



Curriculum Vitae Europass

Informazioni personali

Nome / Cognome **Massimo Di Renzo**

Occupazione/Settore professionale

Responsabile produzione nel settore vinicolo

Esperienza professionale

Data Marzo 2007 – ad oggi

Lavoro o posizione ricoperti Responsabile produzione vino

Nome e indirizzo del datore di lavoro Mastroberardino S.p.A., Atripalda(AV)

Lavoro o posizione ricoperti Professore a contratto del corso di Enologia (SSD AGR/15) presso il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari per l'Anno Accademico 2017/2018

Nome e indirizzo del datore di lavoro Università degli Studi del Molise – Campobasso

Data 2003 – ad oggi

Esperienza come libero professionista Tecnico degustatore dei vini a D.O. della regione Campania

Nome e indirizzo del datore di lavoro Agroqualità, Napoli

Data 1997 – 2006

Esperienze come libero professionista Attività di consulenza viti-vinicola

Nome e indirizzo del datore di lavoro Diverse aziende della Campania

Data Settembre 1995 – febbraio 2007

Lavoro o posizione ricoperti Responsabile di produzione

Nome e indirizzo del datore di lavoro Az. Vinicola Colli Irpini srl, Montefusco (AV)

Data Settembre 1994 – novembre 1994

Lavoro o posizione ricoperti	Assistente Enotecnico
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Cantina del Taburno, Foglianise (BN)
Data	Luglio 1991 – novembre 1991
Lavoro o posizione ricoperti	Assistente Enotecnico
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Cantina del Taburno, Foglianise (BN)
Istruzione e formazione	
Data	Dicembre 1999
Titolo della qualifica rilasciata	Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari con votazione 110/110
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Università degli Studi del Molise – Campobasso
Data	Maggio 2000
Titolo della qualifica rilasciata	Abilitazione alla professione di Tecnologo Alimentare
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Università degli Studi del Molise – Campobasso
Data	Luglio 1991
Titolo della qualifica rilasciata	Diploma di Enotecnico con votazione 58/60
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Istituto Tecnico Agrario “F. de Sanctis” di Avellino
Data	Luglio 2004
Titolo della qualifica rilasciata	Attestato di frequenza Corso di Lingua Inglese “Intermediate Course” di 100 ore
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	English Language School di Benevento

