

BUCELLI PIERLUIGI

email pierluigi.bucelli@gmail.com

Nato a Firenze il 12/07/1951.

Studi compiuti e titoli conseguiti

- 1976 Laurea in Scienze Agrarie con la votazione di 110 e lode presso la Facoltà di Agraria dell'Università di Firenze, discutendo una tesi sperimentale in Agronomia e coltivazioni erbacee.
- 1981 Ricercatore in Industrie Agrarie presso l'Istituto Sperimentale per l'Enologia - Sezione di Gaiole in Chianti (Siena).
- 1986 abilitazione all'esercizio della professione di Agronomo
- 1988 Socio corrispondente dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino.
- 1991 Primo Ricercatore in seguito a superamento del giudizio di idoneità.
- 1994 nomina ad "Enologo" da parte dell'apposita Commissione di valutazione interministeriale.
- 2005 Trasferimento presso Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in agricoltura - Istituto Sperimentale per lo Studio e la Difesa del suolo di Firenze

Attività scientifica

E' autore di oltre 100 lavori scientifici, quasi tutti sperimentali, pubblicati su riviste nazionali, internazionali, atti di convegni e monografie.

Le più importanti linee di ricerca sviluppate nel corso dell'attività sono state:

- "Studio della composizione antocianica e polifenolica di alcuni vitigni autoctoni e in via di abbandono", in collaborazione con l'Università di Pisa;
- "Ottimizzazione della tecnologia di produzione, affinamento e conservazione dei vini rossi, con particolare riguardo alle produzioni DOC e DOCG della Toscana";
- "Valutazione organolettica, mediante l'analisi dei descrittori sensoriali, dei più importanti vitigni autoctoni toscani o alloctoni di recente introduzione".

Ha collaborato al Progetto nazionale: "Allargamento ed adeguamento della piattaforma ampelografica", quale responsabile delle microvinificazioni e della caratterizzazione chimico-analitica e sensoriale dei vini ottenuti da vitigni autoctoni o di nuova introduzione in Toscana.

Dalla seconda metà del 2005, in seguito a trasferimento presso quest'ultimo l'Istituto Sperimentale per lo studio e la difesa del suolo di Firenze, è stato inserito attivamente nella linea di ricerca: "Relazioni fra qualità del suolo e dell'ambiente e qualità dei prodotti", con particolare riferimento alla viticoltura e all'olivicoltura. Principale obiettivo dello studio è la conoscenza delle caratteristiche del suolo che determinano una precisa vocazionalità colturale di un territorio, in grado di dare peculiarità ed esclusività alla variabile risposta, ad esempio la qualità di un vino o di un olio.

