

Francesc Grimalt Oliver, DNI núm. 18 222 654 F, con domicilio a La Antigua
Ctra. De Manacor 168 de Felanitx (Isla de Mallorca), teléfono *núm. 660 226 641.

Estudios y formación profesional:

1985-87 Escuela Agropecuaria de Palma
Título de Capataz Agrícola

1987-88 Escuela y Museo de la Vid y el Vino (Madrid)
1.º curso de Técnico Especialista en Enología y Viticultura

1988-89 Escuela de Viticultura y Enología Mercè Rossell Domènech. Sant Sadurní d'Anoia (Penedès, Barcelona)
Segundo curso

1991-92 Prácticas a la bodega Santa Catarina (Andraitx, Mallorca)
Desde el mes de agosto de 1991 al mes de noviembre de 1992

1992-93 I.E.S. Falset (Priorat, Tarragona)
Tercer curso de Técnico Especialista en Enología y Viticultura

1993 Trabajó en la bodega Santa Catarina (Andraitx, Mallorca)
Del primero de julio al 20 de agosto

1993 Trabajó en la bodega Masía Bach. Codorniu (Penedès, Barcelona)
Del 20 de agosto al 30 de octubre

1993 Trabajó en la bodega Cerrada Delfín (Priorat, Tarragona)
Del primero de noviembre al 20 de diciembre

1994-95 Trabajó en la bodega Santa Catarina (Andraitx, Mallorca)
Del primero de enero de 1994 al 30 de enero de 1995

1994 Creación de la bodega Àn Negra viticultors, SL, junto con Miquel Àngel Cerdà y Pere I. Obrador, en Felanitx

1997, su vino fue declarado Vino del Año en España, por el diario El Mundo
El mismo año, el diario El País lo declaró Vino Revelación

1998, el diario El País lo situó entre los mejores vinos de España.
El mismo año, fue el número 6 de la cata de la revista Sibaritas
También obtuvo la Medalla de Oro de la Guía de Oro de los Vinos de España,
entre otras.

1995 Stage de viticultura a la bodega Mas den Blai (Terra Alta, Tarragona)
Meses de febrero y marzo

1995-96 Trabajó en la bodega Santa Catarina (Andraitx, Mallorca)
Desde el mes de abril de 1995 hasta el mes de mayo de 1996

1996 Trabajó en la bodega Artadi (La Rioja Alavesa)
Meses de septiembre y octubre

1997 Publicación del libro El vino en Mallorca, de Ediciones Documenta Balear

1999-2000 Clases de cata de vinos a la Escuela de Hoteleria (CAIB-UIB),
además de algunas conferencias

2000-2006 Cursillos de cata de vinos y de enología en todo la isla: Capdepera,
Algaida, Sineu, Pollença, Manacor, Sant Llorenç des Cardassar.

2003 Stage a la Faculté de Oenologie (Université Victor Segalen 2 Bordeaux;
“Dégustation”, del 20 al 24 de enero.

2005 II Encuentro Enológico. Gestión de Ph en el vino de calidad. Organizado
por la Fundación para la Cultura del Vino. Madrid, 8 de marzo.

2005 Stage a la Faculté de Oenologie (Université Victor Segalen 2 Bordeaux;
“Élevage te stabilisation des vinos”, del 23 al 27 de mayo.

2006 Stage a la Faculté de Oenologie (Université Victor Segalen 2 Bordeaux;
“Actualisation des connaissances. Viticulture. Sólo te terroirs”, del 23 al 25 de
enero.

2006 III Encuentro Enológico. Fermentación Maloláctica. Organizado por la
Fundación para la Cultura del Vino. Madrid, 15 de marzo.

2007 Calentamiento global y vino. Primeras Jornadas Mundiales. Barcelona, 24
y 25 de marzo. Organizado por The Wine Academy of Spain.

2007 Participación como ponente en el Barcelona Wine Festival (15 y 16 de
junio), organizado por The Wine Academy of Spain.

2007 Creación de la bodega Apol·lònia Viticultors SAT (Felanitx).

2007 Stage “Maturité lleva raisin te dates de récolte” (29 de agosto) a la Faculté
de Oenologie. Université Victor Ségalen 2 Bordeaux

2008 Participación a diferentes bodegas en Mallorca y a la península.

2009 Colabora con la asociación AMADIP-MENCIÓN Y crea Gallinas y Focas

2011 Stage “Vers une viticulture durable” (30 de Mayo) a la Faculté d’Oenologie
Université Victor Ségalen 2 Bordeaux.

