

# Gino Vendrame

---

## Informazioni personali

Nato a: ---omissis---, ---omissis---  
Nazionalità: ---omissis---

Lingue parlate: Italiano, Inglese e Francese base

## Educazione

1994-1998 -Liceo Scientifico "Ettore Majorana", San Vito al Tagliamento , Pordenone, Italia  
- Diploma di maturità scientifica

1999-2004- Università di Udine, Italia, corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia, punteggio 101/110

2003 - 2008 Esperienze/visite all'estero in collaborazione con l'Università di Udine:

### Canada:

- Inniskillin Wines, Inc., Niagara-on-the-Lake, ON Canada
- Cave Spring Cellars., Main St Jordan, ON Canada
- Vineland Estates Winery, Ltd., Moyer Rd Vineland, ON Canada
- Pilliteri Estates Winery, Niagara-on-the-Lake, ON Canada

### USA:

- Robert Mondavi Winery, St. Helena Hwy Oakville, California
- Opus One, St. Helena Hwy Oakville, California
- R H Phillips Vineyard, Esparto, California

### Argentina:

- Bodega Sèptima, Mendoza. Argentina
- O. Fournier, Mendoza, Argentina

## Qualifiche

- Enologo.
- Tecnico degustatore vini a denominazione d'origine controllata presso la camera di commercio di Udine

## Ruoli in carica

- Presidente del Consorzio Agrario Friuli Venezia Giulia da dicembre 2020
- Membro del comitato di sezione Friuli Venezia Giulia dell'associazione Enologi - Enotecnici italiani - "ASSOENOLOGI".
- Membro, dal 2020, del consiglio di Amministrazione dell'ente certificatore CEVIQ
- Membro dal 2016 del consiglio provinciale Coldiretti Udine

## Ruoli ricoperti

- Dal 2016 a luglio 2023 Presidente Federazione Provinciale Coldiretti di Udine
- Per un triennio membro del consiglio di amministrazione di Condifesa Friuli Venezia Giulia

## Esperienze lavorative

Settembre  
2003 ad ora

### **AZIENDA VITIVINICOLA VENDRAME VIGNIS DEL DOGE** Passariano, Italia

Azienda Vitivinicola *Vendrame Vignis del Doge* sita a Passariano di Codroipo, Udine. Bottiglie prodotte 30.000. Ettari 50 di cui vitati 16. Ettolitri prodotti 1200.

#### **Posizione: enologo**

Responsabilità che include la realizzazione degli obiettivi fissati in campagna, per quel che riguarda gli standard qualitativi dell'uva, in cantina per quel che riguarda il processo di vinificazione (fermentazione, stabilizzazione, tagli.) e affinamento (acciaio o legno) ivi compresa la supervisione quotidiana della cantina, laboratorio e imbottigliamento.

Le varietà coltivate e vinificate sono, Merlot, Cabernet, Refosco, Chardonnay, Friulano, Pinot Grigio, Sauvignon, Prosecco e Verduzzo Friulano.

Responsabilità:

- Scelta dell'epoca di raccolta uve
- Miglioramento delle tecniche di raccolta in base alla varietà e allo stato sanitario (meccanica, manuale con o senza appassimento)
- Funzionamento apparecchiature di laboratorio
- Controllo delle operazioni di cantina
- Dosaggi additivi, interpretazione dei dati analitici, inoculo e nutrizione lieviti, solfitaggi, filtrazioni, travasi, tagli, degustazioni.
- Processo di vinificazione completa
- Marketing ed vendite esteri
- Attività di customer care
- Sviluppo del marchio

Giugno 2001  
a Settembre  
2003

## CANTINA PRODUTTORI DI CODROIPO

Codroipo, Italia

La cantina Produttori di Codroipo è situata nel nord-est Italia, nella regione Friuli Venezia Giulia, oggi è presieduta da Peter Mauracher, si sviluppa su una superficie di 64.000 metri quadrati, con una superficie coperta di 55.000 metri quadrati.

### **Posizione: secondo enologo**

Attività di ricerca per il miglioramento dei prodotti Merlot Cabernet e Friulano. Ho lavorato a stretto contatto con enologi di pluriennale esperienza al fine di migliorare la qualità dei vini.

Responsabilità:

- Coordinamento di tutto il processo di vinificazione
- Esecuzione e valutazione delle varie prove di vinificazione
- Gestione del laboratorio per le analisi
- Supervisione del processo d'imbottigliamento

Settembre  
2001 a  
Giugno 2008

## CANTINA PRODUTTORI DI CODROIPO

Codroipo, Italia

Esperienze temporanee

Responsabilità

- Assistenza alla vinificazione con l'utilizzo di additivi, degustazioni giornaliere dalle cisterne, interpolazione dati analitici, inoculo lieviti, nutrienti, aggiunta solfiti, filtrazioni, travasi, tagli.
- Gestione del laboratorio
- Attività in cantina

Marzo-Aprile  
2009

## HEATHCOTE WINERY

Heathcote - Victoria State - Australia

Esperienze temporanee

La cantina Heathcote si trova in Australia, precisamente nello stato del Victoria, nell'entroterra a 120 chilometri da Melbourne. L'azienda di 18 ettari, coltiva al 90%

Shiraz, che viene raccolta surmatura così da ottenere vini strutturati ad alto grado alcolico. Tutti in vini sono affinati e invecchiati in legno.

**Posizione: secondo enologo**

Attività di campionamento in vigna e successiva analisi di laboratorio per la costruzione delle curve di maturazione per scegliere così il giusto momento di raccolta.

Ho lavorato a stretto contatto con l'enologo Rachel Brooker concentrando il lavoro esclusivamente sulla vinificazione, stabilizzazione del colore e affinamento di vini rossi altamente strutturati ad alto grado alcolico.

Responsabilità:

- Analisi su uve, mosti, vini
- Vinificazione
- Gestione barrique
- Degustazione

**Interessi**

Sport – snowboard, nuoto, jogging, apnea, pesca subacquea

Vino – degustatore presso concorsi enologici

Interessi – storia, fotografia, viaggiare, leggere libri

\*Referenze disponibili su richiesta.