

Xavier Agell i Tuser

xagell@gencat.cat

Formació

Llicenciat en Dret

Universitat de Barcelona

2021 - PDGP 2a – Postgrau en Direcció i Gestió Pública – Escola d'Administració Pública de Catalunya (750 hores)

2022 – Pla de desenvolupament directiu – Direcció i desenvolupament d'equips professionals - Escola d'Administració Pública de Catalunya (69 hores)

2023 – Pla de desenvolupament directiu – Definició de polítiques públiques - Escola d'Administració Pública de Catalunya (69 hores)

2023 - Pla de desenvolupament directiu – Planificació estratègica - Escola d'Administració Pública de Catalunya (69 hores)

2023 – actualitat Director i docent del Màster de Negoci del Vi i Gestió Vinícola (*on line* i presencial) de la Barcelona Culinary Hub by Martin Berasategui del Grup Planeta

Experiència professional

2006- actualitat Cap del Servei de Secretaria de l'Institut Català de la Vinya i el Vi de la Generalitat de Catalunya

- Assessoria jurídica interna i externa, especialment a las onze denominacions de origen catalanes (Alella, Catalunya, Conca de Barberà,

Costers del Segre, Empordà, Montsant, Penedès, Pla de Bages, Priorat, Tarragona i Terra Alta),
- Vocal tècnic de sis denominacions de origen (Catalunya, Penedès, Empordà, Pla de Bages, Alella i Tarragona),
- Responsable de les dades de comercialització, del baròmetre del consumidor català i de l'anàlisi de l'evolució de la quotes de consum de vi català a Catalunya,
- Interlocutor amb les empreses de distribució de vi i escumosos i amb el sector de la restauració i venda al detall,
- Tramitació de las modificacions dels plecs de condiciones de las denominacions de origen catalanes a la Comissió Europea,
- Exercici de l'autoritat competent en relació con la verificació del compliment dels plecs de condicions de las denominacions de origen catalanes,
- Supervisió de les entitats de certificació de producte (vi) de las denominacions de origen catalanes,
- Supervisió de las entitats de certificació de vins amb indicació d'anyada y varietat,
- Convocatòria del procés electoral per a l'elecció dels vocals de las denominacions de origen vitivinícoles (cada 4 anys),
- Representant de Catalunya en la Mesa de Coordinación de Calidad Diferenciada (MECOCADI) de Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación,
- Gestió pressupostària de l'institut,
- Gestió de les recursos humans de l'institut,

2004- 2006 Cap de Secció de Secretaria del Departament d'Agricultura,

Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya

Principals activitats docents:

- Actualitat econòmica de las denominacions de origen catalanes, en la Escola d 'Enoturisme de Catalunya
- Docent de Normativa vitivinícola i Director del Máster en Negoci del Vi i Gestió Vinícola de la Barcelona Culinary Hub by Martin Berasategui,
- Normativa vitivinícola en el Postgrau de Dret de la Qualitat i la Seguretat Alimentària de la Universitat Autònoma de Barcelona
- Docent en matèria de dret vitivinícola de l'Escola Joviat

Joan Gené

Perfil professional - Enginyer Tècnic Agrícola - 1980 - Enginyer Superior Agrònom - 1986 - Programa de Direcció General - 2006
Trajectòria professional - Agència Espanyola de Cooperació - 1988-1990 - Gabinet Tècnic - 1991-1992 - Federació de Cooperatives Agràries de Catalunya (FCAC) - 1993-2007 - Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació (DARPA) - 2007-2010 - APPLUS 2011-2013 - Consorci d'Inspecció i Control (CIC) - 2014-2024 - Institut Català de la Vinya i el Vi (INCAVI) - actual

Carles Sala
Arquitecte MArch

El Carles Sala es va graduar com Arquitecte a l'ETSAB–UPC de Barcelona, on va obtenir el Premi Extraordinari de Projecte Final de Carrera amb un projecte de residència universitària al campus de l'IIT de Chicago; i va estudiar a l'ETSAM de Madrid dins el programa d'intercanvi Séneca – SICUE. És Màster en Arquitectura i Urbanisme (AA Design Research Laboratory) per l'AA School of Architecture de Londres, on va poder estudiar-hi gràcies a l'obtenció d'una beca de postgrau al Regne Unit concedida per la Fundació "La Caixa".

