Curriculum vitae et *studiorum*
prof. VINCENZO GERBI

Nat[redacted] professore ordinario di Enologia (settore scientifico disciplinare "Scienza e Tecnologia degli Alimenti" AGR/15) presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari dell'Università di Torino.

Formazione

- Diploma di perito chimico nel 1971;
- laurea in Scienze Agrarie nell'a.a. 1978-79 (votazione 110/110 e lode) con una tesi in Microbiologia enologica.

Percorso accademico

- 1983, vincitore di un concorso libero da ricercatore per il settore G08A (Scienza e Tecnologia dei prodotti Agro-alimentari), presso la Facoltà di Agraria dell'università di Torino;
- 1999, professore associato (settore scientifico disciplinare AGR/15, Scienze e Tecnologie Alimentari);
- 2005, professore ordinario presso la stessa Università (AGR/15).

Ad oggi svolge la sua attività di ricerca e di didattica presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari dell'Università di Torino, di cui è delegato per le sedi extrametropolitane.

Attività di ricerca

I temi di ricerca di cui si è maggiormente occupato hanno riguardato principalmente l'enologia e in particolare: la caratterizzazione chimico-fisica e sensoriale dei vini, l'applicazione delle biotecnologie alla fermentazione alcolica e malolattica dei vini, l'innovazione dei processi di vinificazione.
Tra i più importanti progetti di cui è stato responsabile:

- Progetto di Rilevante Interesse Nazionale (PRIN, 2008) "Evoluzione di composti solforati varietali nella trasformazione enologica", coordinatore nazionale.
- Progetto di Rilevante Interesse Nazionale (PRIN, 2015) "The diversity of tannins in Italian red wines: chemical and sensory characteristics ", coordinatore di unità operativa.
- Progetto Regione Piemonte: *Increase* Barbera, riqualificazione dei vini Barbera d'Asti DOC e Piemonte Barbera DOC, 2008-2010, responsabile scientifico.
- Progetto POR-FESR e POR-FEASR "*Ecofood* - Ricerca e innovazione per la sostenibilità delle filiere agroalimentari", 2010-12, responsabile scientifico di unità di ricerca.
- Progetto Regione Piemonte : Barbera 2.0, indagine sulle caratteristiche dei vini Barbera d'Asti DOCG in commercio e sulle potenzialità dei territori della zona di produzione, 2017-18, responsabile scientifico

É autore di 408 pubblicazioni, di cui 201 articoli su riviste (104 su riviste ISI).
Svolge anche un'intensa attività di divulgazione dei risultati scientifici nei confronti dei tecnici del settore enologico, delle associazioni dei produttori, dei tecnici assaggiatori e degli operatori della filiera della ristorazione.

Attività didattica

Attualmente è titolare del corso di Enologia del corso di laurea in Viticoltura ed Enologia, Enography del corso di laurea magistrale inter-ateneo in Scienze Viticole ed Enologiche.
L'attività di insegnamento in corsi ufficiali della facoltà di Agraria dell'università di Torino è iniziata nell'anno accademico 1991-92 con la supplenza del corso di 'Industrie Agrarie' e non ha mai visto

interruzioni. Tutti i corsi tenuti fanno riferimento al SSD AGR/15 (Tecnologie alimentari, Analisi degli alimenti, Analisi sensoriale, Enologia, Enografia, Innovazioni tecnologiche in Enologia) e sono stati impartiti a corsi di laurea, laurea magistrale, master di II livello e Scuola di Studi Superiori dell'Università di Torino.
Dall'a.a. 2009-10, ininterrottamente, è titolare di un modulo nell'ambito del Corso integrato "wine processing" presso il Master Internazionale Vinifera (Supagro, Montpellier, F).

Incarichi Istituzionali ed Accademici
Ha svolto, in qualità di referente del settore tecnologie alimentari del Dipartimento, la progettazione dei corsi di studio delle classi di laurea L26 (Tecnologie alimentari, Viticoltura ed Enologia) e delle classi LM70 (Scienze e Tecnologie alimentari, Scienze Viticole ed Enologiche inter-ateneo con le Università di Torino, Milano, Palermo, Foggia e Sassari).
Dall'a.a. 2006/2007 è direttore del Master di II livello interfacoltà in Scienza e Tecnologia dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana – Michele Ferrero.
Dal 2008 al 2012 è stato presidente del Consiglio Integrato dei corsi di laurea L26 ed LM70.
Dal 2012 al 2018 è stato vicedirettore del Dipartimento con delega alla didattica; in tale veste fino al 2014 ha fatto parte del Presidio di Qualità dell'Università di Torino.
E' referente della sede decentrata del Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari di Asti.
Dal 2012 al 2015 è stato presidente della SISTAI (Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari). La società è rappresentativa della maggioranza dei docenti appartenenti al SSD AGR/15 e per tale ragione ha ricevuto nel 2014 il riconoscimento da ANVUR.
Dal novembre 2013 al febbraio 2017 è stato presidente di AISSA (Associazione Italiana delle Società Scientifiche Agrarie). Anche AISSA ha ricevuto nel 2014 il riconoscimento da ANVUR. In veste di Presidente AISSA è stato componente del "Tavolo tecnico per la formulazione di proposte sull'attività didattica e di ricerca inerenti l'area CUN07", istituito presso il Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca (MIUR).
Dal 1989 è membro dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino di Siena.
Dal 1993 è membro del Consiglio della Fondazione Giovanni Dalmasso per il progresso della viticoltura e dell'enologia.
Dal 2009 è membro dell'Accademia di Agricoltura di Torino.
Dal 2017 è membro corrispondente dell'Accademia dei Georgofili di Firenze.

Impatto della produzione scientifica
Alla data odierna la produzione scientifica del prof. Vincenzo Gerbi, presenta i seguenti indicatori (Scopus bibliometric parameters).

Documents: 109
Citations : 2037 total citations from 1251 documents
h-index: 25

Subject areas: Agricultural and Biological Sciences , Chemistry , Biochemistry, Genetics and Molecular Biology, Immunology and Microbiology

[redacted]icembre 2019
redatto ai sensi degli artt. 46 e 47 del d.p.r. n. 445/2000

Prof. Vincenzo Gerbi