

Curriculum Vitae

Identificação

Nome : Rui Walter da Cunha
Data de Nascimento : 27 de Janeiro de 1972
Natural : Santo Ildefonso Porto
Nacionalidade : Portuguesa
Estado Civil : Casado
Bilhete de Identidade Nº. : 10928430 emitido em 01.02.2001 Porto
Contribuinte Nº. : 216513804
Situação Militar : Reserva Territorial
Morada : Rua do Monte dos Burgos, 482 - 3º Sala F 4250 - 311 Porto
gsm.: +351.937.346.584 / fax.: +351.228.331.080 / e-mail:
ruicunha@grconsultores.com

Habilitações Literárias

1976 / 1990 : Colégio Alemão do Porto (jardim infantil até à conclusão do 12º ano na área de físico-química).
1990 / 1994 : Licenciatura em Enologia na Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (U.T.A.D.) com a média final de curso de 13 valores.
2000 / 2001: Pós Graduação em Marketing de Vinhos na Universidade Católica Portuguesa (U.C.P.) com a média final de 16 valores.

Conhecimentos:

Línguas: Alemão e Português como línguas base.

Inglês - falado e escrito (nível elevado).

Francês - falado e escrito (nível médio).

Informática: Utilitários de Microinformática, nomeadamente programas de processamento de texto e folhas de cálculo.

Formação Profissional

1994: Participação no Curso de Verão - Actualidades em Enologia - em Julho de 1994 organizado pelo Pólo de Chaves da U.T.A.D., em colaboração com a Universidade de Vigo.

1995: Participação no Curso de Provas de Vinhos "Introdução às Regiões Vitícolas Portuguesas" em Março / Abril de 1995 lecionado pelo Engº. Vasco Magalhães em colaboração com a Associação Portuguesa para a Qualidade (A.P.Q.) no Porto

Participação no 2º Curso I.S.A. - Protecção Integrada da Vinha - em Abril de 1995 coordenado pelo Prof. Doutor Pedro Amaro no Instituto Superior de Agronomia (Universidade Técnica de Lisboa).

Participação no “3º Simpósio de Vitivinicultura do Alentejo” realizado em Évora em Maio de 1995.

Participação nas 8as Jornadas G.E.S.C.O. (Grupo Europeu de Estudos dos Sistemas de Condução da Vinha) em Junho de 1995 coordenado pelo Prof. Doutor Rogério de Castro em Vairão, Vila do Conde.

Participação no III Encontro Nacional de Protecção Integrada em Dezembro de 1995 na Feira Internacional de Lisboa (F.I.L.).

1996: Participação no seminário “Sistemas de Condução da Vinha” em Janeiro de 1996 no Instituto Superior de Agronomia (Universidade Técnica de Lisboa).

Participação no 2º Curso Avançado sobre Filtração de Vinhos em Janeiro de 1996 Vitivinícola Nacional (E.V.N.).

Participação no seminário “A Importância das Leveduras na Qualidade dos Vinhos” em Junho de 1996 no Instituto Superior de Agronomia (Universidade Técnica de Lisboa).

Participação no colóquio - debate “Aspectos Recentes da Tecnologia Enológica” em Julho de 1996 no Instituto do Vinho do Porto (Régua) organizado pela A.D.V.I.D. (Associação para o Desenvolvimento da Viticultura Douricense).

Participação no colóquio “Fenómenos Oxidativos e a sua Incidência sobre a Composição Aromática e Polifenólica dos Vinhos” em Julho de 1996 na Fundação Engº. António de Almeida (Porto).

Participação no “10e Colloque Viticole et Oenologique Euroviti 96” em 4 a 5 de Dezembro de 1996 no Palácio de Congressos de Bordéus. França.

1997: Participação no concurso “International Wine Challenge 1997” (Londres) em Maio como membro do painel de provadores, desempenhando a função de “judge”.

1998: Participação no concurso “International Wine Challenge 1998” (Londres) em Maio como membro do painel de provadores, desempenhando a função de “judge”.

Participação no “4º Congresso de Vitivinicultura do Alentejo” realizado em Évora em Maio de 1998.

Participação no Seminário “Vinhos com Defeito de Prova” em Junho de 1998 no Instituto Superior de Agronomia (Universidade Técnica de Lisboa).

1999: Participação no Curso “Formação Pedagógica de Formadores”, promovido pela ARS - Sistemas Humanos, Lda. e com o apoio do Fundo Social Europeu, com a duração de 90 horas entre 22 de Fevereiro e 19 de Abril de 1999.

Formação: “Vinification en rouge - Dégustation”, com a duração de 24 horas, organizado pela Faculté d’Oenologie de Bordeaux em Abril de 1999.

Formação: “Vinification en blanc - Dégustation”, com a duração de 16 horas, organizado pela Faculté d’Oenologie de Bordeaux em Abril de 1999.

Juiz no “Concurso de Vinho Verde Engarrafado 1998” promovido pela Comissão de Vitivinicultura da Região dos Vinhos Verdes (11 de Maio).

