

CURRICULUM VITAE

Informazioni personali

Nome: Paolo
Cognome: Marchi
Data di nascita: 09/06/1976
Luogo di nascita: Firenze
Indirizzo: Via Cesare Maccari, 107
Recapito telefonico: 347 0477260
Sito web: www.paolomarchi.com
e-mail: info@paolomarchi.com



Studi e titoli

Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie

conseguita con il punteggio di 110 e lode il 23/04/2001 presso la Facoltà di Scienze Agrarie - Università degli Studi di Firenze.

Tesi di Laurea sperimentale biennale: "Effetto della densità d'impianto sul rendimento e sulla qualità del vitigno Sangiovese nel territorio del vino Chianti Classico".

Tirocinio pratico applicativo pre-laurea

- ✓ Dal 18/08/1998 al 2/10/1998 presso l'Azienda Agricola Montepaldi (San Casciano Val di Pesa) con la principale mansione di monitorare la maturazione delle uve dei vigneti aziendali, tramite campionamenti ed analisi chimiche.
- ✓ Dal 30/08/2000 al 26/10/2000 presso il Consorzio del Chianti Classico, all'interno del progetto "Chianti Classico 2000", nato con i seguenti obiettivi:
 - Effettuare una selezione clonale sul territorio dei principali vitigni del Chianti Classico (Sangiovese, Canaiolo nero, Colorino).
 - Verificare in alcune zone rappresentative del territorio, il comportamento vegeto-produttivo e il valore enologico di cloni già omologati dei principali vitigni del Chianti Classico.
 - Confrontare le varie tecniche di impianto, di allevamento e di coltivazione del vigneto (densità di coltivazione, scelta del portinnesto, sistema di allevamento e potatura, pratiche colturali, epoca della vendemmia, ecc.), definendole zona per zona, e mettere a punto quelle più idonee e rispondenti ad ottenere uve di elevata qualità ai fini enologici.

Titolo di **AGRONOMO** ed abilitazione all'esercizio della professione di Dottore Agronomo e Dottore Forestale conseguiti nella prima sessione del 2001 mediante il superamento dell'esame di stato.

Laurea in Viticoltura ed Enologia

conseguita con il punteggio di 110 e lode il 21/04/2009 presso la Facoltà di Scienze Agrarie - Università degli Studi di Firenze.

Tesi di Laurea di ricerca: "Effetto dei cambiamenti climatici in atto sulla coltivazione della vite da vino: prospettive e strategie di adattamento della viticoltura di qualità".

Studi pre-universitari

Diploma Secondario: Maturità CLASSICA
Presso: Liceo Ginnasio Statale "Galileo", Firenze

Lingue straniere

Francese: eccellente
Inglese: buono

- “Effetto dei tannini e delle mannoproteine in enologia” (25/01/2002)
- “Gestione della maturazione dei tannini nelle uve” e “Analisi sensoriale delle uve e strategie di vinificazione secondo la metodologia ICV” (11/06/2002)
- “Microossigenazione e tannini in enologia” (05/02/2002)
- “La nutrizione fogliare della vite” (20/03/2002)
- “Tecnologia ed innovazione in enologia” (24/05/2002)
- “Aggiornamento sulle biotecnologie in enologia” (19/06/2002)
- “La microfiltrazione applicata all’Enologia” (12/12/2003)
- “L’irrigazione del vigneto” (26/03/2004)
- Giornata di studio “Esperienze e metodi di macerazione ed affinamento dei vini rossi di pregio: riflessi qualitativi ed economici” (07/05/2004)
- “Seminario sul corretto utilizzo dei prodotti enologici” (02/07/2004)
- “Lotta alla Flavescenza Dorata in Toscana” (24/03/2005)
- “Applicazioni di Viticoltura Biodinamica” (22/04/2005)
- “Il tiraggio nel processo di presa di spuma con metodo classico” (23/02/2006)
- “Suolo e Vino” (22/01/2008)
- “Il mal dell’esca della vite: interventi di ricerca e sperimentazione per il contenimento della malattia” (08/07/2008)
- “Avversità biotiche della vite in Toscana: parametri bio-ecologici e controllo integrato” (09/04/2009)
- “La viticoltura Biodinamica, basi antroposofiche, realtà e prospettive” (06/05/2009)
- “Le basi reali dell’aroma dei vini” (18/11/2009)
- Ciclo formativo “Riconoscimento sensoriale dei difetti dei vini: A - difetti derivanti dall’uva e dalle operazioni prefermentative e fermentative; B – Difetti legati all’affinamento, conservazione e invecchiamento; C – soglie di riconoscimento individuale”.
- “Le norme di etichettatura dei vini e la tenuta dei registri di cantina” (20/10/2011)
- “Black Rot: una “nuova” emergenza per i vigneti toscani?” (16/01/2012)
- “Elaborazione e degustazione degli spumanti metodo classico” (14/02/2012)
- “Giornate di studio di Ampelografia” (5/6/2012 – 17/7/2012 – 11/9/2012)
- “Uso del legno in enologia: criteri di scelta e corretta gestione” (11/12/2012)
- “Tioli varietali: non solo sul sauvignon” (11/6/2013)
- Ciclo di giornate formative “Changes-Chances cambiamenti e opportunità del mondo vitivinicolo” (25/10/2013 – 29/11/2013 – 13/12/2013 – 24/1/2014)
- “La taratura degli atomizzatori per la difesa antiparassitaria della vite” (15/4/2014)
- “Aromi e vino: strumenti per interpretare l’espressione aromatica del Sangiovese” (27/6/2014)
- “Procedura standardizzata di valutazione dei rischi nelle cantine vinicole” (10/3/2015)
- “Monitoraggio e controllo biologico degli acari tetranichidi” (16/4/2015)
- “Metodologia ICV di analisi sensoriale delle uve – metodica applicata” (10/9/2016)
- Ciclo di giornate formative “Le basi dell’Agricoltura Biodinamica” (11,12,21,22/1/2016)

