

Dott.ssa Daniela Borsa - Curriculum vitae et studiorum

Daniela Borsa è nata ad Asti il 24 luglio 1953. Ha conseguito la laurea in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche, presso l'Università degli Studi di Torino nel 1978 con tesi dal titolo "Studi chemotassonomici sull' *Artemia Vulgaris L.* in Piemonte". Nella 1° sessione dell'anno 1979 consegue l'abilitazione all'esercizio della professione di Farmacista.

Dal 1978 fino al 1989 è analista presso il Servizio Analisi per l'Esportazione dell'Istituto per l'Enologia; dal 1989 al 1991 è chimico analista dell'Ispettorato Centrale Repressione Frodi sede di Asti e dal 1991 è ricercatore dell'Istituto per l'Enologia (sezione di Chimica Enologica), attualmente è in servizio presso il C.R.A. - Centro di Ricerca per l'Enologia di Asti.

Nel 1994 ha ottenuto il titolo di Enologo.

Dal 2005 è esperto dell'OIV e partecipa ai lavori della Commissione IV, Sicurezza e salute.

Dal 2007 è Accademico Corrispondente dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino.

Attività scientifica

Ha svolto attività di ricerca relativa allo studio dell'evoluzione dei composti fenolici e dei precursori di aroma durante la maturazione dell'uva e della loro trasformazione nella vinificazione, di cultivar neutre e aromatiche. Ha collaborato alla caratterizzazione varietale delle cultivars attraverso la determinazione dei metaboliti secondari (composti fenolici e volatili).

Si occupa della messa a punto di metodiche analitiche per la determinazione dei principali composti delle uve e dei vini ed è esperta di cromatografia liquida ad alta prestazione (HPLC), gas-cromatografia anche applicata alla spettrometria di massa.

Ha condotto studi sull'evoluzione dei composti volatili durante la sull'evoluzione del profilo terpenico in vini Moscato vinificati nella zona di Chambave (AO) con tecniche diverse e sulla shelf-life di vini Moscato tappo raso e spumante prodotti con diverso grado alcolico e conservati a diverse temperature.

Ha condotto studi sulla composizione celluloso-pectica delle bucce delle uve e sulla composizione dei colloidali dei vini anche durante l'affinamento.

Ha effettuato ricerche sugli effetti dell'insilamento di vinacce di Moscato caratterizzandone l'evoluzione della componente aromatica durante la conservazione fino alla valutazione delle caratteristiche chimiche della Grappa da esse ottenuta.

Ha partecipato come referente per il CRA-ENO a diversi progetti di ricerca tra cui:

- progetto MoSS "*Moscato senza solforosa*" finanziato dalla Regione Piemonte Reg. C.E. n. 1698/2005 art.29 – PSR 2007-2013 – Misura 124- Azione 1;
- progetto CONVAR "*Confronti varietali delle principali specie di interesse agrario*" Finanziamento MiPAAF
- progetti Cipe – Bando Regione Piemonte 2004 - "*Genomica funzionale della vite per l'individuazione di nuovi geni e la caratterizzazione dei vitigni piemontesi*" e "*Studi di Innovazione tecnologica, tracciabilità, sostenibilità per l'incremento della qualità dei vini Moscato*" (2006-2008);
- progetto di Studio Triennale per il *Miglioramento della Qualità e della Tipicità della Grappa* (2005-2007) Finanziamento Mipaaf e Accademia della Grappa e delle Acqueviti;
- progetto "*Caratterizzazione, valorizzazione e protezione delle produzioni "naturali" e tipiche della viticoltura e dell'enologia italiana*" finanziato dal MIPAF (2003-2006)
- responsabile di una scheda di ricerca nell'ambito del progetto PIT "*LES PETITS MONDES La famille rurale et la viticulture*" per la valorizzazione del Moscato di Chambave (2004-2006);
- responsabile di una scheda di ricerca nell'ambito del progetto "*Studio di tecniche di vinificazione in grado di determinare un miglioramento qualitativo dei vini e di esaltare il legame vitigno - zona di produzione.*" – co-finanziato MIUR – MIPAF (2002-2004);

- responsabile di una scheda di ricerca nell'ambito del progetto finalizzato *“Approcci genomici per la definizione di parametri biologici correlabili alle caratteristiche qualitative delle uve e dei lieviti impiegati nei processi di vinificazione.”* - Progetto co-finanziato MIUR-MIPAF (2002-2004);

Ha al suo attivo oltre 100 pubblicazioni su riviste divulgative e scientifiche. Ha inoltre effettuato viaggi di studio in Italia e all'estero e ha partecipato a convegni Nazionali e Internazionali presentando comunicazioni scientifiche.

E' stata tutor di borse di studio e assegni di ricerca del CRA-ENO, e co-tutor di dottorati di ricerca in collaborazione con le Università di Milano e Torino.

Attività di Docenza

Docente di Laboratorio di Chimica Enologica presso la “Scuola di Specializzazione in Viticoltura ed Enologia”, dell'Università degli Studi di Torino- Facoltà di Scienze Agrarie, riservata a laureati, dall'anno accademico 1995-1996 al 2003-2004

Docente di Analisi Enologiche del Corso di Enologia 1 compreso tra gli insegnamenti del Diploma Universitario di Viticoltura ed Enologia presso l'Università degli Studi di Palermo per l'A.A. 1998-1999, 1999-2000, 2000-2001 e 2001-2002

Docente di “Analisi Chimiche Fisiche e Sensoriali dei prodotti alimentari I” presso la “Scuola di Specializzazione in scienze Viticole ed Enologiche” dell'Università degli Studi di Torino- Facoltà di Agraria - negli anni accademici dal 1995-1996 al 1997-1998 e dal 1999-2000 al 2003-2004.

Docente di “Analisi Strumentale Applicata Ai Prodotti Enologici” - Corso di laurea Magistrale Interateneo in Scienze Viticole ed Enologiche Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Torino – A.A. 2005-06 fino al 2011.

Docente al Seminario “Tecniche cromatografiche per l'analisi dei composti polifenolici delle uve e dei vini” nell'ambito del corso di formazione in “Tecnologie strumentali applicate alle Biotecnologie” organizzato e svolto da Porto Conte Ricerche; 4 novembre 2009 presso la sede di Porto Conte Ricerche Loc. Tramariglio, Alghero (SS).

E' stata relatrice e correlatrice di tesi di Specializzazione, di Laurea di Primo livello e di Laurea Magistrale.