Participação no concurso “International Wine Challenge 1999” (Londres) em Maio como membro do painel de provadores, desempenhando a função de “judge”.

Formação: “Marketing de Vinhos”, com a duração de 40 horas, organizado pela Associação para a Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica em Novembro / Dezembro de 1999.

2000: Formação: “Origine et Préventions des défauts organoleptiques”, com a duração de 8 horas, organizado pela Faculté d’Oenologie de Bordeaux em Março.

Formação: “Curso de Provas de Azeite para Profissionais”, com a duração de 42 horas, organizado pela Associação para a Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica em Março / Abril.

Formação: “Actualisation des connaissances – Elevage et stabilisation des vins”, com a duração de 24 horas, organizado pela Faculté d’Oenologie de Bordeaux em Abril.

Participação no concurso “International Wine Challenge 2000” (Londres) em Maio como membro do painel de provadores, desempenhando a função de “judge”.

2001: Formação: "Viticulture", com a duração de 40 horas, organizado pela Faculté d'Oenologie de Bordeaux em Janeiro.

Participação no concurso "International Wine Challenge 2001" (Londres) em Maio como membro do painel de provadores, desempenhando a função de "judge".

Participação no "5º Simpósio de Vitivinicultura do Alentejo" realizado em Évora de 23 a 25 de Maio.

Criação da sociedade "G & R - Consultores, Consultoria Vitícola e Enológica" em conjunto com o seu amigo Gonçalo Sousa Lopes.

2002: Participação na "1ª Conferência de Viticultura com Dr. Richard Smart em Portugal - A condução da videira." realizada em Évora no dia 25 de Janeiro.

Formador na "Via Viti - Escola do Vinho" nas cursos de Iniciação à Prova de Vinhos e Curso de Vinhos para Marketeers .

Formação: "Maturité du raisin – A quel moment récolter?", com a duração de 8 horas, organizado pela Faculté d'Oenologie de Bordeaux em Maio.

Participação na "2ª Conferência de Viticultura com Dr. Richard Smart em Portugal – A importância da rega na produção de um vinho de qualidade." realizada no Peso da Régua no dia 18 de Outubro.

Formação: "III Curso de Viticultura Biológica" com a duração de 64 horas, organizado pela AGRIDIN - Associação Profissional para o Desenvolvimento da Agricultura Biodinâmica e Biológica em Novembro.

Responsável pela disciplina de Enologia na Escola Superior Agrária de Ponte de Lima (E.S.A.P.L.). Ano lectivo 2002/2003.

2003: Formação: "O solo em Viticultura Biológica" com a duração de 24 horas, organizado pela AGRIDIN - Associação Profissional para o Desenvolvimento da Agricultura Biodinâmica e Biológica em Março.

Formação: "Avaliação do Potencial Qualitativo da Vinha / J.Rosseau, Departamento de Vinha & Vinhos - ICV" com a duração de 5 horas, organizado pela Vinideas, Desenvolvimento Enológico, Lda. em Julho.

Formação: “Análise Sensorial da Uva / E.Bontemps, Departamento de Formação - ICV” com a duração de 5 horas, organizado pela Vinideas, Desenvolvimento Enológico, Lda. em Agosto.

2004: Formação: “Análise Sensorial da Uva – Módulos 2: Viticultura e 3: Enologia / L.Duret, Departamento de Vinhas e Vinhos – ICV” com a duração de 8 horas, organizado pela Vinideas, Desenvolvimento Enológico, Lda. em Março.

Participação no “6º Simpósio de Vitivinicultura do Alentejo” realizado em Évora durante os dias 26 a 28 de Maio.

2005: Formação: “Workshop para o Sector do Vinho: Participação em Feiras e Elaboração de um Plano de Vendas / Drª. Manuela Ribeiro - 8020” com a duração de 8 horas, organizado pela Viniportugal em Janeiro.

Formação: “Marketing dos Vinhos. Método Sensorial para avaliação do posicionamento dos vinhos num segmento de mercado. / Dominique Delteil, Consultor mundial em Viticultura e Enologia” com a duração de 8 horas, organizado pela Vinideas, Desenvolvimento Enológico, Lda. em Março.

Estágios

1988 / 1992 : 5 vindimas na empresa Adriano Ramos-Pinto, (Vinhos) S.A. nomeadamente:

Qta. do Bom Retiro - Casais do Douro (Pinhão)

Qta. de Ervamoira - Chãs (Vila Nova de Fozcoa)

Qta. dos Bons Ares - Sebadelhe (Cedovim)

com trabalhos desenvolvidos em áreas diversas, entre as quais:

- controlo de maturação

- microvinificação

- análises laboratoriais

- vindima

1993: Vindima na casa Weingut Georg Breuer em Rudesheim na região do Rheingau (Alemanha).

Experiência Profissional

Desde 1994 desempenho a função de consultor na área da viticultura e enologia nas regiões dos Vinhos Verdes, Douro, Trás-os-Montes e Alentejo.

Porto, Agosto de 2003