

Nome: Giovanni
Cognome: Sordi
Nato il: 23/10/1966
Residenza: Via T. Tasso, 72 Reggello (FI)
Contatti: +39 338 3685920 / giovasor@gmail.com
Automunito
Patente categoria B



TITOLI DI STUDIO

2024 in corso master in agricoltura di precisione Università di Firenze

2023-2024 master L'innovazione al servizio del miglioramento continuo della Pubblica Amministrazione. Università di Firenze votazione 110/110 con lode titolo della tesi: Il Sistema dei Controlli sulle società Partecipate e in House

2007-2010

Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie agrarie c/o Università degli Studi Guglielmo Marconi (CLASSE DI LAUREA L-25: Classe delle lauree triennali in Scienze e Tecnologie agrarie).
Voto finale 105/110 – tesi di laurea dal titolo: “METODI DIFERMENTAZIONE MALOLATTICA PER IL RAGGIUNGIMENTO DELL’OBIETTIVO ENOLOGICO”

Novembre 2012

Master breve in legislazione vitivinicola e diritto alimentare con ALTALEX a Montepulciano (SI)

Febbraio - Aprile 2011 “**Corso di perfezionamento e Aggiornamento professionale in Packaging e Comunicazione del Vino**” c/o Università degli Studi di Verona (Facoltà di Economia)

2010-2013

Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie agrarie c/o Università Guglielmo Marconi (CLASSE DI LAUREA LM-69: Classe delle lauree magistrali in Scienze e Tecnologie Agrarie)
Voto 105/110 - tesi di laurea dal titolo “ATTIVITÀ BIOLOGICA DELL'ANIDRIDESOLFOROSA E SUO IMPIEGO RAZIONALE IN ENOLOGIA”

Marzo 1994

Assegnazione di numero 2 borse di studio indette dall’Istituto sperimentale per la Vitecoltura di Conegliano sulle seguenti materie:

- Selezione clonale della vite
- Propagazione della vite e tecnica vivaistica.

1986

Iscrizione al collegio professionale dei Periti Agrari laureati della provincia di Firenze

Luglio 1985

Diploma in Agraria c/o Istituto tecnico Agrario di Firenze

ESPERIENZE LAVORATIVE

Da Maggio 2021 ad oggi

Direttore Ente Regione Toscana “Terre regionali”

Mansioni: legale rappresentante e direzione generale dell’ente.

Da Febbraio 2021 ad Aprile 2021

Direttore generale c/o Fattoria Campoperi Soc. Agr. Srl – Castellina in Chianti (SI)

Mansioni: Direzione generale e tecnica dell’azienda

Da Maggio 2005 a Gennaio 2021

Direttore per conto delle tenute del gruppo “*Stefano Farina Srl*” - Piemonte, Puglia, Toscana

Mansioni: responsabile tecnico, agricolo, viticolo e enologico delle aziende Farina site in Piemonte, Puglia e Toscana (di queste ultime anche responsabile amministrativo), rinnovo vigneti e ristrutturazione cantine, rapporti con importatori per alcune importanti manifestazioni quali Vinitaly, responsabile sicurezza e HACCP di tutte le aziende del Gruppo Farina.

In questo arco di tempo, l’azienda Farina ha vinto prestigiosi concorsi enologici ed ha raggiunto punteggi altissimi in moltissime guide enologiche (il più recente con Decanter con miglior chianti classico annata: gold medal).

