



Giacomo
Congiu

DATA DI NASCITA:

CONTATTI

Nazionalità: Italiana

Sesso: Maschile



Indirizzo



Telefono



Telefono

PRESENTAZIONE

Sono laureato in Viticoltura ed Enologia da 6 anni, amo il mio lavoro, il mondo della viticoltura e del vino. Creare da una materia prima, unica come l'uva, un prodotto straordinario chiamato vino. In un bicchiere di vino si racchiude il lavoro di tante persone, profumi e gusti unici che contraddistinguono un vino dall'altro. Amo fare in modo che un prodotto lavorato da me sia poi apprezzato dal mercato. Sono anni ormai che lavoro in questo settore, ma c'è sempre da imparare, cerco costantemente di aggiornarmi e informarmi su tutto quello che riguarda il settore viticolo enologico.

ESPERIENZA LAVORATIVA

07/09/2020 - ATTUALE - Sorgono, Italia

Aiuto enologo, cantiniere.

Cantina sociale del Mandrolisai

- Intesa ottimale con i colleghi di lavoro.
- Buona collaborazione e scambio di pareri tecnici con l'enologo responsabile.
- Gestione del personale di cantina.
- Controllo attraverso curve di maturazione delle uve dei soci.
- Gestione dei processi di vinificazione delle uve.
- Controllo analitico delle uve e dei mosti.
- Svinature e conseguente conservazione del vino nuovo, pronto per l'invecchiamento.
- Preparazione dei vini all'imbottigliamento (aggiunte, filtrazioni).
- Imbottigliamento.

09/2019 - 30/11/2019 - Sorgono, Italia

Aiuto enologo, Cantiniere

Cantina sociale del Mandrolisai

- Gestione di tutti i processi riguardanti la vendemmia.
- Intesa ottimale con i colleghi di lavoro.
- Curve di maturazione alle uve dei soci.
- Controlli analitici a uve e mosti e vini.
- Svinature e conseguente conservazione del vino nuovo, pronto per l'invecchiamento.
- Preparazione dei vini all'imbottigliamento (aggiunte, filtrazioni).
- Imbottigliamento.

15/09/2015 - 30/06/2018

Aiuto enologo, Cantiniere, Operaio viticolo

Cantine Mastio

Durante questa esperienza di lavoro, durata quasi tre anni, ho avuto una buona autonomia lavorativa nella gestione del lavoro in tutte le sue operazioni, attraverso il supporto di un enologo esterno che effettuava la consulenza enologica presso tale cantina.

Qui mi sono occupato anche dei 7 ettari di vigneto dell'azienda, ho gestito le fasi di coltivazione, i trattamenti fitosanitari, individuando i vitigni più adatti in base alle esigenze aziendali; ho controllato attraverso curve di maturazione, le uve prima della vendemmia, capendo quale fossero le più adatte per raggiungere gli obiettivi enologici fissati in partenza.

Ho gestito la cantina e tutte le fasi della lavorazione delle uve e del vino, occupandomi quindi della vendemmia, trattamento delle uve all'arrivo in cantina, controllo delle fermentazioni, svinature, travasi, filtrazioni, e imbottigliamento.

Gestione del magazzino. Vendita in loco dei vini.

Galtelli (NU), Italia

01/10/2014 - 30/10/2014

● **Aiuto enologo, Cantiere**

Cantina Sociale del Mandrolisai

Dopo l'esperienza di tirocinio curriculare nella Cantina Sociale del Mandrolisai e la successiva laurea in Tecnologie viticole enologiche e alimentari (Curriculum Viticoltura ed Enologia) la stessa cantina mi ha assunto per il periodo della vendemmia nel quale mi sono occupato di effettuare le curve di maturazione delle uve prima della vendemmia, analisi organolettiche a mosti e vini, gestione delle fermentazioni, gestione delle eventuali aggiunte portate ai mosti, rimontaggi, travasi, filtrazioni, imbottigliamento.

Sorgono, Italia

15/09/2013 - 30/10/2013

● **Tirocinio curriculare**

Cantina Sociale del Mandrolisai

Curve di maturazione; aiuto enologo; cantiniere

Sorgono, Italia

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

08/2008 - 28/07/2014 - Oristano, Italia

● **Laurea in Tecnologie Viticole Enologiche Alimentari, Curriculum Viticoltura ed Enologia, valutazione di 95 su 110.**

Università degli studi di Sassari, Dipartimento di Agraria, sede distaccata di Oristano (Consorzio)

Materie trattate: matematica, fisica, chimica organica, chimica analitica e del suolo, biochimica agraria, viticoltura, tecniche viticole, microbiologia generale ed enologica, chimica enologica, enologia 1, enologia 2, edifici ed impianti dell'industria enologica.

09/2002 - 07/2007 - Tonara (NU), Italia

● **Diploma di Perito Tecnico Informatico**

Istituto Tecnico Industriale Antonio Gramsci

Chimica, Fisica, Matematica, Informatica

COMPETENZE LINGUISTICHE

LINGUA MADRE: italiano

inglese

Ascolto A2	Lettura A1	Produzione orale A2	Interazione orale A1	Scrittura A1
----------------------	----------------------	-------------------------------	--------------------------------	------------------------

francese

Ascolto A2	Lettura A2	Produzione orale A1	Interazione orale A1	Scrittura A1
----------------------	----------------------	-------------------------------	--------------------------------	------------------------

PATENTE DI GUIDA

● Patente di guida: B

Il sottoscritto Tedde Luca, Dirigente pro tempore di questo Istituto, in merito all'affidamento dell'incarico professionale nei confronti di Congiu Giacomo, avente per oggetto Esperto PON;

Vista la documentazione prodotta dall'esperto assunta al numero di protocollo generale 10695 del 20/09/2021;

Verificata l'assenza di situazioni, anche potenziali, di conflitto di interessi, ai sensi di quanto previsto dall'art. 53 comma 14 del decreto legislativo n. 165/2001 come modificato dall'art. 1 della legge 6 novembre 2012, n. 190;

ATTESTA

che, con riferimento all'incarico sopra citato, è stata effettuata la verifica in merito all'insussistenza di situazioni, anche potenziali, di conflitto di interessi.

Sorgono, 20/09/2021



Il Dirigente Scolastico

Luca Tedde