

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **CHRISTIAN BARBARINO**
Domicilio **VIA RIO 20 - 14046 BRUNO (AT)**

Telefono **0141-764312**
Cellulare **+39 339 80 68 399**
E-mail **chri.barbarino@gmail.com**

Data di nascita **6 SETTEMBRE 1993**
Nazionalità **Italiana**

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date Dal 01/08/2017 ad oggi
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Barbarino Mario, via rio 20 Bruno (AT)
- Tipo di azienda o settore Azienda Vitivinicola
- Tipo di impiego Coadiuvante aziendale: produzione di uve e vini
- Principali mansioni e responsabilità Gestione del vigneto, della cantina e delle vendite

- Date Dal 20/09/2016 al 21/12/2016
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Gaja Società semplice agricola –via Torino – Barbaresco (CN)
- Tipo di azienda o settore Azienda Vitivinicola
- Tipo di impiego Contratto Tempo determinato: reparti di vinificazione, affinamento e confezionamento
- Principali mansioni e responsabilità Controllo vinificazione e vini in affinamento.

- Date Dal 2/09/2014 al 29/12/2014
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Gaja Società semplice agricola –via Torino – Barbaresco (CN)
- Tipo di azienda o settore Azienda Vitivinicola
- Tipo di impiego Contratto Tempo determinato: reparti di vinificazione, affinamento e confezionamento
- Principali mansioni e responsabilità Controllo vinificazione e vini in affinamento.

- Date Dal 27/08/2012 al 28/09/2012
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Bersano Vini S.p.a – Piazza Dante 21- Nizza Monferrato (Asti)
- Tipo di azienda o settore Azienda Vitivinicola
- Tipo di impiego Stage: analisi sui mosti e sui vini,

• Principali mansioni e responsabilità

• Date

• Nome e indirizzo del datore di lavoro

• Tipo di azienda o settore

• Tipo di impiego

• Principali mansioni e responsabilità

ISTRUZIONE E FORMAZIONI

•Date

• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

• Abilità professionali oggetto dello studio

Madrelingua

ALTRE LINGUE

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

CAPACITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE

ALTRE ATTIVITÀ SVOLTE

PATENTE O PATENTI

Analisi chimiche per controllo maturazione uve, controllo analitico processo fermentativo vini bianchi, rossi sia secchi sia parzialmente fermentati. Controllo qualità delle uve al ricevimento e dei vini in fase di affinamento.

Dal 14/06/2010 al 10/07/2010

Bersano Vini S.p.a. –Piazza Dante 21 – Nizza Monferrato (Asti)

Azienda Vitivinicola

Stage: analisi chimiche sui vini, test per valutare qualità dei turaccioli

Analisi chimiche sui vini in pre-imbottigliamento, controlli qualità imbottigliamento, analisi sui vini in affinamento e spumanti metodo classico.

2007-2014

Istituto d'Istruzione Superiore di Stato Umberto I – Alba

Scuola enologica con specializzazione in Viticoltura ed Enologia

Italiano

Inglese

Capacità di lettura	Capacità di scrittura	Capacità oratoria
buona	buona	buona

Ottime capacità relazionali. Ho vissuto 3 anni presso il seminario Vescovile di Alba "Sentinelle del mattino". Partecipando ai vari eventi dell'associazione Assoenologi sono riuscito ad ampliare le mie capacità di relazione e di cooperazione di gruppo.

Presso il Seminario ho potuto migliorare le mie competenze nell'organizzazione di eventi legati all'oratorio, di momenti di meditazione, preghiera e attività di volontariato; inoltre ho avuto modo di organizzare degustazioni e anteprime vendemmia, ecc.

Ottime capacità nell'utilizzo di Office, Corel Draw, Adobe Premiere Pro, Adobe Illustrator, Adobe InDesign e nella gestione pagine social senza tralasciare le tecnologie applicate alla viticoltura e alla cantina.

La mia passione è il pianoforte. All'età di 6 anni ho iniziato privatamente i miei studi fino a 17 anni. Ho partecipato anche a diversi concorsi, tra cui uno Nazionale nel 2003.

- Ho svolto un corso di fotografia nel 2023 con attestato.

- Membro dell'associazione enologi ed enotecnici (Assoenologi) sez. Piemonte dal 2018; grazie a questo ho potuto frequentare numerosi corsi/seminari/degustazioni/visite di aggiornamento e approfondimento sulle tematiche viticole, enologiche, marketing ed export anche con relatori direttamente dall'A.D.M.

- Ho svolto corsi per il sistema HACCP, sull'analisi sensoriale, sulle certificazioni SQNPI (Produzione integrata) e BIO

Patente B, automunito.

Ai sensi del Regolamento europeo 2016/279 (GDPR) Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai fini di pubblicazione nella sezione amministrazione trasparente del sito internet dell'ente

In Fede, Barbarino Christian (Firmato all'origine)