**Per il gruppo Farina ha ideato il progetto vini senza solfiti aggiunti di qualità (vini senza solfiti aggiunti con le qualità organolettiche dei convenzionali).*

Da Maggio 2002 a Maggio 2005

Direttore e procuratore aziendale per conto della società “*Gruppo Zonin*” – Torre Santa Susanna (BR)

(Masserie Conte Martini Carissimo, poi diventata Masseria Altemura) in loc. Torre Santa Susanna (BR)

Mansioni: impiantazione di ca. 80 ha di vigneto principalmente di Primitivo di Manduria e altri vitigni complementari, programmazione del primo impianto aziendale di vinificazione con mansioni di responsabilità amministrative, HACCP D. Lgs. 626, istituzione del budget aziendale

Giugno 2000

CTU (Consulente Tecnico d’Ufficio) del Tribunale per la sezione agraria del tribunale di Siena

Da Novembre 1998 ad Aprile 2002

Direttore per conto della ex “*Borgo Scopeto Srl*” (poi Borgo Scopeto e Tenute Caparzo)

Mansioni: responsabile della sicurezza secondo il D.Lgs 626/92, HACCP, parte viticola, enologica ed amministrativa, ristrutturazione dell’intera parte agricola dell’azienda con piano di revisione vigneti, e progettazione di una nuova cantina interamente automatizzata e informatizzata

Da Ottobre 1991 a Novembre 1998

Responsabile tecnico per le tenute “Terre Bindella” - Montepulciano (SI)

Mansioni: Viticoltura, Enologia, vinificazioni, lotta biologica e guidata della vite e dell’olivo, organizzazione del personale di campagna e di cantina, responsabile aziendale e della sicurezza alimentare HACCP c/o (tenute di Montepulciano, Montalcino e Borgo Scopeto in loc. Vagliagli - Siena)

Da Giugno a Settembre 1991

Consulente tecnico e commerciale c/o Consorzio Agrario di Firenze

Da Novembre 1989 a Maggio 1991

Contratto di Formazione c/o l’az. “*Chianti Ruffino SpA*”

Mansioni: attività di laboratorio d’analisi, viticoltura, enologia, vinificazione, lotta biologica e guidata della vite,

olivicoltura, amministrazione, contabilità, controllo ed organizzazione imbottigliamento e spedizioni estere, direzione e organizzazione del personale e della cantina.

1988-1989

Operatore fuochista c/o INCER SpA – Loc. Massolina, Pelago (FI)

Da Settembre a Dicembre 1987

Cantiniere c/o az. “Remole” dei Marchesi De’ Frescobaldi, loc. Le Sieci, Pontassieve (FI)

CORSI E ALTRA FORMAZIONE

- Maggio 2019 Partecipazione scuola “**Scuola di Fermentazione Malolattica 2019**” a Poggibonsi (SI)
- Gennaio 2016: Nizza Monferrato (AT) **Corso riduzione dell'anidride Solforosa** (Infowine)
- Maggio 2014 Partecipazione al corso di “**Scuola di Fermentazione Malolattica 2012**” presso l'Università di Pisa
- Novembre 2012 master breve in **legislazione vitivinicola e diritto alimentare** con ALTALEX a Montepulciano (SI)
- Giugno 2012 Partecipazione al corso di “**Scuola di Fermentazione Malolattica 2012**” presso l'Università di Teramo a Mosciano Sant'Angelo (TE)
- Novembre 2011 Corso di Aggiornamento in Analisi sensoriale “**Aromi e Difetti nel Vino**” c/o Università degli studi di Verona
- Giugno 2011 **Corso di assaggiatore di olio** a Ghinzane Cavour(CN)
- Gennaio 2011 **membro delle commissioni degustazione** di Valoritalia per Chianti Classico, Vernacciadi San Gimignano e per altre DOC Toscane.
- Gennaio 2011 **membro delle commissioni degustazione** per il TCA (Chianti DOCG e altre DOC e DOPminori)
- Maggio 2010 **Corso di formazione professionale in Sicurezza sui Luoghi di Lavoro** per ASPP e RSPP istituito c/o il CESPPO - Università degli Studi di Firenze
- Febbraio 2010 **Corso di formazione professionale in Sicurezza sui Luoghi di Lavoro** per ASPP e RSPP istituito c/o il CESPPO - Università degli Studi di Firenze
- Giugno 2009 **Corso di formazione professionale in Sicurezza sul Lavoro** per ASPP e RSPP” istituito c/o il CESPPO - Università degli Studi di Firenze
- 2001 **Membro della Commissione Primo Assaggio** del Consorzio del Chianti Classico
- Giugno 2000 **CTU** (Consulente Tecnico d'Ufficio) c/o la sez. agraria del Tribunale di Siena
- Luglio 1999 Attestato di qualifica in qualità di **Operatore informatico** promosso dalla Regione Toscana e dall'UE ed effettuato c/o Istituto Sassetti di Siena con votazione 54/60
- Maggio 1999 **Iscrizione all'Albo dei tecnici degustatori** c/o la CCIAA di Siena (per quanto concerne le denominazioni Chianti Classico, Vinsanto del Chianti Classico, Nobile di Montepulciano, Chianti DOCG e sotto denominazioni, Brunello di Montalcino, rosso di Montalcino)
- Maggio 1999 **Corso di analisi sensoriale per Enologi** presso l'Università di Firenze
- Giugno 1998 “**Corso di formazione e informazione in materia di igiene dei prodotti alimentari**” (D.Lgs. 26/05/1997 n. 155) per conto della società Bindella Terra Vite Vita Srl
- Novembre 1997 **Corso di aggiornamento professionale in qualità di responsabile della sicurezza** sul DLGS 626/92