Actualment exerceix com a Cap de Projecte de l'ampliació del nou MNAC i lidera un ampli equip de d'arquitectes des de la seu de Barcelona de l'oficina suïssa Christ & Gantenbein, en el marc de la col·laboració amb Harquitectes per al desenvolupament del projecte.

Anteriorment ha liderat durant un ampli període de 17 anys la seva pròpia oficina d'arquitectura, SALA FERUSIC Arquitectes, a Barcelona. Integrant el coneixement multidisciplinari i transversal per oferir solucions innovadores en arquitectura i disseny, l'oficina ha desenvolupat un ampli ventall de projectes reconeguts per la seva qualitat, des de planificació urbana i arquitectura fins a disseny efímer i de producte, abraçant noves tecnologies de disseny i fabricació, vinculant l'arquitectura amb el seu entorn de manera responsable. Ha estat reconeguda com a oficina jove emergent per la Fundació Arquia / Próxima.

La seva obra ha estat guardonada per institucions de l'arquitectura i el disseny com el FAD, el COAC o la "Bienal Española de Arquitectura y Urbanismo" del CSCAE; publicada en mitjans com On Diseño, Arquitectura Viva o Quaderns d'Arquitectura i Urbanisme, i exhibida en espais com el CCCB, el MUHBA o el Círculo de Bellas Artes de Madrid, entre d'altres.

El Carles ha desenvolupat un portfoli destacat en el disseny vinculat al món del vi, que abasta indústria, turisme, retail i disseny de producte. Les seves obres arquitectòniques per als cellers catalans Mas Rodó i Lagravera ha estat reconegudes pel COAC a les Mostres d'Arquitectura de 2010 i 2023.

Des del 2013, la seva experiència en arquitectura del vi ha contribuït a una línia de recerca duta a terme junt amb l'AA School of Architecture de Londres. És director de programa de l'AA Barcelona Visiting School des del mateix any, que se centra en el vi, el disseny i l'arquitectura, pel qual va rebre el Premi a la Innovació de la Fundació Banc Sabadell el 2017.

En l'àmbit acadèmic, ha fet docència a l'AA School of Architecture London, la WSA Cardiff, l'IAAC Barcelona o el CCAE University College Cork, i ha fet conferències i ha participat en sessions crítiques de projectes a institucions com The Bartlett UCL London, Central Saint Martins UAL London, Università degli Studi dell'Aquila o ETSAM Madrid, entre d'altres.

Des del 2017 és professor associat del Departament de Projectes Arquitectònics de l'ETSAB–UPC, on ha impartit docència a primer i tercer curs. Des del 2021 coordina també un Taller de Projectes de Cinquè Curs anomenat LAC – Laboratori d'Arquitectura i Computació, que explora el disseny arquitectònic a través de les matemàtiques, la geometria i la computació per oferir solucions eficients, sostenibles i innovadores. El Taller de Projectes es recolza en eines de disseny computacional i fabricació digital per afrontar els reptes de l'emergència climàtica. El seu treball ha estat exposat al Museu del Disseny de Barcelona – DHub, al Festival d'Arquitectures de Barcelona MODEL, i a les Setmanes de l'Arquitectura del COAC.

carles.sala-roig@upc.edu | +34 649 902 544
Sant Salvador 63-65 – 08024 Barcelona | carlessala.com

DAVID JOBÉ BOSCH

Periodista · Ponent i formador · Especialista en comunicació, turisme i enoturisme.

PERFIL PROFESSIONAL Llicenciat en Periodisme per la Universitat Autònoma de Barcelona (2003), amb més de vint anys d'experiència en mitjans de comunicació, direcció de continguts, presentació de programes i divulgació. Cofundador i codirector d'ENOTURISTA, mitjà digital especialitzat en enoturisme, cultura del vi i territori, des de 2017. Combina l'activitat periodística amb la docència, la moderació de jornades professionals i la investigació sectorial. Especialitzat en comunicació digital, estratègies de continguts, xarxes socials, divulgació del patrimoni vitivinícola i desenvolupament de projectes enoturístics.

