

Mauricio Enrique Garrido Vega

Fecha de Nacimiento: 16 de Mayo de 1978

Dirección: Meulín 8653, Peñalolén, CHILE.

Phone: +56961212743; +56992277571; +56229428549

E-mail: mgarrido@iwcc.cl; maugarridov@gmail.com

Historia laboral

Indómita Wine Company Chile (IWCC), Febrero 2019 a Actualidad **Miembro del grupo vitivinícola Chino Yantai Changyu Pioneer Wine**

Posición: Gerente de Operaciones

Principales Responsabilidades:

- Responsable de las operaciones en las Bodegas Viña Santa Alicia en Valle del Maipo y Viña Indómita en el Valle de Casablanca.
- Responsable de la Producción de 1,4 MM cajas de vinos y espumantes
- Planificación y coordinación con las áreas de enología y abastecimiento para el programa de embotellación semanal
- Coordinación de Bodega Producto Terminado y Comex para el cumplimiento de despachos a clientes
- Manejo de Servicios Generales y mantención plantas.
- Liderando equipos de trabajo bajo Norma BRC v7, Food Defense, Sedex, Smeta, certificación orgánica
- Control de eficiencia de producción, mermas, KPI's, manejo y control de presupuestos anuales e Inversiones

Viña Santa Alicia S.A, (Febrero 2013 – Enero 2019)

Posición: Enólogo Jefe

Principales Responsabilidades:

- Responsable de la vinificación y producción completa de las líneas Premium, Gran Reservas, Reservas y varietales. Mejorar la calidad posicionando la viña en el segmento de vinos premium impulsando la fuerza de venta.
- Responsable del funcionamiento interno de bodega. Manejo de personal, laboratorio, trazabilidad, mezclas, tratamientos, relación con proveedores. Confeccionar presupuestos de costos, inversiones y control de gastos.
- Responsable de la planificación y logística del envasado en planta Santa Alicia. Asegurar la calidad y optimización del embotellado de las 3 viñas del Grupo en Viña Santa Alicia.
- Responsable del Asesoramiento técnico-enológico de la nueva producción de espumantes.
- Fuerte perfil Enólogo comercial, realizando reuniones y presentaciones de productos a clientes e importadores en Holanda, Inglaterra y China. Asegurar con el equipo comercial,

la continuidad de los vinos, stock de producción, nuevas cosechas y creación de nuevos productos.

- Visitas a diferentes Ferias de vinos tales como Prowein-Dusseldorf, Prowein-Shangai, Vinexpo (Francia), promocionando nuestros productos en el stand, captando nuevos clientes y reuniones con importadores.

Logros:

- Mejorar la calidad de los vinos, rankeando buenos puntajes y obteniendo medallas en importantes concursos internacionales. Aumentar en 15% los vinos Reserva y en 8% los Gran Reserva resultantes de vendimia respecto al año anterior. Mejorar selección de cuarteles de uva, realizando manejo diferenciado destinado a niveles de gama alta.
- Aumento de la capacidad y eficiencia de la embotellación pasando 15 mil cajas a 25 mil cajas semanal en 1 temporada.
- Ser partícipe del crecimiento del 25% de las ventas en 12 meses, de las Viñas del Grupo, subiendo desde el 13° al 8° lugar en ranking de exportación de viñas en Chile.

Viñas Grupo San Pedro-Tarapacá VSPT (2005 – 2013)

Viña Tarapacá S.A (Febrero 2012 – Enero 2013)

Posición: Enólogo Operacional y Jefe de la Marca Viñamar

Principales Responsabilidades:

- Responsable de liderar el manejo operacional de Bodega Tarapacá con la integración y fusión de las viñas Casa Rivas, Viñamar, Leyda y Misiones de Rengo en una sola planta. Optimizar los procesos de vinificación post-fusión y reducir costos.
- Responsable de realizar mejoras y automatización en la planta debido al aumento de capacidad desde 12MM a 32MM de litros en solo una temporada. Crear nuevos protocolos de vinificación integrados. Organizar los procesos y al resto de enólogos de marca formando equipos de trabajo.
- Responsable de la vinificación de los vinos y espumantes de la Marca Viñamar. Enfoque primordial en mantener stock de espumantes método Charmat y Champeñoise. Aumento de capacidad de Autoclaves de 700M litros a 1,4MM anual en una temporada.
- Responsable del control de gastos, solicitud de inversiones, presupuesto anual de enología y vendimia de la planta.