PUBBLICAZIONI, DOCENZE E CONVEGNI

- 24 ottobre 2019 relatore per il convegno “Storia della vite e del vino in Italia e nel Chianti” con la relazione: “L’innovazione in cantina; le aspettative del consumatore e il vino del domani”
- 1 giugno 2019 relatore al convegno “Cibo e vino ambasciatori in USA: viaggio enogastronomico nella terra del Chianti” organizzato dalla Lega del Chianti presso l’archivio di Stato di Siena, con la relazione dal titolo “evoluzione del vino nel chianti dal Medioevo ai giorni Nostri”
- Dal 2017 Docente per SIDA Master in Wine Business Modulo “Filiera Vitivinicola” e modulo “Mercati internazionali del vino”;
- 13 dicembre 2016 Docente per professione Consulenti corsi FORAGRI (Fondo paritetico interprofessionale per la formazione continua in agricoltura) :“Olivicoltura – tecniche di trasformazione, etichettatura, commercializzazione, tenuta registri”
- 9 marzo 2016 Docente per professione Consulenti corsi FORAGRI (Fondo paritetico interprofessionale per la formazione continua in agricoltura) : Patologia della vite e difesa: Metodi di monitoraggio
- 26 Febbraio Docente per professione Consulenti corsi FORAGRI (Fondo paritetico interprofessionale per la formazione continua in agricoltura)febbraio 2016 Conoscenza delle attività e dei materiali della difesa sanitaria
- 22 gennaio 2016 Docente per professione Consulenti corsi FORAGRI (Fondo paritetico interprofessionale per la formazione continua in agricoltura) per aggiornamento cantinieri
- 16 maggio 2015 relatore ed organizzatore del convegno “Nebbiolo e Sangiovese i vini delle Capitali d’Italia” con la relazione La gestione della Fermentazione alcolica e malolattica del sangiovese”
- 27 settembre 2014 organizzatore, relatore e moderatore del convegno a Gaiole in Chianti “Il Chianti e il suo vino dai Lorena a giorni nostri” con la relazione”Il Chianti: sviluppo e trasformazione del suo vino nel tempo”
- 7 Giugno 2014 organizzatore e moderatore convegno a Greve in Chianti Chianti Classico: Storia, Vino e Vitigni unici
- Novembre 2010- Febbraio 2011 Docente presso Education.-it Milano - Firenze nel Corso “Degustazioni D’autore” per la Provincia di Firenze;
- Marzo-Maggio 2011 Docente presso Education.-it Milano - Firenze nel 2° Corso “Degustazioni D’autore” per la Provincia di Firenze;
- Maggio 2010 al convegno “Vino, Lingua, Cultura, Territorio una giornata nel Chianti Classico” conduco le degustazioni dei vini rappresentativi di tutto il territorio.