PONÈNCIES, CONFERÈNCIES I MODERACIÓ D'ACTES - DO Costers del Segre (2026) Presentació de l'acte dels premis als Millors Vins de Lleida a la Seu Vella de Lleida. - DO Tarragona (2026) Presentació dels guardons a millors vins de Tarragona al Teatret del Serrallo de Tarragona. Barcelona Wine Week (2026). Moderador dels Catalan Wines Talks, dedicats a les polítiques de suport a l'enoturisme i als casos d'èxit del sector català. - Jornada d'Enoturisme i Sostenibilitat, VINSEUM (2025). Presentació dels resultats de Wine Travel Observer sobre sostenibilitat, responsabilitat i innovació de l'oferta enoturística catalana.

EXPERIÈNCIA DOCENT Escola d'Enoturisme de Catalunya Professor de comunicació i eines digitals aplicades a l'enoturisme. Formació sobre comunicació professional, creació de continguts, xarxes socials, marca personal i competències digitals des del 2020 fins a l'actualitat.

EXPERIÈNCIA PROFESSIONAL ENOTURISTA | Cofundador i codirector | 2017–actualitat Direcció de projectes editorials i audiovisuals. Reportatges, entrevistes, estratègies de comunicació, divulgació territorial i col·laboracions amb institucions, denominacions d'origen i empreses del sector vitivinícola. Wine Travel Observer | Investigador principal | 2023–2025 Estudi de l'oferta d'enoturisme de Catalunya, impulsat per l'Escola d'Enoturisme de Catalunya. Anàlisi de l'activitat empresarial, les necessitats formatives, la sostenibilitat i la innovació del sector. ENODATA | Coinvestigador Estudis sectorials sobre comunicació digital, xarxes socials, enoturisme i venda directa als cellers catalans, en col·laboració amb l'INCAVI. RAC1 | Periodista, editor i guionista | 2004–2019 Redactor d'informatius, guionista d'El món a RAC1, director de l'edició estival del programa i editor d'informatius. Altres mitjans Experiència professional a Catalunya Ràdio, Cadena SER (Menorca) i mitjans locals. Col·laborador periodístic del Club de Vinos de La Vanguardia.

FORMACIÓ ACADÈMICA Llicenciat en Periodisme Universitat Autònoma de Barcelona · 2003

RECONEIXEMENTS - Premi Vinari d'Enoturisme 2025, a la millor empresa de serveis enoturístics, concedit a ENOTURISTA. - Premis FPCAT 2023, reconeixement al projecte Wine Travel Observer en l'àmbit de la recerca de formació professional.

ÀMBITS D'ESPECIALITZACIÓ Comunicació i divulgació · Presentació i moderació d'actes · Formació i oratòria · Turisme i enoturisme · Comunicació digital i xarxes socials · Patrimoni vitivinícola i territori · Investigació sectorial.

HARQUITECTES / cv

HARQUITECTES és un estudi d'arquitectura fundat l'any 2000 situat a Sabadell (Barcelona), dirigit per quatre arquitectes associats: David Lorente Ibáñez (Granollers, 1972), Josep Ricart Ulldemolins (Cerdanyola del Vallès, 1973), Xavier Ros Majó (Sabadell, 1972) i Roger Tudó Galí (Terrassa, 1973). Els quatre es van llicenciar com arquitectes a l'ETSA del Vallès, on Josep Ricart i Roger Tudó exerceixen com a professors. Xavier Ros exerceix de professor a l'ETSA de Barcelona. També han estat convidats com a docents a diverses universitats europees i americanes.
La seva obra ha merescut el reconeixement de diversos premis, tant per obra construïda com en concursos de idees, i la publicació en diversos mitjans d'arreu, havent estat seleccionats per a diferents exposicions i convidats com conferenciants en esdeveniments tant nacionals com internacionals.

