

Manuel Eduardo González

Licenciado en Enología – Postgrado en Viticultura – Postgrado en Ingeniería Enológica

Datos personales

Nacionalidad: Argentina

Fecha Nacimiento: 12 de febrero de 1974

Estado Civil: casado

Domicilio particular: San Martín 3407 – Mayor Drummond –

Luján de Cuyo – Mendoza

Teléfono particular: 2615081930

e-mail: manugonzalz@hotmail.com.ar



Acerca de mi

Soy un profesional de la industria vitivinícola con amplia trayectoria en empresas de alto renombre. Me he especializado en la elaboración de vinos de alta gama.

La pasión por hacer vinos inspira mi búsqueda incansable por lograr productos sobresalientes.

Soy comprometido, proactivo y me incentiva la superación constante. Soy creativo e innovador.

Educación

Cursos de Postgrado:

Ingeniería Enológica

Facultad de Ciencias Agrarias Mendoza UNC.

Viticultura – Planeamiento y Gestión de Calidad desde el viñedo al vino.

Universidad Juan Agustín Maza.

Universitario

Licenciado en Enología y en Industria Frutihortícola

Facultad Don Bosco – Universidad Juan Agustín Maza.

Terciario:

Analista Universitario en Enología y en Industria Frutihortícola

Facultad Don Bosco – Universidad Juan Agustín Maza.

Secundario:

Perito Mercantil

Colegio Dr. Francisco Correa

Idioma inglés

- New Trend Institute: 2000 – 2011
- Green Fields Institute: 2011 – 2018
- Green Valley Institute: 2021 – 2024

Nivel Intermedio alto. El manejo del idioma le permite comunicarse de manera autosuficiente.

Experiencia Laboral

DON MANUEL VILLAFANE S.A.

- Desde septiembre 2024 a la actualidad

Chief Winemaker, Director Vitícola y Enológico

Responsable del diseño, elaboración, guarda, estabilización y fraccionamiento de los vinos desde el viñedo.

ANDELUNA CELLARS SRL

- Desde septiembre 2024 a la actualidad

Asesor Vitícola y Enológico

- Desde agosto 2011 a septiembre 2024

Chief Winemaker – Gerente de Viticultura y Enología

Asesor Enológico: Michel Rolland – Hans Vinding Diers

Responsable del diseño, elaboración, guarda, estabilización y fraccionamiento de los vinos desde el viñedo.

A cargo de Control de Calidad y Laboratorio.

Personal a cargo en viñedos y bodegas.

Implementación y certificación Prácticas Orgánicas en viñedo y bodega con Ecocert.

Implementación y certificación Protocolo Sustentabilidad de Bodegas de Argentina – Ecocert.

BODEGAS Y VIÑEDOS HUGO Y EDUARDO PULENTA S.A. “PULENTA ESTATE”

- Desde 2009 a 2011

Chief Winemaker – Gerente de Enología

Asesor Enológico: Paul Hobbs

Responsable del diseño, elaboración, guarda, estabilización y fraccionamiento.

A cargo de Control de Calidad y Laboratorio.

Personal a cargo.

TRIVENTO BODEGAS Y VIÑEDOS S.A. – CONCHA Y TORO

- De 2002 a 2009

Enólogo Jefe de Líneas Premium, Súper Premium y Ultra Premium

Asesor Enológico: Alberto Antonini – Enrique Tirado

Trabajo en equipo con Ingenieros Agrónomos. Seguimiento y selección de viñedos propios y de productores. Personal a cargo.

Diseño de poda. curación, desbrote, raleos de racimos, deshojes, riego y determinación del punto de cosecha. Diseño de vinos para distintos mercados.

Responsable de sala de barricas.

Presentación de vinos a clientes en Argentina y exterior.

Responsable del área enológica en ausencia del Gerente de Enología.

