



Nicola Meluzzi



ESPERIENZA LAVORATIVA

Enologo

Astra Innovazione e Sviluppo [08/2018 – 12/2023]

Città: Tebano (Faenza) | Paese: Italia

Astra è una società di servizi che opera nell'ambito della ricerca, sperimentazione, innovazione e divulgazione nel settore agro alimentare.

Mi sono occupato del comparto enologico, dove seguivo in prima persona insieme all'enologo Marco Simoni l'intero ciclo del prodotto, gestendo fino a 200 micro-vinificazioni a vendemmia.

Principali mansioni: pianificazione delle attività di cantina, stesura protocolli di vinificazione, ricezione e controllo delle uve, prelievo campioni mosto, controllo ed utilizzo delle macchine per lavorazione uve (diraspatrici, pigiatrici, presse pneumatiche e idrauliche), preparazione additivi e coadiuvanti, supervisione cinetica fermentazioni, travasi, chiarifiche, imbottigliamento e infine analisi sensoriale dei campioni realizzati.

Tra i vari progetti di ricerca a cui ho collaborato segnalo 'InMoMeVi', riguardo la meccanizzazione in agricoltura, e il progetto 'Vitires', sulla selezione di vitigni resistenti alle malattie fungine.

Sommelier

Ristorante Del Lago - Catia Bartolini [03/2024 – Attuale]

Città: Acquapartita | Paese: Italia

Ho intrapreso l'attività di sala per ampliare la conoscenza della materia vino, a termine del percorso AIS per diventare sommelier. Collaboro con Andrea Bravaccini, tra i migliori professionisti del settore in Italia, al servizio del vino nel suo locale. Per poter garantire la migliore esperienza possibile al cliente a tavola, assaggiamo e valutiamo settimanalmente prodotti dalle zone più vocate e celebri della viticoltura mondiale.

Impiegato

Consorzio Vini di Romagna [02/2023 – 08/2023]

Città: Faenza | Paese: Italia

Part time di sette mesi, dove ho seguito la programmazione di diverse attività di promozione (Vinitaly, Vini ad Arte, Circuito di Vino ecc), degustazione (guida Gambero Rosso, Vini Oro Veronelli, Vini Buoni d'Italia) ed ho svolto attività di assistenza tecnica e professionale ai produttori.

Barman

Vari [2012 – Attuale]

Da più di 10 anni appassionato di beverage e miscelazione, ho svolto questo lavoro a tempo pieno al Rossini di Faenza per una stagione estiva e da allora opero part-time per diverse realtà romagnole e non, quali Giradischi e Casa Spadoni di Faenza, MeBeach di Marina di Ravenna, Piano 54 di Madonna di Campiglio e diversi altri.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Sommelier 3° Livello

Associazione Italiana Sommelier [01/2022 – 05/2023]

Città: Faenza | Paese: Italia | Sito web: www.aisitalia.it

Laurea in Viticoltura e Enologia

Università di Bologna [09/2014 – 03/2019]

Città: Bologna | Paese: Italia

Diploma Liceo Scientifico Tecnologico

Istituto d'Istruzione Superiore "Francesco Alberghetti" [09/2008 – 06/2013]

Città: Imola | Paese: Italia

CONFERENZE E SEMINARI

[2021] Faenza

Riconoscimento sensoriale dei difetti dei vini Corso di formazione tenuto da Vinidea S.r.l.

[2021] Faenza

Corso di Analisi Sensoriale Abilitazione a Giudice Qualificato, a seguito della partecipazione al corso e dell'esito positivo delle prove teoriche e pratiche tenuti da Good Sense S.r.l.

[2018] Faenza

Inglese tecnico applicato al vino

COMPETENZE DIGITALI

Padronanza del Pacchetto Office (Word Excel PowerPoint ecc)

COMPETENZE LINGUISTICHE

Lingua madre: italiano

Altre lingue:

inglese

ASCOLTO B2 **LETTURA** B2 **SCRITTURA** B1

PRODUZIONE ORALE B1 **INTERAZIONE ORALE** B1

Livelli: A1 e A2: Livello elementare B1 e B2: Livello intermedio C1 e C2: Livello avanzato

PATENTE DI GUIDA

Patente di guida: B

HOBBY E INTERESSI

Direzione artistica e co-organizzazione del festival musicale no-profit "Portofranko" a Castel Bolognese.

Link: <https://www.facebook.com/portofranko/>