Els principals reconeixements obtinguts són:

Premi Kunstpreis Berlin 2021. Premi Fritz Höger Preis 2020 (GER). Finalista OBEL Prize 2020. Finalista Premios ENOR 2020. 3er Premi MAPEI 2020 a l'edificació sostenible. Shortlisted EU Mies Van der Rohe Awards 2019 i 2017 (EU). Premi Europeu d'Intervenció en el Patrimoni Arquitectònic 2019 'AADIPA 2019'. DETAIL Prize 2018 (GER). Premi NAN 2018 i 2012. Premiats a les BEAU 2018 i 2016. Premi Ciutat de Barcelona 2017. Premi Arquitectura de Ladrillo Hispalyt 2018 i 2016. Finalistes Premis FAD 2018, 2015, 2013 i 2012. Premi MAPEI 2018 a l'edificació sostenible. Premi BB Construmat 2017. Premio AD 2017 Arquitectos del Año. Menció especial Premis Ciutat de Barcelona 2016. Premi Wienerberger Brick Award 2016 (AUS). Premiats en la X i XI BIAU (Bienal Iberoamericana de Arquitectura y Urbanismo) 2019 i 2016. 2º Premi Häuser Award 2016 (GER). Premi Catalunya Construcció 2015 i 2016. Premio Ugo Rivolta 2015 (IT). Premi FAD de la opinió 2015. Premi Archmarathon 2014 (IT). Premi Fritz Höger Preis 2014 (GER). Premi A+ Extraordinari a l'Estudi Jove més Prometedor 2013. Finalista Estatal BIGMAT Awards 2013 (EU). Premi Sacyr a la innovación 2012. Premi AJAC V i VIII 2007 i 2012. Premi Hise 2012 Excel·lència a la Innovación (SLO). Premi Enor Arquitectura Jove 2011. Saie Award 2011 categoria Concrete Building (IT). Selección Wallpaper Architects Directory 2009 (UK). Menció Honorífica Archi-Bau Awards 2009 (GER).

David Lorente Ibáñez (Granollers, 7-6-1972) dlorente@harquitectes.com
2000. Arquitecte per l'ETSA del Vallès
2000. Soci fundador d'HARQUITECTES

Josep Ricart Ulldemolins (Cerdanyola del Vallès, 8-12-1973) jricart@harquitectes.com
1999. Arquitecte per l'ETSA del Vallès
2000. Obté la beca de l'FPU del Ministeri d'Educació, Cultura i Esports
2000. Soci fundador d'HARQUITECTES
2005-. Exerceix com a professor associat del departament de projectes de l'ETSA Vallès (UPC)
2005-09. Desenvolupa tasques d'investigació al Centre de Recerca i Serveis per a l'Administració Local vinculat a l'ETSAV
2010. Exerceix com a professor del postgrau Disseny d'interiors de la Fundació UPC
2011-12. Professor convidat a l'ESARQ (UIC)
2015. Arquitecte convidat a 'The University of Texas at Austin School of Architecture'
2015. Professor convidat a l'Escola Politècnica Superior (UdG), Girona
2019-. Exerceix com a professor al Marq (Màster universitari en Arquitectura) de l'ETSA Vallès (UPC)
2021-. Professor convidat a la Harvard University Graduate School of Design, Boston, EEUU

Xavier Ros Majó (Sabadell, 19-8-1972) xros@harquitectes.com
1998. Arquitecte per l'ETSA del Vallès
2000. Soci fundador d'HARQUITECTES
2010-. Exerceix com a professor associat del departament de projectes de l'ETSA Barcelona (UPC)

2010. Crea el blog ‘Arquitectures234.blogspot.com’
2011-12. Professor convidat a l’ESARQ (UIC)
2015. Professor convidat a la Porto Academy, Porto (Portugal)
2015. Professor convidat a l’Escola Politècnica Superior (UdG), Girona
2020. Professor convidat a l’ETS d’Arquitectura de La Salle ETSALS, Barcelona
2021-. Professor convidat a la Harvard University Graduate School of Design, Boston, EEUU

