Ionico (TA). **ITALIA**. <http://www.tinazzi.it>

- Mansioni: Produzione, vinificazione, maturazione ed imbottigliamento. Controllo di qualità. Gestione della documentazione viticola, rapporto con i fornitori, inventari.
- Produzione annua: 35.000 hl
- Uve lavorate: Primitivo, Negroamaro, Chardonnay, Malvasia Nera, Malvasia Bianca, Sangiovese, Merlot.

Maggio 2014 - Giugno 2016

ENOLOGO RESPONSABILE DI CANTINA

WineRo – ALIRA. Cernavoda, **ROMANIA**. <http://www.alira.ro/>

- Mansioni: Responsabile di produzione, imbottigliamento e stoccaggio. Controllo di qualità. Organizzazione delle attività degli operai e supervisione. Interpretazione di analisi di laboratorio, prendendo decisioni in risposta a osservazioni analitiche e/o sensoriali. Gestione amministrativa, inventari e pianificazione dei budget. Partecipazione a eventi in rappresentazione dell'azienda.
- Produzione annua: 3.500 hl
- Uve lavorate: Merlot, Cabernet Sauvignon, Feteasca Neagra, Sauvignon Blanc.

Settembre - Novembre 2013

TECNICO SPECIALIZZATO DI CANTINA

Nyetimber Limited - West Chilmington West Sussex. **INGHILTERRA** <http://nyetimber.com/>

- Mansioni: Elaborazione mosti, preparazione basi spumanti. Metodo classico.
- Produzione annua: 8.000 hl
- Uve lavorate: Pinot Noir, Pinot Gris, Pinot Meunier, Chardonnay.

Febbraio - Aprile 2013

ASSISTENTE ENOLOGO

Valle de la Puerta SA - Vichigasta. La Rioja, **ARGENTINA**. <http://www.valledelapuerta.com>

- Mansioni: Responsabile accoglienza uve e loro elaborazione. Supervisione degli operai e dei processi produttivi, controllo di qualità. Esecuzione di analisi di laboratorio e interpretazione dei dati analitici.
- Produzione annua: 50.000 hl
- Uve lavorate: Malbec, Bonarda, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Aspiran, Torrontés, Chardonnay, Viognier, Sauvignon Blanc.

Febbraio 2011 - Maggio 2012

APPRENDISTA ENOLOGO

Cantina San Donaci S.c.a. - San Donaci (BR). **ITALIA** <http://www.cantinasandonaci.eu>

- Mansioni: Responsabile accoglienza uve e loro elaborazione. Affinamento e maturazione del vino. Imbottigliamento. Gestione schedario viticolo e rapporto con i soci.
- Produzione annua: 30.000 hl
- Uve lavorate: Negroamaro, Primitivo, Malvasia Nera, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah, Lambrusco, Petit Verdot, Vioignier, Malvasia Bianca, Chardonnay, Moscato, Garganega.

Febbraio - Aprile 2010

TECNICO SPECIALIZZATO DI CANTINA

Valle de la Puerta SA - Vichigasta. La Rioja, **ARGENTINA**. <http://www.valledelapuerta.com>

- Mansioni: Responsabile accoglienza uve e loro elaborazione.
- Produzione annua: 50.000 hl
- Uve lavorate: Malbec, Bonarda, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Aspiran, Torrontés, Chardonnay, Vioignier, Sauvignon Blanc.

Agosto - Dicembre 2008

TECNICO SPECIALIZZATO DI CANTINA

Barone Ricasoli SpA - Gaiole in Chianti (SI), **ITALIA**. <http://www.ricasoli.it>

- Mansioni: Accoglienza uve, controllo della loro qualità ed elaborazione.
- Produzione annua: 20.000 hl.
- Uve lavorate: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese, Sauvignon Blanc, Chardonnay

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

2008 - 2009	LAUREA IN SCIENZE VITICOLE ED ENOLOGICHE Laurea Specialistica. Università degli Studi di Torino, Facoltà di Agraria	107/110
2004 - 2008	LAUREA IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA Laurea Triennale. Università degli Studi di Firenze, Facoltà di Agraria	99/110
1999 - 2004	PERITO AGRARIO Istituto Tecnico Agrario Presta, Lecce.	80/100

COMPETENZE PERSONALI

Lingua Madre
Altre lingue

- **ITALIANO**
- **INGLESE** livello avanzato
- **SPAGNOLO** livello intermedio
- **RUMENO** livello iniziale

Competenze sociali

- **Ottima capacità di comunicazione**, acquisita durante le mie esperienze lavorative come supervisore del personale, anche in lingua straniera;
- **Eccellente capacità di lavoro in team**, maturata soprattutto durante le mie diverse esperienze di vendemmia, nonché in attività sportive;
- **Gran flessibilità e adattabilità a differenti contesti** sociali e culturali, sviluppate vivendo e lavorando all'estero. Oltre alle esperienze lavorative già menzionate, ho svolto diverse attività di volontariato, con l'obiettivo di migliorare la mia conoscenza di lingue straniere, vivendo in Scozia, Inghilterra e Francia per circa un anno.

