






INFORMAZIONI PERSONALI

Enologo Marzio Pol



 Via C. Colombo 82, 31015, Conegliano (TV) ITALIA  
 0438 61024  3486406137  
 [marzio@polandpol.it](mailto:marzio@polandpol.it)  
 [www.polandpol.it](http://www.polandpol.it)

Sesso M | Data di nascita 27/04/1955 | Nazionalità Italiana

POSIZIONE RICOPERTA

Enologo consulente

ESPERIENZA PROFESSIONALE

1989-oggi	Attività di libero professionista come enologo presso diverse aziende nelle Seguenti zone DOC: Conegliano- Valdobbiadene; Colli di Conegliano; Isonzo; Piave, Colli Bolognesi.
2016-2017	Attività di docenza presso l'Università di Padova nel corso di Laurea Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche. Conegliano (TV).
2003-2009	Attività seminariale (12 ore) per l'Università di Udine, indirizzato agli allievi del terzo anno del Diploma Universitario in Viticoltura ed Enologia di Cormons, sui Vini Spumanti con relative analisi sensoriali
2002-2008	Attività di docenza presso l'Università di Padova nel corso di Laurea Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche che si tiene a Conegliano presso la Scuola Enologica.
2002-2011	Presidente nazionale della Società Italiana di Viticoltura ed Enologia (SIVE), attualmente è membro del CdA.
2002	Attività di docenza nel corso I.F.T.S. "Esperto in Gestione e Marketing dell'Impresa Enologica" relativa ai moduli di tecniche innovative, viticoltura e enologia e di vinificazione ed aspetti sensoriali, organizzato dalla Scuola Enologica di Conegliano.
2000	Attività di docenza per l'Università di Palermo agli allievi del terzo anno del D. U. in Viticoltura ed Enologia di Marsala.
1999-2004	Consulente della Cantina della Scuola Enologica "I.T.A.S. G.B. Cerletti" Via 28 aprile Conegliano (TV)
1995	Socio fondatore della Società Italiana di Viticoltura ed Enologia (S.I.V.E.), con sede a Ponte Dell'Olio (PC).
1987-2004	Consigliere presso il Collegio Provinciale dei Periti Agrari della Provincia di Treviso.
1979-1989	Attività di Direttore Tecnico, presso l'Azienda spumantistica "L. Ruggeri & C. S.a.s." Via Garibaldi 113 di Valdobbiadene (TV).
1978-1979	Attività come unico enotecnico presso l'Azienda Agricola "Plozner" di Barbeano di Spilimbergo (PN).
1977	Iscrizione all'Albo Professionale dei Periti Agrari
1976	Diplomato Perito Agrario Specializzato per la Viticoltura e l'Enologia con corso sessennale presso la Scuola Enologica di Conegliano nell'anno1976. Ha poi ottenuto la Laurea breve in Enologia e quindi il titolo di Enologo ai sensi della Legge 10 /4/ 1991 n. 129.

