



MARCELO SASSU

Enólogo | Bromatólogo

📍 San Juan, Argentina | 📞 2646126268 | ✉ msassu95@gmail.com | 🔗 LinkedIn: marcelo.sassu

Perfil Profesional

Enólogo con experiencia en la elaboración de vinos de alta gama, especializado en fermentación, control de calidad y procesos de producción. Apasionado por la innovación enológica, con habilidades en liderazgo de equipos, mejora de procesos y trabajo interdisciplinario. Busco aportar mis conocimientos para optimizar la calidad y eficiencia en bodegas de prestigio.

Aptitudes Destacadas

- 📌 Liderazgo y gestión de equipos
- 📌 Orientación a la mejora continua
- 📌 Trabajo en equipo y comunicación efectiva
- 📌 Adaptabilidad y resolución de problemas
- 📌 Enfoque en la innovación enológica

Experiencia Laboral

Segundo Enólogo | Bodega Don Domenico, San Juan (Febrero 2023 – Actualidad)

- Elaboración de vinos tintos, blancos y mostos clarificados de alta gama.
- Supervisión de procesos de filtración, fraccionamiento y despacho.
- Coordinación en la elaboración de vinos de altura para terceros.
- Liderazgo de equipos de hasta 20 personas durante vendimias.

Operario Especializado en Fermentación | Rombauer Vineyards, Napa Valley, California, EE. UU. (Vendimias 2018 y 2022)

- Responsable del seguimiento y control de fermentaciones en barricas de roble.
- Manejo de equipos y técnicas específicas de vinificación en pequeñas partidas.
- Colaboración directa con enólogos californianos en ajustes de fermentación.
- Cumplimiento de estándares de calidad y protocolos internacionales.

Analista de Laboratorio | Bodega Grupo Peñaflor, San Juan (Febrero 2022 – Mayo 2022)

- Realización de análisis básicos: pH, acidez volátil, acidez total, azúcares y alcohol.
- Ejecución de análisis avanzados: presencia de metales, sulfatos, sorbatos, estabilidad tartárica y proteica.
- Trabajo en laboratorio enológico con cumplimiento de normas de seguridad y calidad.
- Colaboración con el equipo técnico en la validación de parámetros críticos del vino.

Formación Académica

- Licenciatura en Enología – Universidad Católica de Cuyo
- Técnico en Bromatología – Universidad Católica de Cuyo

Cursos y Capacitaciones

- Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos
- Análisis Sensorial de Vinos

Idiomas

- Español: Nativo
- Inglés: Intermedio

Recomendaciones

Disponibles a solicitud