

## Perfil curricular enològic:

**2014:** Enòleg Col·legiat N.1 (Col·legi d'Enòlegs i Enòlogues de Catalunya – CEEC)

**01/2010 – 02/2014:** Associació Catalana d'Enòlegs (ACE). Membre de la Junta Directiva (Comissions: Web, Relacions Institucionals i els Associats). [www.enolegs.cat](http://www.enolegs.cat)

**2006:** Habilitació per exercir la professió d'Enòleg. Segons el "Real Decreto 595/2002, de 28 de junio, por el que se regula la habilitación para ejercer las profesiones de **enólogo**, técnico especialista en vitivinicultura y técnico en elaboración de vinos".

**2004-05:** Màster en Viticultura, Enologia i Màrqueting del Vi (200h). UVIPE, l'Institut del Cava i l'Associació Vinícola Catalana. United Nations Educational Scientific and Cultural Organization.

**1994-96:** Tècnic Especialista en Vitivinicultura. Escola de Viticultura i Enologia Mercè Rossell i Domènech, Espiells (Sant Sadurní d'Anoia).

**Agricultor:** Explotació d'una petita finca familiar de vinya, oliveres, fruita seca i dolça.

**Mitjans de Comunicació:** Presència en diferents mitjans. ([Veure en el web](#))

## Experiència professional en el món del vi:

Tasques i Fites assolides a: *(Selecciona per anar)*

[UCSA – Grup Freixenet](#) → 15/03/2010 (actualment)

[JEAN LEON](#) → 04/2005 a 02/2009

[MIGUEL TORRES](#) → 04/1999 a 03/2005

[MASIA FREIXE](#) → 07/1996 a 02/1999

**UCSA, UNIÓ DE CELLERS DEL NOYA (Grup Freixenet)**

Des de 15/03/2010: Responsable del Celler i Enòleg. Equip de 12 persones.

[www.freixenet.es](http://www.freixenet.es)

[a dalt](#)

**TASQUES:**

- Responsable del celler i enòleg, membre del panell de tast intern.
- Direcció, gestió, programació i seguiment de les tasques i de l'equip humà del celler.
- Coordinació de la producció amb les àrees de Direcció de Producció, Direcció Tècnica i Gerència.
- Elaboració de vins, escumosos amb el mètode Charmat: escumosos aromatitzats, còctels, sangries, moscato, sistema prosecco, desalcoholitzats i productes Halal.
- Preparació i seguiment al celler per a les auditories internes i externes en IFS, BRC, ISO9001.

**FITES ASSOLIDES:**

- Implantació i desenvolupament de la posició de responsable de celler, inexistent fins aleshores.
- Ampliació de la plantilla de 4 a 12 membres i la seva capacitat als procediments de producció interns.
- Incorporació del tercer torn de treball, nous procediments i equipaments tècnics productius.
- Replantejament del sistema productiu per fer viable l'augment productiu de 20 a uns 37 milions d'ampolles.

**JEAN LEON (Grup Miguel Torres)**

04/2005 – 02/2009: Enòleg del celler en l'elaboració de "Vins de Finca" blancs i negres.

[www.jeanleon.com](http://www.jeanleon.com)

a dalt

**TASQUES:**

- Controls de maduració, clarificar, transvasar, estabilitzar, filtrar, fermentacions alcohòliques i malolàctiques.
- Gestió i conservació dels vins en bóta a les caves i de les pròpies bótes.

**FITES ASSOLIDES:**

- Tasques de coordinador del celler i analista del laboratori.
- Responsable de la seguretat i prevenció de riscos laborals al celler.
- Gestió de la traçabilitat dels productes i additius.

**MIGUEL TORRES**

01/2002 – 03/2005: Tècnic al celler de Pacs. Elaboració de vins blancs, rosats i negres joves i en bóta.

[www.torres.es](http://www.torres.es)

a dalt

**TASQUES:**

- Tècnic especialitzat al celler en àrea elaboració vins de Finca i treballs propis d'un celler elaborador de vins.
- Controls de maduració, clarificar, transvasar, estabilitzar, filtrar, fermentacions alcohòliques i malolàctiques.
- Gestió i conservació dels vins en bóta a les caves i de les pròpies bótes.

