Enologia, teorica e pratica: pubblicato il secondo volume

20251125181900817a635frvl-sy425

Arriva in libreria la seconda parte dell'opera **"Enologia teorica e pratica - Tecniche moderne di vinificazione e preparazione del vino al consumo"** di Guido Fatucchi. La prima parte dell'opera è stata dedicata all'uva, alla cantina e alle vinificazioni. La seconda parte tratta l'uso del legno, le alterazioni, gli altri tipi di vinificazioni e le stabilizzazioni

Con questa seconda pubblicazione si completa un progetto divulgativo unico nel suo genere, nato dall'esperienza pluriennale dell'autore nei corsi di tecnica enologica. Questo nuovo volume amplia e approfondisce i temi affrontati in precedenza, offrendo uno sguardo analitico, dettagliato e al tempo stesso pratico su tutte le fasi che portano il vino dal cuore della cantina fino al consumatore finale.

Il testo esplora in profondità: il rapporto tra vino e legno, con un'analisi completa di botti, barrique e legni alternativi; le contaminazioni microbiche, come Brettanomyces spp., ocratossine e ammine biogene; le tecniche di stabilizzazione, tra cui stabilizzazione tartarica, chiarifiche organiche, minerali ed enzimatiche, filtrazioni e trattamenti termici; l'anidride solforosa, i suoi meccanismi d'azione e i coadiuvanti, insieme a un'ampia sezione dedicata ai vini a ridotto contenuto di solfiti, privi di solfiti aggiunti e alle tecnologie del futuro; l'igiene di cantina, passaggio fondamentale per prevenire difetti, malattie e alterazioni; la spumantizzazione, sia con metodo classico sia in autoclave, includendo anche la produzione dell'Asti spumante; il confezionamento, dalle bottiglie ai bag-in-box fino alla lattina, con analisi delle varie tipologie di chiusure e delle pratiche ottimali di imbottigliamento, conservazione e trasporto; i vini da uve appassite, con particolare attenzione ai passiti e al tradizionale vinsanto toscano; le schede agronomiche ed enologiche di oltre 80 varietà di uva bianche e rosse; le tecniche di vinificazione consigliate per più di 45 varietà, a completamento del percorso formativo dell'opera.

Con un linguaggio che unisce rigore tecnico e chiarezza divulgativa, il volume è pensato per enologi, agronomi, sommelier, cantinieri, viticoltori, studenti e docenti, appassionati di vino e di enologia.

Questa seconda parte continua l’approccio pragmatico che caratterizza l’intero progetto: una base teorica solida e accessibile, strettamente connessa alla buona pratica enologica, frutto dell’esperienza sul campo e dell’attività formativa dell’Autore.

L’AUTORE

Guido Fatucchi è consulente vitivinicolo. Si è laureato in Agraria a Firenze con una tesi sperimentale in viticoltura, conseguendo l’abilitazione alla libera professione. Segue l’azienda agricola di famiglia caratterizzata da indirizzo prevalentemente viticolo vinificandone per anni le uve. Per dieci anni ha lavorato in un sindacato agricolo seguendo il settore vitivinicolo. Ha frequentato un master in enologia a Piacenza e alcuni corsi a Bordeaux, oltre a fare alcuni viaggi studio in Francia. Per circa quindici anni è stato consulente viticolo di una cantina cooperativa.