- Marzo 2010 Docente master universitario di primo livello in “ Pubblicità istituzionale, comunicazione multimediale e creazione di eventi”, prof. Enrico Borello - Università degli studi di Firenze (tra i docenti illustri che vi hanno partecipato, per citarne alcuni: Oliviero Toscani, Marialuisa Stringa, Giuseppe Panini, Gianni Minà, Sandro Frattini, Alberta Ferretti, Eugenio Alphandery, Antoine Cartier. Lista interamente consultabile al link: <http://www.mastereventi.it/conferenze.html>
- Aprile 2009 Organizzatore e moderatore del convegno c/o Enoteca Italiana a Siena sulla “Valorizzazione dei vitigni autoctoni toscani: sviluppi storici, viticoli, enologici e prospettive di mercato” con intervento personale dal titolo “Tradizioni e origini: i vitigni autoctoni toscani”
- ~~Febbraio-marzo 2005 Docente per corso IFTF~~ sugli sviluppi dei processi di internazionalizzazione delle Piccole Medie Imprese (PMI) in collaborazione con L’Università degli Studi di Lecce , L’ITC di Mesagne (Br) e le Piccole Medie Imprese del territorio.
- Novembre 2004 Pubblicazione sul sito interne itard.it “I vitigni autoctoni pugliesi”
- Agosto 2004 Relatore al convegno “Vini del nord Vini del sud” a Carosino (TA)
- Gennaio- febbraio 2004 Docenza c/o Enoteca Le Delizie di Brindisi per corso Sommelier promosso da Fisar in viticoltura ed enologia con lezioni di degustazione ed assaggio
- Luglio 2003 Relatore al convegno sui vitigni autoctoni pugliesi svolto a Torre Santa Susanna (Br)
- Giugno 2003 Partecipa alla redazione del libro Il prodotto vino, a cura di Vittorio Barbieri, edito in collaborazione fra L’Unione Europea, il Ministero del lavoro e delle politiche sociali e la Provincia di Piacenza, contribuendo alla stesura di 4 capitoli riguardanti l’uso dell’ossigeno nel vino, la composizione fenolica del vino, le diverse vinificazioni e le metodologie di lavorazione dei vini.
- Febbraio 2001 Relatore al convegno “Vitivinicoltura tipica moderna e di qualità” organizzato dalla CONFEDERDIA e CCAA di Siena con una relazione dal titolo “Aspetti e tecniche della trasformazione delle uve di qualità” (pubblicata sul sito internet www.bacchusonline.org)
- Giugno 2000 Relatore al convegno “Mobilità della terra, professionalità del lavoro: il modello di impresa e professionalità del lavoro dipendente nel settore vitivinicolo” organizzato da Flai Cgil, Federvini, Anca Lega, Fisba Cisl, Uila Uil e Confederdia c/o Enoteca Italiana in occasione della 34°

Settimana nazionale dei vini con una relazione dal titolo “Ruolo e professionalità del lavoro nell’impresa vitivinicola: produzione e qualità” (pubblicata poi dalla rivista P.A. n°3 anno 2000)