Logros:

- Mantener Rendimiento de vendimia sobre 72% (Meta impuesta por la compañía)
- Reducir mermas por concepto de vinificación y envasado de un 3%
- Reducción de costos en el primer año de fusión de viñas equivalente a US\$400M
- Consolidar equipos y forma de trabajo interno de bodega que aún funciona en la actualidad

Viña Viñamar de Casablanca S.A (Junio 2010 – Enero 2012)

Posición: Enólogo Jefe Viñamar y Encargado proyecto Premium Tarapacá

Principales Responsabilidades:

- Responsable del funcionamiento y control de bodega. Manejo de personal enología, producción, administrativo y laboratorio, control de inventarios, control de gastos y costos. Reportar directamente a Gerencia general y Gerencia de abastecimiento.
- Responsable de la vinificación de vinos **Blancos, Tintos y Espumantes** (Método Charmat y Champenoise). Estos últimos aumentaron su producción desde un 30% a un 75% en solo 2 temporadas.
- Participación Activa, junto con el equipo comercial, en la creación de la “**Estrategia Espumante**” asignando el Rol a la marca Viñamar un agresivo plan de re-posicionamiento comenzando en M°Nacional y continuando con exportación.
- Responsable del manejo completo de 60 ha de viñedos propios de variedades de clima frío. Sauvignon blanc, Chardonnay y Pinot noir.
- Responsable de la vinificación del **Proyecto Ultra Premium de Viña Tarapacá**. Recepción y control de calidad de la uva, doble mesa de selección, control de fermentación, maceración, analítica completa, llenado de barricas, control de guarda, degustaciones periódicas y participación en la mezcla final.

Logros:

- **Viajes Técnicos- enológicos** realizados a diferentes viñas y bodegas en:
España, Región del Penedès.
Francia, Región de Languedoc y Región de la Champagne (Reims y Epernay)
Italia, Región de Veneto y Asti, Feria internacional de Maquinaria Enológica **SIMEI**, en Milán.
Argentina, Mendoza, visitas técnicas a viñas y seminarios de maquinarias enológicas.
- Mantener stock y calidad, del explosivo aumento de ventas de Espumantes en Chile y en el extranjero. Aumento en 200% de ventas con respecto al año anterior.
- Adjudicación de un Tender en Suecia por 25.000 cajas de Sparkling Brut Viñamar (US\$38/cajas)
- Creación de 2 nuevos Espumantes de calidad: Viñamar extra Brut y Viñamar Rose brut.

Viña Tarapacá S.A (Enero 2005 – Mayo 2010)

Posición: Enólogo de Barricas y Asistente de bodega

Principales Responsabilidades:

- Enólogo a cargo de 4300 barricas. Manejo del personal de barricas, control de vinos Premium y Gran reservas de la compañía, llenados, trasiegos, control de rellenos, sulfitajes, lavado y mechado, trazabilidad, microbiología.
- Responsable del manejo de personal de bodega enología y laboratorio. Vinificación completa desde la uva hasta la botella en líneas Premium, Gran reservas, Reservas y varietales, planificación y organización de vendimias, manejo de mezclas, control de guarda

en estanques, correcciones, filtración, tratamientos de clarificación y estabilización de vinos Blancos, Tintos, Rose y Late harvest.

- Responsable de la correcta entrega de vino terminado a embotellación. Chequeo de calidad correspondiente según línea de producto, control de parámetros analíticos preenvasado, preparación de cantidades correspondientes según lo planificado en conjunto.
- Responsable de implementar la **Certificación Orgánica** para las líneas de vino orgánico de la compañía. Empresa certificadora CERES GmbH, para UE y NOP.
- Presentación y degustaciones de vinos de las diferentes líneas en ferias, galas, clientes de mercado nacional e importadores.

Logros:

- Enólogo designado para promocionar Viña Tarapacá en **LATAM** en países estratégicos. Viajes realizados a:
México; Evento Denominación Palacio de Hierro, reuniones con importador La Madrileña, degustaciones a clientes, sommeliers, periodistas, galas y ferias, presentación de nuevas cosechas, vinos de línea y nuevos lanzamientos.
Otros importadores visitados: Ecuador, Colombia y Venezuela.
- Mantener aprobada la Certificación Orgánica durante los 5 años que estuve a cargo.
- Bajar y controlar de manera significativa la contaminación microbiológica de barricas entregada al inicio, desde un 20% a un 2% durante mi periodo.
- Mantener rendimientos de vendimia sobre un 72% (Meta impuesta por la compañía).
- Participar activamente junto el Enólogo Jefe en el manejo y creación del primer vino Ultra Premium de la compañía (Marca Tarapakay).
- Implementación de nuevas maquinarias enológicas. Realizar ensayos con proveedores, medir eficiencia y recuperación de la inversión. Maquinas adquiridas durante mi gestión: Centrifuga de vinos y mosto, Lavadora de barricas de 5 estaciones, bombas lobulares.

