

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



Informazioni personali

Nome

RESS MARCO

Indirizzo

VIA ROMA NR. 103, 38098 SAN MICHELE ALL'ADIGE (TN)

Nazionalità

ITALIANA

Data di nascita

07/05/1981 Trento

Esperienze lavorative

Date (da – a)
Nome e indirizzo

Dal 2021 ad oggi
AZIENDA AGRICOLA VON BLUMEN – Pochi di Salorno (BZ)

Tipo di azienda
Tipo di impiego

Azienda agricola produttrice di diverse varietà di vini
Consulente esterno (assunto come libero professionista)

Date (da – a)
Nome e indirizzo

Dal 2016 al 2022
AZIENDA AGRICOLA STEINHAUSER della Famiglia Gusalli
Beretta – Pochi di Salorno (BZ)

Tipo di azienda

Azienda agricola produttrice di diverse varietà di vini
Consulente enologo e di campagna insieme al Sig. Curtaz
Federico (assunto come libero professionista)

Tipo di impiego

Date (da – a)
Nome e indirizzo

Dal 2014 ad oggi
SOCIETA' S. AGRICOLA RESS DI RESS LUIGI & FIGLI – San
Michele all'Adige (TN)

Tipo di azienda

Azienda Agricola produttrice di Spumante Trento Doc (Brut,
Rosè, Riserva Brut, Riserva Rose', Riserva Blanc de Blanc)
Co-Titolare ed enologo

Tipo di impiego

11

11

Date (da – a)
Nome e indirizzo

Tipo di azienda
Tipo di impiego

Dal 2013 al 30/09/2020

AZIENDA AGRICOLA BARONE DE CLES – Mezzolombardo (TN)

Azienda agricola produttrice di diverse varietà di vini
Responsabile aziendale – enologo (assunto come libero professionista)

Mi sono occupato della gestione di circa 50 ettari di campagna, circa 20 ettari in conduzione biologica, della difesa fitosanitaria e della produzione del vino;

Nel 2019 ho vinto il premio I TRE BICCHIERI con il vino Teroldego Barone de Cles – vendemmia 2015

Date (da – a)
Nome e indirizzo

Tipo di azienda

Tipo di impiego

Dal 2006 al 2013

AZIENDA AGRICOLA COSTARIPA di Mattia Vezzola – Moniga del Garda (BS)

Azienda agricola produttrice di metodo classico e di altre varietà di vini

Collaboratore enologo e responsabile di cantina (assunto a tempo indeterminato)

Altre esperienze

Dal 2020 ad oggi

Tecnico degustatore presso la Camera di Commercio di Trento

Anno 2010

Seguito ed effettuato il “tiraggio” presso la cantina Feudi di San Gregorio a Sorbo Serpico (AV)

Dal 2006 al 2013

Esperienze e degustazioni in Francia nella regione Champagne con Mattia Vezzola per imparare le tecniche di vinificazione delle più importanti bollicine francesi

Dal 2006 al 2013

Diverse esperienze nella Cantina Bellavista in Franciacorta, dove ho imparato i segreti del metodo classico

Anno 2005

Assistente enologo presso la cantina l'Illuminata in Piemonte

Anno 2004

Vendemmia presso la cantina Banfi in Toscana

Anno 2004

Assistente enologo in Argentina presso la cantina Dona Paula

Anno 2004

Assistente enologo in Cile presso la cantina Vina Carmen

Anno 2003

Vendemmia presso la cantina di Mezzacorona

100

Altre esperienze

Anno 2002

Vendemmia presso la cantina di microvinificazione di San Michele all'Adige

Anno 2001

Vendemmia presso la cantina di microvinificazione di San Michele all'Adige

Anno 2000

Vendemmia presso la cantina di microvinificazione di San Michele all'Adige

Anno 1999

Esperienza estiva lavorativa In Germania, a Forcheim, in un'azienda zootecnica frutticola

Anno 1998

Esperienza estiva lavorativa In Germania, a Forcheim, in un'azienda zootecnica frutticola

Istruzione e formazione

Date (da – a)

Nome istituto

Dal 2001 al 2005

Università Di Udine (primi 2 anni svolti a San Michele all'Adige)

Qualifica conseguita

Laurea in viticoltura ed enologia

Date (da – a)

Nome istituto

Dal 1995 al 2000

Istituto tecnico agrario di San Michele all'Adige

Qualifica conseguita

Diploma di perito Agroindustriale

Altri corsi seguiti

Anno 2022

Corso "La tecnica del CURETAGE" per la prevenzione e la cura del mal dell'esca, presso l' Istituto agrario di San Michele all'Adige

Anno 2012

Corso tenuto in Francia presso L'ICV riguardante tecniche di fermentazione e vinificazione dei vini Rosè, con visite cantine e degustazioni in Provenza

Anno 2012

Corso elaborazione e degustazione degli spumanti metodo classico organizzato da Vinidea, docente Cristophe Gerland

Anno 2011

Corso ossigeno disciolto e microossigenazione: misura e gestione degli apporti, docente Laurent Vial, icv Montpellier

Anno 2006
Controlli "confusione sessuale" per C.A.AC.O.O.P Trento

Anno 2003
Viaggio studio in California ed in Canada con visite cantine e degustazione vini

Anno 2000
Viaggio studio in Germania con partecipazione al progetto "Leonardo"

Madrelingua

ITALIANA

Altre lingue

Inglese: livello scolastico

Tedesco: conoscenza base dovuta alle esperienze acquisite in Germania

Spagnolo: conoscenza base dovuta all'esperienza in Cile ed Argentina

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.

In tutte le mie esperienze lavorative, sono sempre riuscito a creare un gruppo di lavoro affiatato.

In quanto loro responsabile, sono riuscito a creare un rapporto con tutti i dipendenti basato sulla fiducia e sulla stima reciproca.

Ho spesso collaborato anche con diversi consulenti, cosa che ho apprezzato molto, in quanto ritengo che lo scambio di conoscenze ed esperienze sia sempre fonte di crescita professionale.

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.

Dopo anni di lavoro come responsabile aziendale, ho acquisito tutte le competenze necessarie per dirigere in modo autonomo un'azienda, sia per quanto riguarda la cantina e la vinificazione, sia per quanto riguarda la campagna, la difesa e la vendemmia.

Capacità e competenze tecniche

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

Utilizzo dei principali Software, Office, Internet, Registri di Cantina

Patente o patenti

Patente B ed automunito

Condizione attuale

Sono disponibile sia per eventuali collaborazioni come consulente, sia per mansioni dirigenziali.

