TERRE CEVICO

VITICOLTORI DAL 1963

Tecnico enologo

Obiettivi principali

- Garantire la qualità del prodotto lungo tutto il processo di vinificazione.
- Definire e supervisionare le scelte tecniche ed enologiche.
- Contribuire all'innovazione e al miglioramento continuo dei prodotti.

Attività principali

- Pianificazione e gestione delle fasi di vinificazione e affinamento.
- Controllo dei parametri chimico-fisici e organolettici dei vini.
- Definizione di tagli, blend e protocolli produttivi.
- Supervisione delle attività di cantina e coordinamento del personale.
- Collaborazione con qualità e produzione per garantire conformità e standard.
- Supporto allo sviluppo di nuovi prodotti.

Competenze richieste

- Conoscenze approfondite di enologia e tecnologie di vinificazione.
- Capacità di analisi sensoriale e interpretazione dati analitici.
- Competenze organizzative e di coordinamento.
- Attitudine al problem solving e alla precisione.
- Conoscenza delle normative di settore.

Addetto Laboratorio di Enologia e Microbiologia

Obiettivi principali

- Garantire il controllo analitico e microbiologico dei processi produttivi.
- Supportare il monitoraggio della qualità del prodotto.

Attività principali

- Esecuzione di analisi chimico-fisiche sui mosti e sui vini.
- Analisi microbiologiche e controllo delle fermentazioni.
- Registrazione e gestione dei dati di laboratorio.
- Taratura e manutenzione delle attrezzature analitiche.
- Supporto all'enologo nelle attività di controllo qualità.
- Segnalazione di anomalie e non conformità.

Competenze richieste

- Conoscenze di chimica ed enologia di base.
- Capacità di utilizzo di strumenti di laboratorio.
- Precisione, affidabilità e attenzione ai dettagli.
- Capacità di lavorare in team.
- Conoscenza delle procedure di sicurezza e qualità.

Addetto Cantina di Vinificazione

Obiettivi principali

- Eseguire correttamente le operazioni di cantina garantendo qualità e sicurezza.
- Supportare le attività produttive durante tutte le fasi di vinificazione.

Attività principali

- Esecuzione di operazioni di cantina (travasi, rimontaggi, filtrazioni, pulizia impianti).
- Gestione e sanificazione di serbatoi e attrezzature.
- Supporto durante vendemmia e fermentazioni.
- Controllo visivo dei processi e segnalazione anomalie.
- Movimentazione prodotti e materiali.
- Rispetto delle procedure di sicurezza e qualità.

Competenze richieste

- Conoscenze base delle pratiche di cantina.
- Manualità e capacità operative.
- Attenzione alla sicurezza e all'igiene.
- Affidabilità e disponibilità al lavoro stagionale/intensivo.
- Capacità di lavorare in squadra.