Competenze organizzative

- **Ottima capacità di leadership**, sviluppata principalmente durante le esperienze nel ruolo di supervisore con periodi di oltre 25 persone sotto la mia responsabilità.
- **Grande senso dell'organizzazione, logistica e gestione della cantina**, acquisito gradualmente durante le mie diverse esperienze e maturato soprattutto nel ruolo di enologo responsabile di cantina.
- **Forte attenzione ai dettagli, pulizia, precisione.**
- **Spiccata capacità di lavorare sotto pressione.**

Competenze professionali	<ul style="list-style-type: none"> • Esperienza pratica pluriennale in potatura e gestione del verde nel vigneto; guida delle macchine operatrici. Abilità acquisite nel contesto della piccola azienda viticola di proprietà familiare. • Ottime abilità sensoriali e di degustazione. Non fumatore.
Competenze informatiche	<ul style="list-style-type: none"> • Buona padronanza degli strumenti di Microsoft Office™ (Word, Excel) • Ottima padronanza di Internet – Email • Sistemi operativi Windows e GNU/Linux (Ubuntu)
Pubblicazioni	<p>“<i>Preliminary studies on polyphenol assessment by Fourier transform-near infrared spectroscopy (FT- NIR) in grape berries</i>”. Pagliarani C; Ferrandino A; Centonze N; Schubert A. Quad. Vitic. Enol. Univ. Torino, 31, 2009-2010 (37-41).</p>
Corsi di formazione	<ul style="list-style-type: none"> • 2018. Corso di Inglese Intensivo livello B2. Scuola di lingue The Hub Lecce. Lecce (LE) • 2018. Abilitazione professionale Agente e Rappresentante di Commercio. C.A.T. Confcommercio Lecce. • 2017. Corso di Vino e di Inglese “Wine Talks”. Scuola di lingue The Hub Lecce. Lecce (LE) • 2017. Corso di Formazione per Alimentaristi della Regione Puglia. San Giorgio Ionico (TA) • 2017. Corso di Formazione ed Informazione per lavoratore. Centro di Formazione Giorgio Bass, San Giorgio Ionico (TA).
Altre competenze	<ul style="list-style-type: none"> • Orticoltura e agricoltura biologica • Esperienza pluriennale nella produzione di olio di oliva • Sport: Karate, Cintura Nera 2° Dan
Patente di guida	<ul style="list-style-type: none"> • B - Automunito • Disponibile per trasferte nell'ambito nazionale ed internazionale.
Referenze <i>(testo completo su richiesta)</i>	<p>“(...) È molto appassionato nel suo lavoro, sempre disposto ad accettare nuove sfide e responsabilità. Ha anche dimostrato un grande spirito di iniziativa, e svolto sperimentazioni che hanno riscosso successo, come lo sviluppo di uno nuovo vino rosso da dessert per la nostra Compagnia. (...) Con la sua attitudine positiva e personalità laboriosa, sono completamente sicuro che Nicola Centonze diventerà una risorsa molto valida in qualsiasi cantina, come lo è stato nella nostra.”</p> <p>Ghenadie Bobeica. General Manager, WineRo Crama (Romania, 2016)</p> <p>“(...) Nel suo ruolo di enologo ha dimostrato delle elevate capacità tecniche e dedizione, essendo evidente l'integrità del suo carattere, il suo compromesso con gli obiettivi, una conoscenza completa del suo lavoro e una gran abilità per il lavoro di gruppo. E' stato anche un eccellente collega per la sua flessibilità e ottimo carattere (...)”</p> <p>Javier E. Collovati. Direttore di Produzione, Valle de la Puerta SA (Argentina, 2013)</p> <p>“ (...) Il giudizio nei confronti di Nicola è sicuramente positivo, in quanto ha dimostrato ottima preparazione e buona predisposizione al lavoro, sia di concetto che fisico. Il continuo interesse ha portato Nicola a confrontarsi spesso con i vari responsabili ponendo sempre quesiti e dimostrando voglia di apprendere (...)”</p> <p>Dott. Massimiliano Biagi. Direttore Tecnico, Barone Ricasoli SpA (Italia, 2006)</p>

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 “Codice in materia di protezione dei dati personali”.

NICOLA CENTONZE