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

2017	ENOFORUM, Vicenza
2016	<p>Incontro SIVE Conegliano “Innovazione, cambiamenti climatici e tendenze di mercato per gli spumanti del nuovo millennio” Docenti : F: Taglietti; D. Tomasi; A. Curioni; S. Vincenzi; A. Dal Bianco; M. Valade</p> <p>Convegno Tecnico “SIVE incontra la ricerca italiana” Università di Bologna, La ricerca nella sede di Tebano. Docenti: Dott. Adamo ROMBOLÀ, Prof.ssa Ilaria FILIPPETTI, Prof. Fabio PEZZI, Dott. Fabio CHINNICI, Prof.ssa Rosalba LANCIOTTI, Dott.ssa Francesca PATRIGNANI.</p> <p>Convegno “L'odissea di una bolla di Champagne”, Gerard Liger Belair Università di Reims - San Michele all'Adige (TN)</p> <p>SIVE colleghi nel bicchiere, “I vini di Romagna” Sergio Parmeggiani, Marisa Fontana, Brisighella (RA)</p>
2015	<p>Incontro tecnico SIVE “Approfondimento sulle conoscenze su Malvasia Istriana e altre varietà bianche autoctone friulane e dell'Istria” Dolegna del Collio e Sagrado (GO)</p> <p>ENOFORUM Vicenza</p>
2014	<p>Collegi nel bicchiere “Celestino Gasparri: la ricerca dell'autoctono” San Pietro in Cariano (VR)</p> <p>Incontro SIVE Verona “Varietà resistenti alla peronospora e oidio: realtà e prospettive”; “Malattie del legno della vite” docenti: E. Tosi; E. Boscaini; V. Jorger; E. Angelini; E. Marchesini</p>
2012	<p>Incontro tecnico Collegi nel Vigneto – “Ferrari: bollicine sostenibili fin dalla vigna” – presso Cantine Ferrari – Trento – ( TN ) Relatore Marcello Lunelli.</p> <p>Incontro Tecnico La SIVE incontra la Ricerca Italiana Università Cattolica del Sacro Cuore “ Idoneità al contatto col vino di chiusure diverse” presso Università Cattolica – Piacenza - Docenti Dott. : A. Silva, V. Mazzoleni, M.D. Fumi, M. Lambri.</p> <p>Incontro tecnico Collegi nel Bicchiere – “ Vini rosati : zone di produzione e tecniche a confronto” – presso Hotel Ramada Lake – Moniga del Garda – ( BS ) Relatori : Gilles Masson, Pasquale Pastore, Enol. Goffredo Agostani, Enol. Mattia Vezzosa, Enol. Edoardo Alessio, Armin Kobler, Cyril Tanazacq.</p>
2011	<p>Incontro Tecnico La SIVE incontra la Ricerca Italiana Università degli Studi di Firenze “ Idoneità ed identità del vino: ruolo di materia prima, vinificazione nella loro corretta espressione” presso il centro di cultura del vino I Lecci – Montespertoli ( FI ) Docenti Dott. : M. Bertuccioli, G. Fia, M. Picchi, V. Canuti.</p> <p>Incontro Tecnico La SIVE incontra la Ricerca Italiana Università degli Studi di Teramo “ Ossigeno e vino” presso Facoltà di Agraria – Masciano S. Angelo – ( TE ) Docenti Dott. : G. Suzzi, G. Arfelli, F. Pezzi, A. Piva, G. Dimitri, R. Tofalo.</p> <p>ENOFORUM Arezzo</p>
2010	<p>Incontro tecnico Collegi nel Bicchiere – “ Invito a Nozzole” – presso l'Azienda Tenuta di Nozzole - Greve in Chianti – ( FI ) Relatore Enol. Marco Cervellera.</p>

	<p>Incontro Tecnico SIVE “ Le Nuove Pratiche enologiche introdotte dall’OCM Vino” presso Tenuta Poggio Casciano – Bagno a Ripoli – ( FI ) Relatori: Dott. P. Cotterau IFV, Dott. E. Celotti, Università di Udine, enol. V. Portinari Enoexpert.</p> <p>Incontro tecnico Colleghi nel Bicchiere – “ Mastroberardino” – presso l’Azienda Mastroberardino - Atripalda – ( AV ) Relatore Massimo Di Renzo.</p> <p>Incontro Tecnico La SIVE incontra la Ricerca Italiana Università degli Studi di Napoli “ Il difetto d’odore terroso del vino : aspetti teorici, analitici e tecnologici”          “L’astringenza del vino: gli stimola, ifattori in grado di influenzare le percezione e le metodiche analitiche” Docenti Dott. : A. Gambuti, M.T. Lisanti, P. Piombino, A. Genovese, A. Rinaldi.</p>
2009	<p>ENOFORUM Piacenza</p> <p>Corso “Le basi reali dell’aroma dei Vini” Docente Xavier Arioli, Intell’oeno. Bussolengo (VR)</p> <p>Incontro Tecnico La SIVE incontra la Ricerca Italiana Università degli Studi di Udine “ Sistemi di chiusura e permeabilità all’ ossigeno ” Docenti L. Brotto, F. Battistutta, S. Sillani, R. Zironi</p> <p>Incontro tecnico Colleghi nel Bicchiere – “ Le Eccellenze del Collio” Castello di Spessa – Enoteca comunale Còrmoms, Azienda Agricola Midolini – Relatori: G. Menotti, E. Keber, D. Raccaro, G. Schioppetto, F. Toros.</p>
2008	<p>Incontro Tecnico La SIVE incontra la Ricerca Italiana Università di Torino; “Valutazione della maturità fenolica delle uve” Docenti V. Gerbi, E. Cagnasso, M. Castino, A. Caudana, L. Rolle, F. Torchio, S. Guidoni.</p> <p>Incontro Tecnico La SIVE incontra la Ricerca Italiana Istituto Agrario San Michele all’Adige; “ Brett... e altre Brutte sorprese” Docenti A. Cavazza, L. Conterno, R. Larcher, G. Nicolini, D. Bertoldi, T. Nardin.</p> <p>Incontro SIVE “ Spumanti: zone di produzione tecniche a confronto” Relatori Gramona, F. Jacono, M. Pol, H. Jestin. Adro (BS)</p>
2007	<p>Corso “I tioli volatili” Docente Marie-Laure Murat, Sarco. Brazzano di Cormons (GO)</p> <p>Corso di analisi sensoriale per "Panel Leader" diretto dalla dott.ssa L. Bailetti del Centro Italiano di Analisi Sensoriale di Matelica.</p> <p>ENOFORUM Piacenza</p>
2006	<p>Corso “La stabilità dei vini bianchi” Docente Xavier Arioli, Intell’oeno. Bussolengo (VR)</p> <p>Incontro Tecnico La SIVE incontra la Ricerca Italiana Università di Udine; “Gestione ragionata dei coadiuvanti enologici” Docenti R. Zironi, E. Celotti, F. Battistuta, A. Curioni, Feuillat, Comuzzo.</p> <p>Incontro SIVE Colleghi nel Bicchiere – <i>Ruben Larentis</i> – Il mio Trentino - Bollicine e non solo nella interpretazione dell’enologo delle Cantine Ferrari, Bottega del Vino della Scuola Enologica – Conegliano</p> <p>Incontro SIVE Colleghi nel Bicchiere – Vini Passiti e da Meditazione: tecniche a confronto – Cantina Arnaldo Caprai, relatori: <i>Garbay, Accordini, Pozzo di Borgo Montefalco.</i></p>
2005	<p>ENOFORUM Piacenza</p>