Roger Tudó Galí (Terrassa, 6-4-1973) rtudo@harquitectes.com
1999. Arquitecte per l’ETSA del Vallès
2000. Soci fundador d’HARQUITECTES
2004-09. Exerceix com a professor de construcció a l’ETSA de La Salle de Barcelona
2009-15. Exerceix com a professor associat del departament de construcció de l’ETSA Vallès (UPC)
2013-14. Professor convidat a la ‘UMEA UNIVERSITET School of Architecture’, Umea, Suècia
2016-19. Professor convidat al master MCH ETSAM, Madrid
2015-19. Exerceix com a professor al Marq (Màster universitari en Arquitectura) de l’ETSA Vallès (UPC)
2019-20. Exerceix com a professor del Taller PTZ a l’ETSA Vallès (UPC)
2021. Professor convidat a la Harvard University Graduate School of Design, Boston, EEUU
2021-. Visiting Professor a la Eidgenössische Technische Hochschule ETH, Zurich

Eloi Juvillà Ballester

Eloi Juvillà Ballester és arquitecte i actualment treballa com a Director de Serveis d'Edificació i Logística de la Diputació de Barcelona i es membre de la Junta de la Societat Catalana d'Ordenació del Territori, SCOT. Expert en sostenibilitat i verd urbà, del 2012 al 2017 va coordinar l'estratègia provincial de verd urbà i el procés de desenvolupament d'algunes eines que faciliten la renaturalització de les ciutats, com ara els plans directors del verd urbà, un cercador en línia per a la definició de espècies i la publicació "Renaturalització de la ciutat" (2019). Ha estat membre del grup "Entorn Urbà i Salut" (2010-20), un *think tank* per incorporar la salut a les polítiques urbanes. Actualment coordina el projecte de renovació urbana del Recinte de l'Escola Industrial " La Industrial+", i el Pla Clima de la Diputació, amb els objectius de convertir-se en una administració neutra en carboni el 2030, amb un autoconsum energètic 100% renovable i transformant els campus de la corporació en refugis climàtics i va coordinar el manual de "Propostes per a l'ambientalització de concursos públics d'edificació" redactada amb Green Building Council. GBCe, (2018). Fou coordinador de dues edicions del programa de postgrau de la UPC+UVIC "Urbanisme i Salut" (2021-22) i es autor del llibre sobre el canvi climàtic "Terra cremada" (2023).

Twiter: @EJuvilla
Linkedin: https://www.linkedin.com/in/eloi-juvillà-ballester-254447133

02-02-25

Contactar

immasantisteban@gmail.com

www.linkedin.com/in/immasantisteban (LinkedIn)

Aptitudes principales

Trade Marketing
Customer Insight
FMCG

Languages

Spanish (Native or Bilingual)
English (Full Professional)
Italian (Full Professional)

Honors-Awards

Recognized as one of the top 30 women entrepreneurs in Spain by Emprendedores Magazine (2017).

Imma Santisteban

Chief Digital and Wine Tourism Officer at Raventós Codorníu
Barcelona y alrededores

Extracto

Expert on building successful and innovative digital companies from scratch, entering new markets & digital transformation. Benefiting from a solid marketing background (10 years experience in leading FMCG companies & start ups), with an MBA at ESADE Business School and a Master Degree in Contemporary Art Management.
Effective negotiation skills thanks to 4 years working in senior commercial positions. Strong data & results oriented.
Broad international experience working for up to 9 markets, I have lived in 6 countries from 3 regions (Europe, Latam & Oceania).
Organizational change maker and versatile leader, team-oriented personality with hands-on approach, developing high-performance global teams up to 70 people.
Recognized as one of the top 30 women entrepreneurs in Spain by Emprendedores Magazine (2017).
My values: passion & enthusiasm, commitment, eagerness to learn, positiveness and gratitude.

