

Simone Giacosa

Professore associato in Enologia
Università degli Studi di Torino



✉ simone.giacosa@unito.it
☎ +39-011-670-3997

🌐 www.simonegiacosa.it
🌐 www.disafa.unito.it

🌐 [simonegiacosa](https://www.linkedin.com/in/simonegiacosa)
📄 [30467716200](https://orcid.org/0000-0002-2019-7010)

🌐 0000-0002-2019-7010
📄 C-3992-2009

Enologo, dottore di ricerca in Enologia e Scienze e Tecnologie Alimentari (Università di Torino). Attività di ricerca focalizzata sulle strategie di estrazione e conservazione dei metaboliti secondari durante la vinificazione, valutazione e analisi del contenuto fenolico e di colore del vino e dei prodotti enologici, innovazione tecnologica in Enologia. Impegnato altresì sull'analisi delle proprietà meccaniche di uva (con riferimento anche all'estrazione dalle parti solide), vinacce e prodotti alimentari.

Attività di insegnamento in Enologia presso l'Università di Torino e Vinifera Euromaster.

Autore di **più di 200 prodotti della ricerca**, comprese **più di 100 pubblicazioni peer-reviewed indicizzate** (Web of Science/Scopus) nei settori dell'Enologia e delle Scienze e Tecnologie Alimentari. **Revisore** per riviste scientifiche indicizzate. Membro della Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari (SISTAL) e socio **Assoenologi**. Corrispondente dell'**Accademia Italiana della Vite e del Vino**.

Esperienza accademica in ambito enologico

Professore associato

Università degli Studi di Torino, Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari (DISAFA)
Corso Enotria 2/C (Ampelion) – 12051 Alba (CN)

2023–

Ricercatore a tempo determinato

Assegnista di ricerca

Dottorando

Borsista

Università degli Studi di Torino, DISAFA-DIVAPRA, Grugliasco (TO) e Alba (CN)

2018–2023

2015–2018

2012–2015

2008–2011

Attività didattica corrente

Enology and Wine Chemistry – modulo Enology

2018–

Innovazioni in Enologia – modulo Analisi enologiche avanzate

2018–

Production of special wines

2022–

CdLM Scienze Viticole ed Enologiche, Università degli Studi di Torino

Vini bianchi, spumanti, riduzione solfiti nei vini – modulo Wine Processing

2019–

Vinifera Euromaster, EMaVE Consortium

Applicazioni di analisi sensoriale

2019–

CdL Viticoltura ed Enologia, Università degli Studi di Torino

Climate Change in Crops and Forests - modulo Agro-Food Science

2023

Dottorato in Scienze Agrarie, Forestali e Agroalimentari, Università degli Studi di Torino

Alcune pubblicazioni recenti

Giacosa S., Ferrero L., Paissoni M.A., Río Segade S., Gerbi V., Rolle L. (2023).

Grape skin anthocyanin extraction from red varieties during simulated maceration: influence of grape seeds and pigments adsorption on their surface.

Food Chemistry, **424**, 136463. [doi:10.1016/j.foodchem.2023.136463](https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2023.136463) - [IRIS](#)

Scalzini G., Giacosa S., Paissoni M.A., Río Segade S., De Paolis C., Škrab D., Zava A., Motta G., Ferrero L., Beria D'Argentina S., Gerbi V., Rolle L. (2023).

Combined effect of harvest time and postharvest dehydration length on the composition of withered grapes for Sforzato di Valtellina DOCG wine production.

Journal of the Science of Food and Agriculture. [doi:10.1002/jsfa.12680](https://doi.org/10.1002/jsfa.12680) - [IRIS](#)

Paissoni M.A., Bitelli G., Vilanova M., Montanini C., Río Segade S., Rolle L., Giacosa S. (2022).

Relative impact of oenological tannins in model solutions and red wine according to phenolic, antioxidant, and sensory traits.

Food Research International, **157**, 111203. [doi:10.1016/j.foodres.2022.111203](https://doi.org/10.1016/j.foodres.2022.111203) - [IRIS](#)

Giacosa S., Parpinello G.P., Río Segade S., Ricci A., Paissoni M.A., Curioni A., Marangon M., Mattivi F., Arapitsas P., Moio L., Piombino P., Ugliano M., Slaghenauf D., Gerbi V., Rolle L., Versari A. (2021).

Diversity of Italian red wines: a study by enological parameters, color, and phenolic indices.

Food Research International, **143**, 110277. [doi:10.1016/j.foodres.2021.110277](https://doi.org/10.1016/j.foodres.2021.110277) - [IRIS](#)

Paissoni M.A., Río Segade S., Carrero-Carralero C., Montanini C., Giacosa S., Rolle L. (2020).

Role of anthocyanin traits on the impact of oenological tannins addition in the first stage of red winegrape skin simulated maceration.

Food Chemistry, **320**, 126633. [doi:10.1016/j.foodchem.2020.126633](https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.126633) - [IRIS](#)