



Marco Seri

 Via Cellini 50, 50053 – Empoli (FI)

 338 8037908

 marcoseri87@gmail.com

 Skype: marco.mm.seri

Sesso M | Data di nascita 15/12/1987 | Nazionalità Italiana

Oggi

Da Gennaio 2021

Tenuta Hortense – via Aurelia 410, Donoratico (LI)
Responsabile vigneti e cantina

Da Febbraio 2020

Docente

Il Tempo Ritrovato, Eutica s.a.s. Via Pietro Micca, 61 20845 Sovico (MB)
Corso sul vino di livello base dedicato alla degustazione e alla cultura enologica. Il corso è strutturato in cinque incontri serali. Per ogni serata è prevista una prima parte dedicata alla teoria, ed una seconda all'assaggio guidato di tre vini differenti.

Precedentemente

da Settembre 2020
a Dicembre 2020

Cantiniere

Chateau Leoville Las Cases – Saint Julien Beychevelle, Medoc, Francia
rimontaggi, addizioni, travasi, svinature, pressature. Travasi a l'esquive, collage con albumina, entonnage, tinte.

Da Febbraio 2018
a Luglio 2020

Vigna, cantina e degustazioni

Fattoria Villa Saletta – via Fermi 14, Palaia (PI)
Le mansioni svolte spaziano dalle operazioni manuali in vigna (pottatura, gestione del verde, monitoraggi) e in cantina (fermentazioni, affinamento, imbottigliamento, confezionamento) con coordinamento dei colleghi e reportistica alla direzione tecnica. Addetto alla presentazione dei vini durante le fiere e gli eventi.

Da Agosto 2017 a
Dicembre 2017

Cantiniere e aiuto frantoiano

Tenuta Cantagallo e le Farnete – via Valicarda 35, 50050 Capraia e Limite (FI)
Ricezione delle uve, addizioni ai mosti, rimontaggi, svinature, sfecciate, solfitazioni e analisi iodometrica per SO₂ libera, pressatura delle vinacce, e sanificazione di vasche e attrezzature. Filtrazione con filtri a cartucce, preparazione e sanificazione della linea imbottigliatrice. Colmature di tini e barrique, addizioni ai vini. Ricezione delle olive e controllo della defogliatrice e della lavatrice, imbottigliamento.

Da Febbraio 2017
a Maggio 2017

Supervisore di Cantina

King Valley Wines - 19 Whitty In, Whitfield, 3733 Victoria, Australia
Sanificazione delle vasche di fermentazione e di stoccaggio del mosto e del vino, addizioni al mosto e ai vini, rimontaggi, follature, svinatura e sfecciatore. Durante l'attività di supervisione: coordinamento dei vari settori della cantina e della fase interlocutoria con gli enologi, supervisione degli operatori al momento dell'ingresso nelle vasche e nelle presse per la sanificazione delle stesse.

Da Settembre 2016
a Dicembre 2016

Cantiniere

Podere La Casetta - Via Poggio all'Aglione, 36, 50050 Montaione FI - Italia
Assistenza nell'organizzazione della ricezione delle uve, del loro trattamento e pigiatura; monitoraggio della fermentazione, rimontaggi, addizioni al mosto e al vino; travasi di mosto e vino da tino a tino; igienizzazione della cantina e delle attrezzature enologiche; svinatura, pressatura; colmature di tini, tonneau e barrique, tagli dei vini; sfecciatore e filtrazione; imbottigliamento; confezionamento e preparazione ordini di vendita.

Da Aprile 2015
a Agosto 2016

Agronomo

Società Agricola Dievole S.p.A. - Località Dievole 6, 53019 Vagliagli, Castelnuovo Berardenga (SI) - Italia
Gestione tecnica di 130 ettari di vigneto in fase di allevamento e in piena produzione; coordinamento del lavoro di operai fissi, avventizi e contoterzisti per le varie operazioni di potatura, gestione in verde, operazioni meccaniche (trattamenti, cimature, lavorazioni sotto fila ecc.), vendemmia, scasso e impianto di nuovi vigneti; mansioni di segreteria per la compilazione del registro del Biologico, registro dei rifiuti, assegnazione gasolio agricolo, dichiarazioni di espanto e di avvenuto impianto, richiesta deroghe barbatelle bio e Piano Grafico;

Da Agosto 2014
a Dicembre 2014

Cantiniere

Dancing Hares Vineyard – 230 Crystal Springs Rd, St Helena, CA 94574 – Stati Uniti d'America

Campionamenti in vigneto; assistenza nella ricezione, vaglio, trattamento e pigiatura dell'uva;
igienizzazione della cantina e delle attrezzature; addizioni al succo, al mosto e al vino; follature e rimontaggi; travasi del succo e del vino da tino a tino; riempimento, topping, stirring e travaso delle barrique, monitoraggio della fermentazione; svinatura e pressatura delle vinacce.