Manuel Eduardo González

Licenciado en Enología – Postgrado en Viticultura – Postgrado en Ingeniería Enológica

- De 1999 a 2002

Jefe de Control de Calidad y Laboratorio

Implementación de Normas ISO 9000 y HACCP

Asistencia en Vendimias 2000, 2001 y 2002 en la elaboración de vinos Premium. Responsable de controles físicos, químicos y microbiológicos en uvas, mostos, vinos y espumantes. Responsable de controles sobre insumos secos y controles de proceso durante fraccionamiento y etiquetado. Puesta en marcha del departamento de Control de Calidad con capacitación en Concha y Toro Chile.

- De 1998 a 1999

Asistente del Área Enológica

Asistencia en la elaboración, conservación, estabilización y fraccionamiento de vinos.

- De 1997 a 1998

Jefe de Laboratorio

Tecnología Enológica desarrollada

- Termo - Flash Vinificación
- Decanter
- Centrífuga
- Filtro Tangencial
- Osmosis Inversa

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

- Temporada Cosecha 1996

Toma de grado Brix por refractometría y control de tenor azucarino.

LABORATORIO LIBERTADOR – PERDOMINI SPA

- Temporada Cosecha 1995

Asistencia técnica a equipos de Flotación y Filtros rotativos de vacío en Bodega.

BODEGA RICHARDI, FAZIO Y MENEGAZZO SRL

- Temporada Cosecha 1995

Análisis de laboratorio a mostos, vinos y espumantes.

INSTITUTO DE INVESTIGACIONES FRANCISCO OREGLIA

- 1994

Investigación y desarrollo

Experiencia y Capacitaciones en Argentina y el Exterior

Capcitación en Trivento B&V S.A.

- De1997 a 2008: Reunión con equipo Enológico de Concha y Toro cada 3 meses. Degustación y actualización de procedimientos.
- De1999 a 2002: Aseguramiento de la Calidad en Concha y Toro Chile.

VENDIMIAS

Burdeos – Francia.

Napa Valley – USA.

Rivera del Duero – España.

GIRAS TÉCNICAS

Visitas a Viñedos y Bodegas en las siguientes zonas vitivinícolas:

- Chile
- Uruguay
- Brasil
- Portugal
- España
- Italia
- Francia
- USA

Visitas a Tonelerías y Bosques de roble

- Francia
- USA

Visitas a Corcheras

- España
- Portugal
- USA

Asistencia a Ferias

- Feria Alta Gama BsAs – Argentina.
- Almendariz Wine Fair – Perú.
- London Wine – UK.
- Vinexpo – Francia.
- Prowein – Alemania.
- Balcanes – Serbia.

Visitas al mercado con Gerente Comercial

- Latam: Argentina, Brasil, Uruguay, Perú, Colombia, Ecuador, México.
- Norte américa: USA.
- Europa: UK, Alemania, Holanda, Italia.

Investigación y Desarrollos

Investigaciones

- Investigación acerca de la temperatura de saturación del bitartrato de potasio en vinos. Instituto Francisco Oreglia.
- Estudio de suelo por conductividad y NDVI en Finca Andeluna.
- Estudio acerca del corrimiento de la variedad Malbec en Finca Andeluna. Convenio con la FCA UNC y Conicet.

Desarrollos

- **Trivento B&V:**
 - Red Blend Amado Sur, Golden Reserve Malbec, Eolo Malbec.
- **Pulenta Estate**
 - Gran Pinot Noir
- **Andeluna**
 - Cabernet Franc en diferentes rangos de precio, Semillón, Pinot Noir, Espumante, Sauvignon Blanc, Torrontés Dulce Natural, Malbec bajo alcohol, Pinot Franc, Vinos Orgánicos, Late harvest.
- **Don Manuel Villafañe**
 - Blanc de Petit, Franc Petit, Rosé Malbec dulce natural, Parcelas.

Distinciones

Altos reconocimientos por la prensa especializada nacional e internacional, así también resultados sobresalientes en diferentes concursos.

Distinción por la Legislatura de Mendoza por destacada labor en la industria vitivinícola y por libros publicados. Septiembre 2017.

Aficiones

- Poesía, escritura, lectura.

Autor de los libros “Me estoy volviendo Poeta” y “Alma de jarilla – 100 poemas de raíz”. Música, guitarra, bajo, canto, running.

Enlaces

IG @manugonzabals