Experiencia

Codorníu Raventós

Chief Digital and Wine Tourism Officer (CDO)
septiembre de 2020 - Present (6 años 3 meses)
Barcelona, Cataluña, España

BePretty

Co-founder & Chief Marketing Officer
septiembre de 2015 - septiembre de 2020 (5 años 1 mes)
Argentina, Chile, Colombia & México

Leading a team of 10 talented people.
Define and execute the company's global marketing strategy across 4 markets for both SaaS and Booking Marketplace Business Units. New markets entry strategy.
Design and execution of B2B & B2C Annual Marketing Plans, focused on user acquisition, activation and retention across paid and non-paid channels:

Google (SEM/SEO), Facebook, Display, Content Marketing, etc. Lead nurturing strategy (Inbound marketing).
Set and achieve monthly company targets in terms of ROI, LTV, CAC, cohorts & revenue. KPIs & BI reports.
Creation of Marketing Budget. Control and optimization of the marketing investment according to the company's strategy and P&L objectives.
Negotiation and implementation of strategic partnerships (Reserve with Google, VISA, BBVA and Cabify, amongst others).
Leading execution of BePretty & Henkel collaboration agreement towards digital transformation.
Board member.

Fancybox
Co-founder & General Manager
enero de 2013 - septiembre de 2015 (2 años 9 meses)
Argentina, Chile, Colombia, México & Perú

Leading a team of 35 people (3 IT, 8 marketing, 19 sales & operations, 2 finance, 3 SAC).
Marketing: Marketing & Sales Plan for the 2 main revenue streams: beauty box and e-commerce (annual GSV of €5,3MM). Definition and implementation of acquisition and retention strategies through paid and non paid channels (250.000 users, retention of 29%). Negotiation and execution of M4E deals with Grupo Santo Domingo, ¡HOLA!TV & Grupo Copesa. Lead partnerships with celebrities & PR agencies. Management of FANCYMAG content platform.
Purchase & Logistics strategies for beauty box and e-commerce business units (175 brands / 20K SKUs).
IT: Product development according to market opportunities and analysis on user demand & UX testing.
Finance: P&L management according to company targets. KPIs reports focused on ROI (3), LTV, CAC ($2,5) & cohorts.
Data: BP & investors reports. Support on achieving fundraising goals (€3MM) and successful company merger with BePretty.
HR: High performance team recruitment & development. Definition and execution of Restructuring plan according to performance.
Board member.

Mars
National Key Account Manager
septiembre de 2010 - enero de 2013 (2 años 5 meses)
Barcelona, Spain

JUDITH CORTINA ROMERO

Periodista · Codirectora del portal Enoturista · Especialista en comunicació, turisme i enoturisme.

PERFIL PROFESSIONAL Llicenciada en Periodisme per la Universitat Autònoma de Barcelona amb una extensa trajectòria professional en ràdio, televisió, premsa escrita i mitjans digitals. Cofundadora i codirectora d'ENOTURISTA, mitjà digital especialitzat en enoturisme, cultura del vi i territori, des de 2017. Combina l'activitat periodística amb la comunicació audiovisual, la presentació i moderació d'actes i la divulgació especialitzada. Té una àmplia experiència en la cobertura informativa, la producció de reportatges i entrevistes i, especialment, en la creació, gravació i edició de continguts digitals per a les xarxes socials d'ENOTURISTA, així com en el desenvolupament de projectes de comunicació vinculats al sector vitivinícola.

PONÈNCIES, CONFERÈNCIES I MODERACIÓ D'ACTES Barcelona Wine Week. Participació en activitats i jornades professionals dedicades a la comunicació del vi, l'enoturisme i la divulgació del sector vitivinícola. I Conferència Catalana de la Comunicació del Vi, COMUVICAT (2019). Participació en la trobada professional sobre comunicació, periodisme, continguts audiovisuals i eines digitals aplicades al sector del vi.

EXPERIÈNCIA PROFESSIONAL ENOTURISTA | Cofundadora i codirectora | 2017–actualitat ENODATA | Coinvestigadora Participació en estudis sectorials sobre comunicació digital, xarxes socials, enoturisme i venda directa als cellers catalans, en col·laboració amb l'INCAVI. Club de Vinos de La Vanguardia | Col·laboradora periodística | Actualitat Elaboració d'articles, entrevistes i reportatges especialitzats sobre el sector vitivinícola, els elaboradors i les històries humanes vinculades al món del vi. ALTRES MITJANS Informativos Telecinco i Noticias Cuatro | Periodista | 2011–2016 Cobertura de l'actualitat informativa, elaboració de notícies i reportatges per als serveis informatius Ràdio 4 – RNE a Catalunya | Periodista Experiència en informació radiofònica, redacció de notícies, entrevistes i elaboració de continguts periodístics.

