

PAOLO MARCHI

AGRONOMO · ENOLOGO

Partner strategico dell'azienda agricola: pianificazione, direzione, viticoltura, enologia, perizie tecniche.

Saper leggere il territorio. Fare le domande giuste. Costruire le risposte.



PROFILO

Agronomo ed enologo libero professionista dal 2007, formato all'Università di Firenze con due lauree conseguite con 110 e lode. Dopo l'esperienza presso un noto studio di consulenza enologica toscano, ho costruito un metodo di lavoro che intreccia tecnica e ascolto del territorio. Affianco aziende agricole e vitivinicole — biologiche e a gestione convenzionale — nel ciclo completo, dalla pianificazione strategica alla definizione del prodotto finito. Lavoro come consulente tecnico anche per il Tribunale e come tecnico degustatore accreditato per i vini DOP/IGT della Toscana.

AREE DI COMPETENZA

VITICOLTURA

Progettazione vigneti, tecniche di precisione, gestione agronomica annuale, difesa integrata, monitoraggio della maturazione.

ENOLOGIA

Vinificazioni mirate (bianchi, rossi, rosati, spumanti), fermentazioni, affinamento, stabilizzazione, blending.

AGRONOMIA GENERALE

Pianificazione strategica, gestione del suolo, riduzione degli input, pratiche rigenerative, direzione operativa dell'azienda agricola.

SPAZI VERDI, GIARDINI E PAESAGGI

Progettazione e gestione del verde privato (ville e residenze), parchi e aree naturali, paesaggi agricoli.

CONSULENZA AZIENDALE

Piani di sviluppo e investimenti, ottimizzazione dei costi di campagna e cantina, coordinamento fornitori, formazione del personale.

POSIZIONAMENTO E VALORIZZAZIONE DEL VINO

Segmentazione di mercato, scelta del canale (HoReCa, retail specializzato, export), listino, narrazione del prodotto.

STIME, PERIZIE E QUALITÀ AGROALIMENTARE

Stime fondiari e di danni, perizie tecniche e CTU; HACCP, tracciabilità e processi di trasformazione.

«Il mio metodo nasce dall'equilibrio tra tecnica ed esperienza sul campo. Ogni progetto è unico e richiede scelte mirate, frutto dell'analisi di dati concreti e della sensibilità per il territorio.»

CONTATTI

Firenze

Tel. +39 347 047 7260

p.marchi@paolomarchi.com

www.paolomarchi.com

PERCORSO, QUALIFICHE, RICONOSCIMENTI

Formazione accademica, esperienza professionale, accreditamenti istituzionali

FORMAZIONE ACCADEMICA

Laurea in Viticoltura ed Enologia

Università degli Studi di Firenze · 110/110 e lode · 2009

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

Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie

Università degli Studi di Firenze · 110/110 e lode · 2001

Tesi sperimentale biennale all'interno del progetto «Chianti Classico 2000»: «Effetto della densità d'impianto sul rendimento e sulla qualità del vitigno Sangiovese nel territorio del vino Chianti Classico».

Abilitazione alla professione

Esame di Stato · 2001

Dottore Agronomo e Dottore Forestale.

ISCRIZIONI E ACCREDITAMENTI

- Albo dei Dottori Agronomi e Forestali della Provincia di Firenze
- Albo Unico dei Consulenti Tecnici del Tribunale (CTU)
- Albo dei Tecnici Degustatori della Regione Toscana
- Elenco Regionale dei Tecnici Degustatori dei vini a Denominazione di Origine della Regione Toscana



ESPERIENZA IN LIBERA PROFESSIONE

Dal 2007 svolgo attività di consulenza tecnica per aziende agricole e vitivinicole in Toscana e nelle regioni limitrofe. Ho seguito realtà a conduzione biologica e convenzionale, in territori a vocazione viticola di rilievo: Chianti Classico, San Gimignano, Montalcino, Rufina, Cortona, oltre a progetti in Lunigiana e in Versilia. Le collaborazioni vanno dalla pianificazione strategica e dalla direzione operativa alla supervisione delle vinificazioni, dalla progettazione del verde privato e di aree naturali al supporto alla commercializzazione del prodotto finito.

CONSULENZA TECNICA PER IL TRIBUNALE (CTU)

Dal 2009 attivo come Consulente Tecnico d'Ufficio in ambito civile, penale e tributario. Specializzazioni:

AGRICOLTURA E AGRONOMIA

VITICOLTURA ED ENOLOGIA

FITOPATOLOGIA

STIME FONDARIE

STIMA DANNI

CONCIMAZIONE

DISERBO

INDUSTRIA AGROALIMENTARE

FORMAZIONE CONTINUA E LINGUE

Aggiornamento professionale costante dal 2002 in viticoltura biodinamica, gestione dei cambiamenti climatici, difesa integrata, analisi sensoriale, etichettatura e legislazione vitivinicola, ampelografia, vinificazioni e affinamento dei vini di pregio. **Lingue:** italiano (madrelingua), francese (eccellente), inglese (buono).