IMPEGNI ISTITUZIONALI E ASSOCIAZIONISMO

- 6-9 giugno 2019 **Membro della giuria** 1st F.I.C.B. “wine tasting and rating international Challenge” Finland
- Febbraio 2017 **Responsabile per la Lega del Chianti** dei rapporti con le confraternite del vino del mondo e con la FICB (Fédération Internationale des Confréries Bachiques)
- 28 gennaio 2017 intronizzato a Parigi **membro della Conseil des Echanson** de France
- 31 luglio 2014 Nominato dal Barone Giovanni Ricasoli Firidolfi **Luogotenente generale** della Lega del Chianti (seconda carica istituzionale)
- 18 maggio 2014 **Intronizzato Cavaliere** del sovrano e nobilissimo ordine dell'antico recioto della Valpolicella
- 16 gennaio 2014 Nominato dal Barone Giovanni Ricasoli Firidolfi **Mastro assaggiatore** della Lega del Chianti
- 26 ottobre 2013 **Consigliere maggiore** dell’antica Lega del Chianti, il cui capitano generale è il Barone Giovanni Ricasoli Firidolfi;
- 1 settembre 2013 **Fondatore associazione VAI** (Vitigni Autoctoni Italiani) con registrazione marchio VAI ®
- Febbraio 2013 **Esperto** in agricoltura, estimo agrario, enologia e di tutto il settore agroalimentare della cooperativa del sapere Polymates ;
- Settembre 2007 **docente esterno ONAV** (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino) per la sede di Firenze con lezioni su fermentazioni alcoliche, malolattica, viticoltura e vinificazione in rosso
- Ottobre 2004 **Membro del ROTARY CLUB** di Ceglie Messapica “Terra dei messapi” (Brindisi)
- Aprile 2002 - Giugno 2006 **Rappresentante nazionale** dei quadri in agricoltura per la Confederdia e componente della segreteria nazionale.
- Settembre 2001 Presenza in qualità di **esperto** al tavolo di filiera del comparto vitivinicolo dell’ARSIA (Azienda Regionale per lo Sviluppo e l’Innovazione del Settore Agricolo- Forestale) della regione Toscana
- 21 Ottobre 2000 **Legato d’Opera** dell’antica Lega del Chianti, il cui capitano generale è il Barone Giovanni Ricasoli Firidolfi
- 20 Marzo 1999 **Consigliere** della Federazione nazionale dei Quadri dell’Agricoltura
- 7 Marzo 1999 **Consigliere** nel consiglio direttivo regionale dell’Associazione Dirigenti ed Impiegati dell’Agricoltura della Toscana (Confederdia) con ruolo di Vicesegretario Regionale.

DEGUSTAZIONI PER SLOW FOOD

- Modanella (SI) 10 dicembre 2010 Terra Madre Day
- Siena 10 ottobre 2007 degustazione di Barolo
- Siena 21 febbraio 2007 degustazione di Brunello di Montalcino
- Monte Amiata 21-22 ottobre 2006 “Il nostro vulcano”
- Siena 13 dicembre 2005 Panoramica dei vini del Nuovo Mondo
- Siena 14 giugno 2005 Tokaji ungherese
- Siena 17 maggio 2005 Vini piemontesi
- Siena 27 aprile 2005 Vini & Vinsanti

Altre collaborazioni

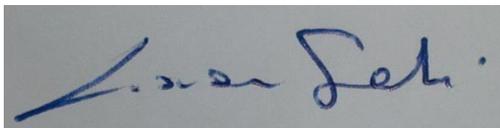
- San Giorgio a Lapi, Siena: Consulenza enologica e viticola dal 2000 al 2020
- Poggio Rozzi Tavarnelle: Consulenza enologica e viticola dal 2000 al 2020
- La colombaia Ville di Bagnolo: Consulenza enologica e viticola dal 2006 al 2020
- Agrivar Castello di Varignana : Consulenza enologica e viticola dal 2014 al 2020

LINGUE

Inglese Fluente (scritto e parlato) – Attestato Livello B2

INTERESSI E HOBBY

Storia, Storia dell'Arte, enogastronomia, archeologia, viaggi culturali

A handwritten signature in blue ink on a grey background. The signature is cursive and appears to read "Anna Feh.".

Il presente curriculum è composto da 6 cartelle dattiloscritte e contiene informazioni veritiere ai sensi del D. Lgs. 231, 06/2001. Il sottoscritto è consapevole delle procedure di legge per la comunicazione di notizie non vere. Si consente al trattamento dei dati secondo la normativa vigente.