**FITES ASSOLIDES:**

- Verema 2003 i 2004: Responsable de torn del sector tines de maceració rotatives amb 7 persones a càrrec.
- Verema 2003: Responsable de torn al sector premses amb 6 persones a càrrec.
- Veremes 1999 a 2002: Tècnic a l'àrea de "Vins de Finca" Milmanda, Fransola i Gran Vinya Sol. Des dels controls de maduració, fermentació alcohòlica i malolàctica en bóta i posterior envelliment.

**MIGUEL TORRES**

04/1999 – 12/2001: Enòleg de comunicació al departament de relacions públiques i comunicació.

[www.torres.es](http://www.torres.es)

a dalt

**TASQUES:**

- Ponent i formador en viticultura, enologia, tast, servei del vi, maridatges, destil·lats en els Centres Culturals del Vi de Barcelona i Girona.
- Tastos i xerrades amb l'equip comercial a la costa nord, sud, est de la península i a les illes balears.
- Elaboració de plans de RR.PP. per a la presentació i difusió de nous productes.
- Redacció de documents tècnics, articles per a revistes especialitzades.
- Acompanyament i formació de membres de l'equip comercial internacional sud-americà a les instal·lacions i centres productius de l'empresa.

**FITES ASSOLIDES:**

- Desenvolupament i consolidació del Centre Cultural del Vi de Girona.
- Formació de l'equip de servei de sala i de l'equip cuina de la cadena hotelera NH.
- Jornades formatives a l'Escola d'Hostaleria CETT de Barcelona i de l'Escola d'Hostaleria de les Illes Balears.
- Formació i professionalització de l'equip comercial nacional i internacional de Miguel Torres..
- Responsable tècnic en actes de màrqueting i de RR.PP.

## MASIA FREIXE

07/1996 – 02/1999. Director Tècnic i Enòleg, Cap de celler i de laboratori

a dalt

### TASQUES:

- Direcció enològica i responsable del celler.
- Cap de laboratori i analista.
- Assessor tècnic en viticultura ecològica.
- Elaboració de vins blancs, rosats, negres, cava i cava gran reserva.

### FITES ASSOLIDES:

- Incorporació i gestió del personal operatiu del celler (equip de 4 persones).
- Conversió i transició de l'elaboració convencional a la producció de vins ecològics sota les directrius del **CCPAE** (Consell Català de Producció Agrària Ecològica).
- Incorporació a la producció de cava dels llevats aglomerats, reconversió dels sistemes de treball i el consegüent augment de la productivitat.
- Adaptació del celler per a elaborar vins negres i primera elaboració d'un vi negre a les instal·lacions del celler.
- Superació del repte de direcció tècnica enològica d'un celler recent acabada la formació de FP II en Vitivinicultura a l'Escola Mercè Rossell i Domènech (Espiells), amb 20 anys.
- En el primer vi negre elaborat íntegrament al celler, **Agrest de Guitard Merlot 1996**, en va sortir una nota de tast a la **revista Descobrir N.6** de la mà del sommelier Agustí Peris (El Bullí), ressaltant-ne la qualitat.



**Món descobrir**

**Ara és el moment...**  
De veure com  
floreixen els ametllers  
més primerencs  
de la Marina.

**La cava**

Sota una textura densa, el vi **Agrest de Guitard Merlot 1996** de Masia Freixa ha estat ben cuidat, és a dir: el raïm ha estat ben escollit; el grau de maduresa és satisfactori; la vinificació al menys intervencionista possible; els rendiments, moderats... Una fragància suau i càlida ens deixa aromes netes de balsàmics i cítrics en confitura, pseudoorgànics i vegetals, amb lleus notes especiades que confirmen que el vi madura admirablement. Des d'aquí felicitem la Masia Freixa per aquest vi que no pot faltar al celler d'un *connoisseur*.  
Preu aproximat: 750 ptes.



Amb un *pétillant* saborós i exquisit, la casa Freixenet ens ofereix el seu **Reserva Real** respectant tots els estàndards de qualitat. Extremadament afruitat i molt concentrat, d'una puresa excel·lent, amb un grau alcohòlic i una acidesa moderats, se'n va modelant a la boca, sucós i ben madur, i es noten tocs de poma, herbes de Provença, pell de fruites seques, gingebre i arrels que fan costat a la seva composició. Un cava per als que no són tímids. Qui ha dit que les cases grans no fan grans vins? Preu aproximat: 3,210 ptes.



**Agustí Peris, sommelier**