Stages Formativi	<ul style="list-style-type: none"> • IMW Residential Master Class, Master of Wine, ediz. 2014 – Verona • Giudice Panel Sensoriale – Unione Italiana Vini, 2008 • Corsi annuali di Perfezionamento in Viticoltura – SIVE – dal 1997 al 2015 <p>In particolare: L'impiego dello zolfo nella difesa antiparassitaria del vigneto – dr. Michele Borgo Direttore Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Conegliano (TV) – Fidenza 5 febbraio 2000; Nuove varietà e sistemi di conduzione della vigna – A. Carbonneau – INRA Montpellier 2000</p> <ul style="list-style-type: none"> • Corsi annuali di Perfezionamento in Enologia – SIVE – dal 1997 al 2015 <p>In particolare -6 febbraio 2000: I composti solforati volatili nel vino: origine ed effetti sulla qualità del vino – dr. Doris Rauhut Fachgebiet Mikrobiologie und Biochemie, Forschungsanstalt Geisenheim, Germania. -21/25 febbraio 2000 presso INRA di Montpellier: Solarizzazione ed effetti enologici: Reologia e maturità dell'uva – F. Sauvage; Gestione della fermentazione, nutrizione del lievito e ruolo di ossigeno e azoto – J.M: Sablayrolles; Natura e ruolo dei polisaccaridi nel vino – T. Doco; I polifenoli dell'uva e del vino: accumulo durante la maturazione e loro reazioni – M. Moutounet; L'affinamento del vino: ruolo dell'ossigeno, delle fecce e del legno – M. Moutounet; Valutazione sensoriale della maturità dell'uva – J. Rousseau; Valutazione sensoriale dei difetti dei vini – M. de Saorta; Origine, identità ed espressione dell'aroma varietale – A. Razungles; Espressione degli aromi varietali per via enzimatica – Z. Gunata; Nuove tecniche d'impiego di membrane in enologia – J. Escudier; -3/8 luglio 2000 presso Université Victor Segalen de Bordeaux – Faculté d'Oenologie Nuove tecnologie di acidificazione – A. Bertrand; Caratterizzazione chimica dei polifenoli e loro influenze gustative – Y. Glories; Gli aromi varietali, la stabilità tartarica e proteica dei vini – D. Debordieu; Tecniche di biologia molecolare per i batteri in vinificazione e controllo qualità – G. De Revel; Recenti evoluzioni delle tecniche a membrana in enologia – M. Serrano;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Corsi annuali di Perfezionamento in Analisi Sensoriale – SIVE – dal 1997 al 2015 • Corsi di aggiornamento in Viticoltura – Scuola della Vite e del Vino – Montalcino (SI) dal 1998 al 2002 • Corsi di aggiornamento in Enologia – Scuola della Vite e del Vino – Montalcino (SI) dal 1998 al 2002 • Corso di aggiornamento: Aromi dell'uva e del vino: origine e riconoscimento sensoriale – Assoenologi – Avellino 27 novembre 2010.
Pubblicazioni scientifiche	<p>Tedesco I., Moccia S., Volpe S., Russo G.L., Strollo D., Bilotto S., Spagnuolo C., Di Renzo M., et al. Red wine activates plasma membrane redox system in human erythrocytes Free Radical Research, 2016 – vol. 50, n. 5, 557–569.</p>
Capacità e competenze personali	
Madrelingua(e)	Italiano
Altra(e) lingua(e)	Inglese
Autovalutazione Livello europeo (*)	Ascolto B1 – Lettura C1 – Interazione orale B1 – Produzione orale B1 – Scritto A1
	(*) Quadro comune europeo di riferimento per le lingue

Capacità e competenze relazionali	<p>Forte motivazione allo svolgimento di attività che implicano una crescita professionale e personale e un confronto con le proprie capacità.</p> <p>Disposto ad assumersi responsabilità per il coordinamento e la gestione di persone e progetti.</p> <p>Elevata attitudine al lavoro di gruppo, ottima capacità di problem solving.</p> <p>Capacità di lavorare in gruppo con la collaborazione tra figure diverse, maturata per sviluppare progetti di produzione di qualità nel settore viti-vinicolo.</p>
Capacità e competenze organizzative	<p>Capacità di lavorare in situazioni di stress, legate soprattutto a esigenze stagionali dei prodotti viti-vinicoli.</p> <p>Capacità di pianificare processi e programmi di produzione e turni di lavoro del personale addetto.</p>

Capacità e competenze tecniche	<p><u>Tecniche viticole:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • impianto vigneto • tecniche di allevamento, di potatura e di lavorazione del terreno • tecniche di gestione della chioma e di intercettazione della luce • tecniche di diradamento delle uve • piani di concimazione e di trattamenti antiparassitari • tecniche di analisi sensoriale dell'uva <p><u>Tecniche di vinificazione delle uve bianche:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • vinificazione per basi spumante • vinificazione con macerazione pre-fermentativa a freddo • vinificazione con iper-riduzione dei mosti o con iper-ossigenazione • vinificazione con raffreddamento delle uve in tunnel • vinificazione con neve carbonica o con ghiaccio secco • vinificazione per macerazione carbonica • vinificazione in legno • concentrazione dei mosti per evaporazione sottovuoto e per osmosi inversa • fermentazione alcolica e malo-lattica con la tecnica del co-inoculo e dell'inoculo sequenziale • fermentazione malo-alcolica con lieviti immobilizzati <p><u>Tecniche di vinificazione delle uve rosse:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • vinificazione in rosato • vinificazione per macerazione carbonica • vinificazione con raffreddamento delle uve in tunnel • vinificazione con macerazione pre-fermentativa a freddo • vinificazione con macerazione pre-fermentativa a caldo • vinificazione con macerazione post-fermentativa a caldo • vinificazione con estrazione differita degli antociani • vinificazione con raffreddamento delle uve mediante ghiaccio secco • vinificazione con macro-ossigenazione dei mosti in fermentazione • fermentazione alcolica e malo-lattica con la tecnica del co-inoculo e dell'inoculo sequenziale • fermentazione malo-alcolica con lieviti immobilizzati • vinificazione in legno • concentrazione dei mosti per evaporazione sottovuoto e per osmosi inversa <p><u>Tecniche di affinamento e di stabilizzazione dei vini:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • affinamento in legno • micro-ossigenazione • affinamento "sur lie" • chiarifiche di vario tipo • centrifugazione, filtrazione a farina, filtrazione tangenziale, filtrazione ortogonale, microfiltrazione • stabilizzazione tartarica a freddo statica ed in continuo • stabilizzazione tartarica per sovrassaturazione a temperatura ambiente • stabilizzazione tartarica per elettrodialisi • trattamenti con mannoproteine e stabilizzazioni di vario genere <p><u>Tecniche di imbottigliamento:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • imbottigliamento isobarico • imbottigliamento a caduta ed a leggera depressione • tappatura con tappo sughero, tappo sintetico, tappo fungo e tappo vite
--------------------------------	---