FORMACIÓ ACADÈMICA Llicenciada en Periodisme Universitat Autònoma de Barcelona · 2001

RECONEIXEMENTS Premi Vinari d'Enoturisme 2025, a la millor empresa de serveis enoturístics, concedit a ENOTURISTA. Premis FPCAT 2023, reconeixement al projecte Wine Travel Observer en l'àmbit de la recerca de formació professional.

ÀMBITS D'ESPECIALITZACIÓ Periodisme audiovisual · Comunicació i divulgació · Presentació i moderació d'actes · Turisme i enoturisme · Producció de reportatges i entrevistes · Comunicació digital i xarxes socials · Patrimoni vitivinícola i territori · Investigació sectorial



LLUIS WILLAERT

INTERNATIONAL CUSTOMER SERVICE

PERFIL PROFESSIONAL

International Customer Service Specialist amb ample experiència al sector turístic (aeroport de BCN) i d´exportació del sector gran consum i industrial.

Professional amb facilitat per el tracte i comunicació amb clients d´entorns internacionals. Habilitat en gestió d´equips. Compromès amb les meves tasques i la consecució de nous reptes.

La meva gran passió es viatjar, conèixer noves cultures, la gastronomía i l´enoturisme.

CONTACTE

Mòbil:. +34 646 369 563
luiswillaert@yahoo.com
linkedin.com/in/luis-willaert-a638ba135

COMPETÈNCIES

Orientació al client
Teamwork
Flexibilitat
Gestió d´equips

IDIOMES

Català / Castellà: Llengua materna
Anglès- Advanced C1
Alemany - Goethe Zertifikat B2

FORMACIÓ CONTINUADA

Curs específic Deutsch für den Beruf
Goethe Institut Barcelona - 2013

Curs específic alemany per a empreses turístiques. Goethe Institut Barcelona-2013

Certified Wine Educator WSET 2

EXPERIÈNCIA PROFESSIONAL

WINE TOURISM, SALES AND EVENTS COORDINATOR

Celler Clos Pachem ,S.L - Priorat / Febrer 2025- actualment

- Gestió integral de visites, vendes , cates, esdeveniments i tot tipus d´activitats.

RESPONSABLE ENOTURISME

Celler Mas Doix ,S.L - Priorat /Agost 2022- Gener 2025

- Gestió integral de visites.

INTERNATIONAL CUSTOMER SERVICE SPECIALIST

Codorniu S.A | Novembre 2021 - Febrer 2022

- Introducció i seguiment de comandes per SAP
- Obertura d´ incidències

INTERNATIONAL CUSTOMER SERVICE SPECIALIST

Masia Vallformosa, S.L / Setembre 2020 - Octubre 2021

-Gestió integral de comandes internacionals de diferents mercats
- Introducció i seguiment de comandes per SAP
- Soport logístic i contacte amb els transportistes

INTERNATIONAL CUSTOMER SERVICE SPECIALIST

Codorniu S.A | Abril 2018 - Agost 2020

- Introducció i seguiment de comandes per SAP
- Obertura d´incidències
- Coordinació amb Producció i Logística internacional

INTERNATIONAL CUSTOMER SERVICE AND LOGISTIC SPECIALIST

Akzo Nobel Packaging Coatings/ Febrer 2015 - Març 2018

- Planificació i envíament de matèria prima a diferents localitzacions.
- Obertura d´incidències
- Introducció i seguiment de comandes per SAP (mercat alemany)

ADMINISTRATIU DE LOGÍSTICA

Applus Idiada | Abril 2014 - Gener 2015

- Recepció i registre de càrregues internacionals
- Recepció i entrega de comandes de compra

CUSTOMER SERVICE AGENT - SUPERVISOR

Air France - KLM | 1997 - 2012

Gestió integral d´atenció al passatger:
- Facturació, Equipatge extraviat.
- Operacions

ESTUDIS ACADÈMICS

EADA - UPF

Diploma de Postgrau en Tècniques de Gestió per a empreses turístiques - Setembre 1994 - Juliol 1995

