

## CV esteso

### *Parametri Scopus*

N° citazioni: 3,688 da 2,571 documenti

N° pubblicazioni: 87

h-index: 35

<https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=6505787589>

Maurizio Ugliano è Professore Ordinario presso l'Università di Verona-Dipartimento di Biotecnologie, dove è titolare dei corsi di Tecnologie e Processi Enologici e di Wine identity and typicality e conduce attività di ricerca nei campi dell'identità e della tipicità varietale e geografica, della longevità dei vini, e dell'influenza dei processi fermentativi sull'espressione dell'aroma del vino.

Si laurea nel 1998 in Scienze e tecnologie alimentari presso l'Università degli Studi di Napoli Federico II, con una tesi sull'impegno di tecnologie di refrigerazione per l'abbattimento di sostanze odorose derivanti da cotture alimentari. Nel periodo 1998-1999 lavora come assistente di ricerca presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università di Napoli, nel settore della chimica analitica degli alimenti. Nel 2000 è vincitore di una borsa di studio MURST (Fondo Sociale Europeo, Settore Agro-Alimentare, Misura III.2), per un progetto sulla valorizzazione dei prodotti tipici. In questo periodo si reca come 'visiting scientist' presso l'Instituto de Investigaciones Marinas in Vigo (Spagna). Dal 2001 comincia a occuparsi di ricerche in campo enologico come assistente di ricerca presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università di Napoli, concentrandosi sullo studio dei processi di rilascio di composti volatili a partire da precursori nel corso delle fermentazioni enologiche. Nel 2002 ottiene una borsa di dottorato all'Università di Foggia, dove prosegue il lavoro sull'idrolisi enzimatica di precursori aromatici. Nell'ambito delle attività del dottorato si reca come 'visiting student' presso l' Australian Wine Research Institute (AWRI) in Adelaide (Australia). Nel 2005 ottiene il dottorato di ricerca in Biotecnologie dall'Università di Foggia. Nel dicembre 2005 ottiene un incarico di post-doctoral research fellow presso l'AWRI, nell'ambito di un progetto sullo studio dell'influenza dei nutrienti azotati di fermentazione sulla composizione aromatica dei vini. Nel 2009 ottiene presso l'AWRI la qualifica di Research scientist e viene incaricato di condurre un progetto sull'influenza dell'ossigeno sulla shelf-life del vino. Nel 2010 ottiene l'incarico di responsabile della ricerca enologica presso Nomacorc, con sede a Rodilhan (Francia). Nell'ambito di tale incarico prosegue le attività di ricerca sullo studio dei fenomeni associati alla conservazione del vino in bottiglia e sullo sviluppo di tecnologie per la gestione di tale processo.

Opera regolarmente in qualità di revisore per riviste scientifiche quali Journal of Agricultural and Food Chemistry, Australian Journal of Grape and Wine Research, Food Chemistry, American Journal of Enology and Viticulture, Food Microbiology, LWT, Journal of Chromatography A, Analytica Chimica Acta.

É presidente del comitato organizzatore del simposio 'Marcowine 2020', è stato co-organizzatore del simposio ASEV 2017 'New Understandings in wine oxidation chemistry', ed è membro del comitato scientifico della conferenza Wine Active Compounds (WAC).

È autore di oltre 80 pubblicazioni scientifiche con un H-index pari a 35

<https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=6505787589>

È inserito nella Top 2% scientist list pubblicata annualmente da Stanford University  
<https://ecebm.com/2023/10/04/stanford-university-names-worlds-top-2-scientists-2023/>

#### Direzione/Partecipazione a progetti finanziati da enti pubblici

Project PRIN 2017: The aroma diversity of Italian white wines. Funding body: MIUR. Research Institution: University of Verona, Dept. of Biotechnology. Role: Principal investigator (PI).

- POR FESR 2014-2020. Asse 1. Azione 1.1.4. Sustainable enological practices for wine longevity. Institution: University of Verona, Dept. of Biotechnology. Role: Principal investigator (PI).