Dal 20/08/2001 al 28/09/2007 presso un importante e stimato enologo ed
ha lavorato con i seguenti incarichi:

- supervisione e consulenza relativa alla gestione tecnico-agronomica dei
vigneti di varie aziende vitivinicole ed in particolare:

- ✓ impianto dei vigneti
- ✓ sistema di allevamento e potatura delle vite
- ✓ concimazione al terreno e fogliare
- ✓ gestione del suolo
- ✓ operazioni di gestione della palizzata verde
- ✓ difesa antiparassitaria
- ✓ monitoraggio ed interventi sul processo di maturazione delle
uve fino alla vendemmia

- supervisione e controllo delle operazioni enologiche di varie aziende
vitivinicole ed in particolare di:

- ✓ processi di vinificazione in bianco, in rosso e in rosato
- ✓ elevazione ed affinamento dei vini
- ✓ operazioni di chiarifica, filtrazione e preparazione all'imbottigliamento
- ✓ operazioni di detersione e sanificazione dei vasi vinari e della cantina

- attività organizzativa dello studio e gestione delle comunicazione studio di
consulenza-aziende

Libera professione

Attività di consulente tecnico sia presso aziende certificate biologiche che a
gestione convenzionale.

Consulente tecnico in campo viticolo ed enologico delle seguenti aziende
vitivinicole:

Podere La Castellaccia - in San Gimignano (SI)
Az. Agricola Podere Querceto - Rufina (FI)
Az. Agr. Alessandro De Bella - Cortona (AR)
WH Winery – Greve in Chianti (FI)
SecondoCerchio – Firenze (FI)

Consulente tecnico in campo enologico delle aziende vitivinicole:

Tenuta Bonomonte - Barberino Val D'Elsa (FI)
Az. Agr. Baj-Macario - Greve in Chianti (FI)
Burwell Company - Villa Anna - Casole d'Elsa (SI)
Tenuta Vitanza - Montalcino (SI)
Casa Catelli - Lucca (LU)
Tenuta Piroddi – Montemurlo (PO)

Precedenti collaborazioni con aziende vitivinicole:

Fattoria Le Pici - Castelnuovo Berardenga (SI)
Az. Agricola Le Verzure - Murlo (SI)
Az. Agricola Torracchia di Chiusi - San Gimignano (SI)
Soc. Agr. Pereto, nella proprietà di Vallebuia - San Gimignano (SI)
Az. Agr. Castagnini - Carrara (MS)
Az. Agr. Vigne Conti - Massa (MS)

Iscritto all'Albo dei Dottori Agronomi e Forestali della Provincia di Firenze

Iscritto all'Albo dei Consulenti Tecnici del Tribunale di Firenze

Iscritto all'Albo dei Tecnici Degustatori della Camera di Commercio di Firenze

Iscritto all'Albo dei Tecnici Degustatori della Camera di Commercio di Siena

Iscritto nell'Elenco Regionale dei Tecnici Degustatori dei vini a
Denominazione di Origine della Regione Toscana

Docente nelle lezioni di Enologia afferenti al corso di 1° livello per Sommelier
della F.I.S.A.R.