Da Ottobre 2013
a Luglio 2014

Borsista

Dipartimento di Scienze delle Produzioni Agroalimentari e dell'Ambiente, Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Firenze – P.le delle Cascine, 18 – 50144 Firenze

La Borsa di Studio "Metodologie produttive e gestionali per migliorare la qualità del verde ornamentale", finalizzata al progetto "METAVERDE" finanziato dalla Fondazione Minoprio, prevede la collaborazione con il gruppo di ricerca guidato dal Prof. Francesco Ferrini attraverso l'utilizzo di apparecchiature per misurazioni e rilevamenti dei principali parametri ecofisiologici in pieno campo ed in laboratorio, elaborazioni statistiche, stesura di articoli scientifici.

Da Aprile 2013
a Maggio 2013

Agronomo

ENTALPICA SPA Sede Legale: Via Manzoni, 25 Monza 20900 MB; Sede amministrativa e operativa: Via per Organo, 24 – 20882 Bellusco (MB)

Co-gestione ordinaria della piantagione presso Manguzi (KwaZulu-Natal, Sudafrica) e coordinamento dell'attività giornaliera con il supporto del direttore Entalpica South Africa; supervisione e coordinamento delle opere atte ad identificare le piante, le loro caratteristiche, lo sviluppo, il potenziale e le criticità in collaborazione con il direttore di entalpica South Africa e l'Università di Firenze; coordinamento del personale interno ed esterno operante nel cantiere; coordinamento degli approvvigionamenti necessari all'attività inerenti la piantagione; reporting giornaliero delle attività.

Da Ottobre 2012 a
Dicembre 2012

Frantoiano

Frantoio Cooperativo Valdelsano Società Cooperativa Agricola, Loc. San Benedetto – Le Buche 17/A, 53037 San Gimignano (SI)

Addetto alla programmazione giornaliera della frangitura, all'accettazione delle olive, al conferimento dell'olio e alle analisi chimiche.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Da A.A. 2009-2010 a A.A. 2010-2011 **Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Agrarie, curriculum "Produzioni Vegetali di Pregio"**
Università degli Studi di Firenze – Facoltà di Agraria, Piazzale delle Cascine, 18 - 50144 Firenze
- Agronomia
 - Coltivazioni Arboree
 - Olivicoltura
 - Viticoltura
 - Orticoltura
- Da A.A. 2006-2007 a A.A. 2008-2009 **Laurea di Primo Livello in Scienze e Tecnologie Agrarie**
Università degli Studi di Firenze – Facoltà di Agraria, Piazzale delle Cascine, 18 - 50144 Firenze
- Patologia Vegetale
 - Coltivazioni Erbacee
 - Idraulica Agraria
 - Industrie Agrarie
- Da Settembre 2001 a Giugno 2006 **Diploma Scientifico**
Liceo Scientifico Statale "il Pontormo", via Sanzio, 159 – 50053 Empoli (FI)

COMPETENZE PERSONALI

| | | | | |
|--------------|-------------|---------|-------------|------------------|
| Lingua madre | italiana | | | |
| Altre lingue | COMPRESIONE | | PARLATO | |
| | Ascolto | Lettura | Interazione | Produzione orale |
| Inglese | C1 | B2 | C1 | C1 |

Livelli: A1/2 Livello base - B1/2 Livello intermedio - C1/2 Livello avanzato
Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

- Competenze comunicative** Naturale attitudine alle relazioni sociali, alla comunicazione e personalità empatica e carismatica. Risale inoltre a Marzo 2015 la nomina per conto del Sindaco del Comune di Empoli a rappresentarlo in sede del Consiglio di Amministrazione del Centro Studi Musicali F. Busoni di Empoli , riconfermata nel 2019. Nomina di coordinatore del gruppo “ambiente, territorio, animali e decoro urbano” dell'associazione/lista civica Questa è Empoli
- Competenze organizzative e gestionali** Capacità gestionali sviluppate in particolar modo a Dievole e in Sudafrica, dovendo organizzare giornalmente più cantieri di lavoro in modo sicuro ed efficiente.
- Competenze professionali** Abilitazione alla conduzione di carrelli elevatori frontali rilasciata dall'Agenzia per lo Sviluppo dell'Empolese-Valdelsa (ASEV).
Corso di Sommelier di Primo Livello presso l' AIS Valdelsa
Corso di potatura Metodo Simonit e Sirch
- Competenze informatiche** Buona dimestichezza nell'utilizzo di Windows e del pacchetto Office (Word, Excel, Powerpoint)
Dimestichezza nell'utilizzo di Autocad (livello Base)
- Altre competenze** Suono del saxofono: lezioni pratiche e teoriche presso il Centro Attività Musicale di Empoli (FI). Più di 800 concerti e collaborazioni all'attivo.
- Patente di guida** B
Licenza di guida internazionale
Licenza di conduzione carrelli elevatori
Patentino per l'abilitazione all'acquisto e all'utilizzo dei prodotti fitosanitari Dlgs. 150 / 2012
Attestato di Preposto
HACCP

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali". (facoltativo, v. istruzioni)