- FSE 2017 (European Social Funds): Reduction of sulfur dioxide (SO<sub>2</sub>) use in enology by means of electrochemical sensors. Research Institution: University of Verona, Dept. of Biotechnology. Role: Principal investigator (PI).

- Project PRIN 2015: The diversity of tannins in Italian red wines: Funding body: MIUR. Research Institution: University of Verona, Dept. of Biotechnology. Role: Principal investigator (PI).

- Project AWR 06/01-2.2. Novel winemaking processes to stabilise and package wine and deliver it to the consumer in optimum condition whilst maintaining or improving quality, value and sustainability. Funding body: Grape and Wine Research and Development Corporation (GWRDC); Research institution: The Australian Wine Research Institute (AWRI). Project duration: July 2006-June 2013. Role: Principal scientist

- Project AWR 06/01-1.3.4. Managing fermentation nutrients to meet wine composition and sensory specification. Funding body: Grape and Wine Research and Development Corporation (GWRDC); Research institution: The Australian Wine Research Institute (AWRI). Project duration: July 2006-June 2013. Role: Principal scientist

- ARC linkage grants scheme. The role of rehydration nutrients in formation of aroma compounds during wine fermentations with *S. cerevisiae*. Funding body: Australian Research Council (ARC); Research institutions: The Australian Wine Research Institute (AWRI), University of Western Sydney. Project length: 2008-2011. Role: Principal scientist

- Project FONDEF D11/1139. Gestion del potencial redox en la cadena de elaboracion del vino y su impacto en la calidad. Funding body: Fondo de Fomento al Desarrollo Cientifico y Tecnologico (Cile); Research institution: Pontifica Universidad Catolica de Chile. Project length: 2012-2015. Role: PI of local unit

- Project FEI-IGF program. Development of a dynamic micro-oxygenation for red wine production. Funding body: German Federal Ministry of Economy and Technology (Germania); Research institution: DLR Rheinpfalz (Germania). Project length: 2013-2016. Role: PI of local unit

#### Supervisione di progetti di master e dottorato

- Effect of fermentation nutrients on the yeast gene expression and formation of volatile sulfur compounds during wine fermentations. PhD thesis. Candidate: Gal Winter, University of Western Sydney (Australia)

- Evaluation of suitable analytical markers to predict white wine oxidability. Master thesis. Candidate: Asael Gonzalez Zavala. ESA Angers (Francia).

- Bottle to bottle wine quality variation at retail outlets: influence of closure type and temperature variations during storage and transport. Master thesis. Candidate: Elena Balan. ESA Angers (Francia).
- Investigation on the aroma characters of single vineyard wines and of the factors involved in their expression , with particular reference to valpolicella red wines. PhD in Biotechnology, University of Verona, candidate Giovanni Luzzini
- Biochemical processes and technological variables involved in the development of aroma characters of Amarone wine. PhD in Biotechnology, University of Verona, candidate Jessica Samaniego.

#### Premi e riconoscimenti

- Best poster Award, 14th Australian Wine Industry Technical Conference, Adelaide, South Australia 3-8 July 2010, for the work entitled 'The role of copper and glutathione addition and oxygen exposure on the evolution of key aroma compounds in Sauvignon blanc', Ugliano, M., et al.
- Best Poster Award, 9th Wartburg Symposium on Flavor Chemistry and Biology, Eisenach, Germany, 13-16 April, 2010, for the work entitled 'The role of yeast in the generation of the odorant damascenone in wine', Lloyd, N., Capone, D., Ugliano, M., et al.
- Best poster Award, Australian Near Infrared Spectroscopy Group conference, Adelaide, South Australia April 20-21 2010 for the work entitled VIS-NIR spectroscopy to predict selected chemical parameters in unopened bottles of Sauvignon Blanc wines. Kwiatkowski, M., Ugliano, M., Waters, E.J.

#### Brevetti

Ugliano, M., Dieval, J.-B., Viddal, S., Tacchini, P. Electroanalytical method for predicting the oxidability of a wine or a grape must.