2004	<p>Corso "Analisi sensoriale delle uve" Docente D. Delteil.</p> <p>Incontro Tecnico SIVE " Polisaccaridi e qualità del vino" , Relatori: M. Moutounet, D. Delteil Soave.</p> <p>Incontro SIVE "Colleghi nel Bicchiere", Relatore: Hans Terzer Direttore Cantina San Michele Appiano (BZ) Conegliano.</p>
2003	ENOFORUM, Conegliano
2002	<p>Corso di analisi sensoriale diretto dal dott. Alberto Ugolini</p> <p>Incontro Tecnico SIVE "L'acqua, la vite ed il vino", Alba. Relatori: Poni, Berger</p>
2001	<p>Incontro tecnico "I bianchi varietali: tecniche di vigneto e di cantina", Terni. Relatori: Iacono, Delteil</p> <p>ENOFORUM, Pescara</p>
2000	ENOFORUM, Pescara
1999	<p>Incontro tecnico SIVE "I residui degli antiparassitari", Ravenna. Relatore: Grinbaum</p> <p>Incontro tecnico SIVE "Lo zolfo: uso in vigneto e ruolo nel vino", Fidenza. Relatori: Borgo, Rauhut</p>
1998	<p>Incontro tecnico SIVE "Il potassio in vigneto e stabilità del vino", Montepulciano. Relatori: Schubert, Blouin</p> <p>Incontro tecnico SIVE "I materiali vegetali a contatto con il vino", Mestre. Relatore: Chatonnet</p>
1997	<p>Incontro tecnico SIVE "Il ruolo dell'ossigeno dall'uva alla bottiglia", Offida. Relatore: Razungles</p> <p>Incontro tecnico SIVE "Ruolo dell'azoto in vigneto ed in cantina", Verona. Relatori: Porro, Sablayrolles</p>
1996	<p>Corso di specializzazione in analisi sensoriale diretto dal dott. Francesco Iacono</p> <p>Incontro tecnico SIVE "Tradizione ed innovazione nella macerazione in rosso", Orvieto. Relatore: Gerbaux.</p>
1995	Incontro tecnico SIVE "Gli aromi del vino", Alba. Relatori: Versini, Di Stefano, Rapp
1976	Diploma Perito Agrario Specializzato per la Viticoltura e l'Enologia con corso sessennale presso la Scuola Enologica di Conegliano nell'anno 1976. Ha poi ottenuto la Laurea breve in Enologia e quindi il titolo di Enologo ai sensi della Legge 10 /4/ 1991 n. 129.

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre ITALIANO

Altre lingue	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
INGLESE	Inserire il livello	Inserire il livello	Inserire il livello	Inserire il livello	Inserire il livello
	Sostituire con il nome del certificato di lingua acquisito. Inserire il livello, se conosciuto				
FRANCESE	B1	B1	A2	A2	A2
	Sostituire con il nome del certificato di lingua acquisito. Inserire il livello, se conosciuto				

Livelli: A1/A2: Utente base - B1/B2: Utente intermedio - C1/C2: Utente avanzato

Competenze digitali

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
intermedio	Intermedio	Intermedio	Base	Base

Livelli: Utente base - Utente intermedio - Utente avanzato

Patente di guida B

**Dati personali** 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".

Quanto sopra dichiarato è sotto la mia esclusiva responsabilità ai sensi degli art. 46 e 47 del DPR 28 dicembre 2000, n. 445 e sono consapevole delle sanzioni amministrative e penali richiamate dagli art. 75 e art. 76 per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci";