

INFORMAZIONI PERSONALI

David Soverchia



Sesso | Data di nascita | Nazionalità

TITOLO PROFESSIONALE

Enologo

ESPERIENZA PROFESSIONALE

2012-presente	<p>Consulenze viticole ed enologiche</p> <p>Aziende agricole in Emilia-Romagna, Marche e Abruzzo: lista in calce</p>
Vendemmia 2011	<p>Assistente enologo</p> <p>Dancing Hares Vineyard, St. Helena, Napa valley, California, USA</p>
Dal 1/2011 a 5/2011	<p>Studio sui pigmenti polimerizzati del vino e applicazioni di collaggio</p> <p>SARCO Laboratoires, Laffort, Bordeaux, France</p>
Vendemmia 2010	<p>Stage di vinificazione come assistente enologo</p> <p>Chateau Haut Brion, Pessac, France</p>

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

2009-2011	<p>Master's Degree in Vine & Wine Science (Corso biennale)</p> <p>Bordeaux 2 Victor Segalen University, Bordeaux, France</p>
2008-2009	<p>Diploma di lingua Francese livello B2</p> <p>Università politecnica delle marche, Ancona, Italia</p>
2005-2008	<p>Laurea in Viticoltura ed Enologia (corso triennale)</p> <p>Università Politecnica delle Marche, Ancona, Italia</p>
Prima del 2005	<p>Maturità classica</p> <p>Liceo classico paritario " La nuova scuola", Pesaro, Italia</p>

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiana

Altre lingue

	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Francese	C1	C1	C1	C1	B2
DELF B2 ottenuto nel 2009 ed in seguito ho vissuto due anni in Francia					
Inglese	B2	B2	B2	B2	B2

ELENCO AZIENDE IN CONSULENZA

FATTORIA MONTICINO ROSSO (IMOLA)	2012 – PRESENTE
LEONE CONTI (FAENZA)	2012- PRESENTE
TENUTA SANTA LUCIA (MERCATO SARACENO)	2012 – PRESENTE
TENUTA SANTA AQUILINA (RIMINI)	2017- PRESENTE
MONTAIA (CESENA)	2019- PRESENTE
FATTORIE VALLONA (BOLOGNA)	2022 - PRESENTE
TERRACRUDA (FRATTE ROSA)	2012 – PRESENTE
VITALI AUGUSTO (FANO)	2014 - PRESENTE
BRUSCIA (S. COSTANZO)	2012 – PRESENTE
CA LE SUORE (CAGLI)	2012 – PRESENTE
GIUSTI (MONTIGNANO)	2012 – PRESENTE
PODERE SANTA LUCIA (MONTE SAN VITO)	2012- PRESENTE
CASALETA (SERRA DE CONTI)	2012 - PRESENTE
FINOCCHI VITICOLTORI (STAFFOLO)	2012 -PRESENTI
STROLOGO SILVANO (CAMERANO)	2012 – PRESENTE
PODERE SUL LAGO (SERRAPETRONA)	2013- PRESENTE
FATTORIA DURI DANTE (SERRAPETRONA)	2014- PRESENTE
D’ALESIO VINI (CITTA’ SANT’ANGELO)	2014- PRESENTE

ESPERIENZA DI INSEGNAMENTO

CORSI AIS	2012-2016
CORSI ONAV	2014- 2019

ESPERIENZE ENOLOGICHE

- Creazione e realizzazioni di progetti viticoli ed enologiche su varietà locali e internazionali: Verdicchio b., Biancame b, Montepulciano n., Sangiovese n, Aleatico n, Garofanata b, Famoso b., Grechetto gentile b, Albana b, Trebbiano romagnolo b, Trebbiano toscano b, Bombino B, Pecorino b., Montonico b, Sauvignon b. , Chardonnay b., Cabernet Franc n, Cabernet Sauvignon n, Merlot n, etc,
- Studio di dimensionamento e realizzazione di cantine vinicole
- Introduzione nuove procedure in aziende viti-vinicole
- Codifica di standard d’igiene e di pulizia in cantina
- Inquadramento ed addestramento addetti in cantina
- Realizzazioni di Metodi charmat brevi e lunghi