	<u>Tecniche analitiche:</u> <ul style="list-style-type: none"> • analisi sensoriale e determinazione del profilo sensoriale dei vini (esperienza in panel) • analisi chimico-fisiche di base (alcol, acidità totale e volatile, pH, SO₂, estratto secco, zuccheri riduttori, ecc.) • controllo stabilità tartarica e proteica • determinazione dei metalli per assorbimento atomico • determinazioni spettrofotometriche (polifenoli totali, tannini, catechine, antociani, intensità colorante, tonalità, glucosio, fruttosio, acidi idrossicinnamici, acidi organici, rame, ferro, ecc.) • determinazioni acidi organici e zuccheri per pHmetria differenziale • determinazioni analitiche con titolatori automatici • separazioni molecolari mediante gas-cromatografia e HPLC.
Capacità e competenze informatiche	Utilizzo di programmi informatici di gestione cantina Conoscenza degli applicativi Microsoft e del pacchetto Office, buona capacità di navigare in Internet. Patente EIPASS (7 modules)
Altre capacità e competenze	Redazione ed attuazione piani di autocontrollo secondo il metodo H.A.C.C.P.; Redazione ed attuazione manuali della qualità per le certificazioni ISO, per la tracciabilità e la rintracciabilità; Tenuta dei registri di vinificazione, imbottigliamento e commercializzazione; Conoscenza approfondita della vigente normativa nel settore viti-vinicolo; Redazione schede tecniche dei vini e focus specifici su argomenti viti-vinicoli; Conduzione di degustazioni di vini con clienti, importatori, giornalisti, ecc.
Sperimentazioni e ricerche	Presso l'azienda Mastroberardino SpA, attività riguardanti: <ul style="list-style-type: none"> • La caratterizzazione chimico-fisica, sensoriale, della frazione volatile e fenolica di vini ottenuti da diversi cloni delle varietà Fiano, Greco, Falanghina e Aglianico; • La caratterizzazione chimico-fisica, sensoriale, della frazione volatile e fenolica di vini chiarificati e filtrati con diverse tecniche; • La valutazione della longevità di vini ottenuti con diverse tecniche di affinamento e diversi sistemi di tappatura; • Gli effetti salutistici di alcune componenti fenoliche dei vini.

Firma

Il sottoscritto autorizza al trattamento dei dati personali, secondo quanto previsto dall' Art.23 – D.Lgs. 30/06/03 n. 196, consapevole del fatto che, in caso di mendace dichiarazione e di falsità in atti e di uso di atti falsi verranno applicate, ai sensi degli artt. 75 e 76 del DPR 445/2000, le sanzioni previste dal codice penale e dalle leggi speciali vigenti in materia, oltre alle conseguenze amministrative previste per la partecipazione alle procedure di gara.

Massimo Di Renzo