ESCOLA UNIVERSITÀRIA D´ HOTELERIA I TURISME - UB

Diplomatura de Turisme - 1991 - 1994

INFORMÀTICA

- Microsoft Office - nivell usuari
- Outlook - nivell avançat
- SAP - nivell avançat

Serra Rabadà

Diplomatura en Turisme, 2011, Universitat Rovira i Virgili. Grau en Història de l'Art, 2016, Universitat Rovira i Virgili. Màster del Professorat, 2021, Universitat Rovira i Virgili. Responsable d'Enoturisme de la Vinícola de Nulles, treballant al celler des del 2015. Educadora i mediadora cultural als monuments de l'Agència Catalana del Patrimoni Cultural: Reial Monestir de Santes Creus, Cartoixa d'Escaladei, Castell de Miravet, Castell-Monestir de Sant Miquel d'Escornalbou i Convent de Bellpuig.

Ramon Roqueta

Diplomat en Enginyeria Agrònoma per la Universitat de Barcelona i enòleg per la Universitat de Montpellier. Va completar la seva formació amb màsters en Administració d'Empreses a les universitats de Navarra i Columbia (Estats Units), i va adquirir experiència en cellers de França, Austràlia i els Estats Units. El 2016 va ser reconegut com a Millor Enòleg de l'Any per l'Associació Catalana de Sommeliers (ACS). Membre d'una família de viticultors amb més de vuit segles d'història al Bages (Barcelona), el 2007 es va incorporar a l'empresa familiar per desenvolupar LaFou Celler, a la Terra Alta. Dona continuïtat al llegat vinícola familiar, preservant i reinterpretant vins i elaboracions transmesos de generació en generació. Des del 2025, encapçala també la nova etapa de Naveran, al Penedès, amb la voluntat de preservar-ne l'essència i aprofundir en el potencial de la finca i dels seus escumosos.

Tomàs Cusiné Barber (1962)

- Empresari vitivinicultor i enòleg.
- Més de 40 veremes d'experiència.
- Propietari i president dels cellers: Castell del Remei, Tomàs Cusiné, Cérvoles Celler i Cara Nord.
- Premi a la Trajectòria Empresarial 2022 de la Cambra de Comerç i Indústria de Lleida.
- Placa al Treball president Macià 2023 atorgada per la Generalitat de Catalunya.
- Premi a la Trajectòria Professional de l'Associació Catalana de Sumillers (febrer del 2024).
- President de la Ruta del Vi de Lleida-Costers del Segre, des de la seva fundació l'any 2010 fins a l'any 2022.
- President de la Denominació d'Origen Costers del Segre des de l'any 2018 al 2025.
- L'any 2022 va constituir la Fundació Castell del Remei.

Tomàs Cusiné lidera un dels grups cellerers més genuïns del país, amb una producció aproximada de 800.00 ampolles de gamma *Premium* i exporta a més de 40 països de cinc continents. Els seus vins i cellers tenen el reconeixement de crítics i guies enològiques i publicacions especialitzades, a més de guardons i premis en certàmens nacionals i internacionals.

Fa més de 40 veremes que es va iniciar com a elaborador en el celler Castell del Remei -aleshores pertanyent a la seva família d'origen-, empresa amb la que, cercant terrer i vinyes en alçada, l'any 1997 funda Cérvoles Celler, el primer projecte de viticultura de muntanya de Catalunya.

També a la subzona Garrigues de la DO Costers del Segre, a la comarca de Les Garrigues, el 2003 decideix emprendre un projecte personal que esdevé el celler que duu el seu nom, al poble d'El Vilosell; el seu celler més pròpiament d'autor en què una de les pràctiques més destacades és la investigació en tot el procés d'elaboració.

Expert en la DO Costers del Segre, traspassa els límits de la demarcació creant l'any 2012 Cara Nord Celler (DO Conca de Barberà) i elaborant el vi Mineral (DO Montsant).

La seva tasca d'enòleg delata el seu mestratge i la crítica enològica li ha dedicat qualificatius d'elogi com "uno de los mejores ensambladores de vinos de España", "Verdadero compositor cuya cualidad de enología de precisión le otorga la gran libertad de hacerlo todo"...