- Realizzazioni Metodi Classici con metodo di rifermentazione in bottiglia a partire da vitigni locali
- Realizzazioni di vini a basso tenore ed assenza di solfiti (sotto limiti di legge)
- Realizzazione di prove comparative su lieviti e prodotti enologici non ancora in commercio su scala di cantina
- Realizzazioni di Bevande a base di vino e visciola

CONVEGNI ED EVENTI

- Solfiti : il giusto utilizzo o non utilizzo – Az Bruscia San Costanzo, 7/7/2017 – ruolo Relatore
- Le Marche dell'incrocio Bruni – Senigallia, 6/5/2018 – ruolo Relatore
- Albana, il nodo della riconoscibilità e lo stile di mercato – Bertinoro, 24/22/2018 – ruolo Relatore
- Tavola rotonda sul Famoso : verso IGT Marche Famoso -Az. Bruscia San Costanzo, 22/7/2022 – ruolo Organizzatore
- 50° Anniversario della Sezione Congiunta Marche - Abruzzo - Istituto Celso Ulpiani Ascoli Piceno, 8/7/2022 – ruolo Relatore

CORSI DI AGGIORNAMENTO

16/05/19	convegno: scuola della nutrizione - focus scientifico sullo stato dell'arte della nutrizione dei lieviti
21/05/19	enoforum 2019
11/06/19	sparkling tour 2019
05/12/19	webinar ossigeno e redox durante la maturazione dei vini
10/12/19	webinar la responsabilita' civile
24/01/20	seminario la provenza territorio di grandi rosati
19/03/20	vinidea webinar - nuovi prodotti alternativi per la difesa della vite
01/04/20	webinar il nuovo quadro normativo nel settore vitivinicolo
02/04/20	vinidea webinar i microrganismi che migliorano la difesa del vigneto (da oidio e botrite)
06/04/20	vinidea webinar micorrizze e vaccinazione: strategie sperimentali di difesa
07/04/20	vinidea webinar dalla ricerca al vigneto: l'utilizzo degli estratti vegetali
08/04/20	vinidea webinar strategie agronomiche per migliorare l'efficacia della difesa in vigneto
20/04/20	vinidea webinar tutto quello che devi sapere sugli induttori di resistenza
04/05/20	amorim webinar gusto di tappo-appassimento-sostenibilita' packaging
28/05/20	seminario di aggiornamento strategie alternative per proteggere il vino dall'ossidazione
04/06/20	convegno - pignoletto un ponte tra l'emilia e la romagna
05/06/20	seminario innovazione culturale per vini bio(e)logici
05/11/20	webinar rifermentazioni, spumanti e frizzanti, pillole normative
03/12/20	webinar la responsabilita' civile e la tutela assicurativa
27/01/21	vinidea - convegno progetto virecli viticoltura resiliente
28/01/21	convegno regione marche "innovazione in viticoltura"
16/03/21	il contratto di prestazione professionale dell'enologo e la sua responsabilita'.
25/03/21	vendita internazionale on-line di vino e altre bevande alcoliche 1
01/04/21	vendita internazionale on-line di vino e altre bevande alcoliche 2
22/04/21	webinar detergenza e sanificazione in cantina: fattori essenziali per la qualità dei vini
18/05/21	enoforum virtual 2021
19/05/21	webinar la gestione del vigneto - tecniche agronomiche
20/05/21	webinar la gestione del vigneto - viticoltura di precisione
26/05/21	webinar la gestione del vigneto - l'irrigazione in viticoltura
27/05/21	webinar la gestione del vigneto - maturazione dell'uva

DATI PERSONALI

Autorizzo il trattamento dei dati personali presenti nel CV ai sensi del D.Lgs. 2018/101 e del GDPR (Regolamento UE 2016/679).

