

EMANUELE BOSELLI



Professore associato di Scienze e Tecnologie Alimentari, da Gennaio 2017 è affiliato alla Libera Università di Bolzano, dove si occupa di temi legati alla ricerca in enologia ed alla tecnologia delle bevande alcoliche presso la Facoltà di Scienze e Tecnologie. Precedentemente aveva ricoperto lo stesso ruolo presso l'Università Politecnica delle Marche di Ancona, dove era stato incaricato degli insegnamenti di Enologia, Chimica Enologica e Tecnologia delle Bevande Alcoliche per il Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali. E' Accademico aggregato dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino, membro fondatore della Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari ed è stato membro dell'American Society of Enology and Viticulture.

Al suo attivo ha numerosi lavori scientifici pubblicati sia su riviste internazionali con *impact factor*, che su riviste tecniche, che hanno contribuito alla valorizzazione internazionale delle produzioni enologiche, in particolare quelle marchigiane. Ha individuato la presenza degli antociani diglucosidici nel Lacrima di Morro d'Alba; ha studiato la formazione e descritto i potenti effetti antifibrotici dell'etilcaffèato, un antiossidante naturale caratteristico del vino Verdicchio.

Di recente studia gli effetti delle tecnologie enologiche a basso impatto sulla composizione fenolica e sulle caratteristiche sensoriali dei vini e dei mosti. Vanta collaborazioni internazionali in ambito enologico con il Department of Viticulture and Enology (UC Davis) e l'Institut des Sciences de la Vigne et du Vin (Université de Bordeaux).

Ulteriori informazioni al link: <https://www.unibz.it/it/faculties/sciencetechnology/academic-staff/person/37607-emanuele-boselli>