Fabio Ceccarelli

Profilo

Sommelier professionista con formazione umanistica alle spalle. Mi occupo di consulenza, formazione, redazione contenuti e divulgazione del vino, oltre che di enoturismo.

Vincitore del 3° Master-Ais del Chianti Classico nel 2023 e contestualmente del premio come "Miglior comunicatore del Chianti Classico". Terzo classificato nel concorso "Miglior sommelier della Toscana" nel 2022.

Scrivo di vino su www.ilsalottodelvino.it, www.fabioceccarelli.it, www.finewineitaly.com, www.eurhoreca.it, www.chiantiamoremio.it.

Principali collaborazioni come sommelier libero professionista dal 2017 ad oggi

- **Paolo Baldini Srl**: da luglio 2022 gestisco un wine club rivolto a professionisti e appassionati a Firenze.
- **Istituto Lorenzo de' Medici**: dal 2019 insegno "Wines of Italy" e "Wine Business" in inglese a studenti internazionali e da marzo 2022 sono coordinatore del dipartimento vini.
- **AIS Toscana**: dal 2017 svolgo regolarmente lezioni nei corsi per sommelier in Toscana (5 abilitazioni nel I, II e III livello). Sono stato redattore regionale della guida dei vini *VITAE* in tutte le edizioni dal 2016 al 2023. Sono un collaboratore della rivista *Sommelier Toscana*.
- **San Geminiano Italia:** collaborazione per wine experience a agenti (2024)
- **Istituto Superiore Giotto Ulivi**: lezioni su degustazione vino (2023-24).
- **Colle Bereto**: formazione del personale per la comunicazione del vino (2023).
- **Trattoria Ada**: consulenza su carta dei vini (2023).
- **Oscar Srl**: redazione contenuti per vendita di vino online (2021-22).
- **Exalta studio**: consulenza su progettazione e gestione e-commerce di vini (2020-21).
- **Smart Promotion**: promozione e vendita vini nei locali di Dufry presso Aeroporto di Firenze (2019).
- **Istituto Prof. Buontalenti di Firenze**: lezioni su degustazione e abbinamento cibo-vino (2019-21).
- **Drivers&Co**.: tour enogastronomici (2018).
- **VINO75.COM**: produzione contenuti sul vino e gestione social media (2019).
- **Tuscany in Tour**: collaborazione per tour enogastronomici e degustazioni guidate dal 2018.
- **Ristorante FAC (Eataly Firenze)**: degustazioni guidate (2019).
- **54 Rosso (wine bar)**: collaborazione per redazione carta dei vini e degustazioni guidate (dal 2017).
- **Vineria Bangerang**: consulenza per selezioni vini e gestione ordini (2018).
- **Alma Scuola Internazionale di Cucina**: lezione nel corso per Sala/Bar (2018-2019).

Inquadramento attuale: Libero professionista. Autorizzo il trattamento dei dati personali ai sensi del Regolamento UE n.679/2016 e del Dlgs 2003 n.196 e successive modificazioni.

- **Castello Vicchiomaggio**: formazione del personale e redazione schede dei vini (2018-2023).
- **Antica Fattoria di Caserotta**: redazione schede di degustazione dell'Olio EVO (2018).
- **Marchesi Antinori**: promozione vini Santa Cristina (2017)

Esperienze precedenti

WEB MANAGER, KME, FIRENZE :: 2007 - 2016

Prima nella direzione Marketing e poi in quella delle Relazioni Esterne.

WEB PROJECT MANAGEER, DADA, FIRENZE :: 1999-2007

Mi sono occupato di progetti web di vario tipo.

ASSISTENZA CLIENTI, INFOGROUP, FIRENZE :: 1997-1999

Formazione e consulenza su prodotti di remote banking.

AUTOGRILL, FIRENZE :: 1992-1997

Impiegato stagionale, addetto bar e ristorante.

Istruzione

- Qualifica di "operatore enoturistico" (Legge 76/2019 Regione Toscana), 2020
- Idoneità fisiologica all'assaggio degli oli di oliva vergini, 2017
- WSET - Level 3 Award in Wines, 2017
- Associazione Italiana Sommelier - Abilitazione a relatore, 2016
- Associazione Italiana Sommelier - Abilitazione a degustatore ufficiale, 2013
- Associazione Italiana Sommelier - Diploma di sommelier, 2011
- Università di Firenze - Laurea in filosofia, 1995

In fede,
Fabio Ceccarelli

Inquadramento attuale: Libero professionista. Autorizzo il trattamento dei dati personali ai sensi del Regolamento UE n.679/2016 e del Dlgs 2003 n.196 e successive modificazioni.