Viña Santa Ema S.A (Enero 2003-Diciembre 2004)

Posición: Enólogo de Planta

Principales Responsabilidades:

- Responsable del manejo de 80 ha de viñedos propios y control de 10 productores de uva con contrato largo plazo. Controlar rendimientos y calidades mediante poda, riegos, fertilización, aplicaciones, manejo de canopia, control de madurez, manejo del personal de campo, compra de insumos, decisión de cosecha.
- Responsable de la Bodega de Vinificación. Manejo del personal de planta enología, administrativo y de laboratorio, planificación de cosecha y de recepción de uva de fundo propio y productores, decisión de molienda, prensado, adiciones de insumos, control de fermentación, tipo de maderas a utilizar, compra de insumos, mezclas y tratamientos de vinos.

Logros:

- Desarrollé un Programa periódico de aplicación de productos fitosanitarios en el viñedo propio y en los productores.
- Implementación de buenas prácticas agrícolas BPA
- Rendimiento de vendimia aumento en 2% respecto al año anterior.

Cave Les Trois Grappes, Montpellier, FRANCIA (Agosto 2002-Diciembre 2002)

Posición: Enólogo Asistente

Principales Responsabilidades:

- Manejo de personal de bodega. Entregar instrucciones de adiciones de insumos, controlar fermentaciones, trasiegos, recepción, molienda, prensado, descubes, remontajes.
- Encargado del control la Vinificación de Blancos, Tintos y Rose de variedades tradicionales y no tradicionales según indicaciones del Enólogo asesor.
- Degustación y control diario de los mostos en fermentación.

Logros:

- Adquirir buen dominio del francés
- Rendimiento de vendimia aumento en 2% respecto al año anterior.
- Calidad final de los vinos resultantes de vendimia aumento en un 6% en nivel reserva.

Viña Villard Fine Wines (Febrero 2002-Junio 2002)

Posición: Enólogo Asistente

Principales Responsabilidades:

- Muestreo de uvas en viñedos. Degustación de uvas seleccionando cuarteles para decisión de cosecha. Análisis básicos del mosto.
- Vinificación durante la vendimia de Blancos y Pinot noir de clima frío (Valle de Casablanca) y Tintos de clima mediterráneo (Valle del Maipo). Controlar mesa de selección en recepción, adición de insumos, control de fermentación, desborres, filtración, llenado de barricas.

Viña Concha y Toro S.A (Febrero 2001-Noviembre 2001)

Posición: Operario Calificado de Vendimia (Febrero 2001-Junio 2001)

Principales Responsabilidades:

- Colaborar en el proceso de Vendimia de las líneas Casillero del Diablo y Terrunyo. Control de recepción de la uva, molienda, prensado, adiciones de insumos, control de fermentaciones, desborres, remontajes, clarificación, tratamientos en mezclas, llenado de barricas.

Posición: Vendedor Tienda de Vinos C y T (Julio 2001-Noviembre 2001)

- Atención, venta y servicio al cliente en tienda. Informar de las diferentes líneas de vinos, precios, calidades, degustaciones.

Historia Académica

- MBA, Titulado, Junio 2017 a Diciembre 2018.
Escuela de Negocios Universidad Adolfo Ibáñez (UAI), Chile
- China Europe International Business School (CEIBS), Diciembre 2018
Modulo MBA Escuela de Negocios en Shanghái y Beijing
- EF International Language Center, Manchester, UK
Full-time Course Advanced Level C1, January to February 2016
- Enólogo N° Registro 621 – Aprobado en la Asociación Nacional de Ingenieros Agrónomos Enólogos de Chile, 2004
- Ingeniero Agrónomo – Especialidad en Vitivinicultura y Enología, Universidad de Chile, 1997- 2001
Titulo Aprobado con Distinción Máxima año 2003.
- Licenciado en Agronomía, Universidad de Chile, 2000
Beca Excelencia Académica

Idiomas:

- Inglés Fluido, EF Internacional Languages Center, Manchester, UK, 2016
Instituto Chileno Norteamericano, Nivel Avanzado 2008
- Francés Fluido, Instituto Chile Francés Nivel Intermedio 2002

Cursos y otros:

- Investigación Tesis de Titulo “Efecto de seis niveles de tostado sobre la composición química roble americano y el uso de este sobre un vino Cabernet Sauvignon” desarrollado en Tonelería Nacional y Viña de Martino, en conjunto con los reconocidos enólogos Aldo Bertrán, Marcelo Retamal y Felipe Müller
- Clases a estudiantes de Agronomía cursando último año de carrera en la mención Enología y Vinificación en el Dpto. de Enología y Agroindustria de la Universidad de Chile.