



Curriculum Vitae Europass

Informazioni personali

Nome(i) / Cognome(i) **Enzo CAGNASSO**
 Indirizzo(i) Via San Frontiniano, 17 – 12051 ALBA
 Telefono(i) Cellulare: 3388311435
 Fax
 E-mail Enzo.cagnasso@unito.it
 Cittadinanza Italiana
 Data di nascita .06/10/1958

Esperienza Lavorativa

- | | |
|---------------------------------------|---|
| Lavoro o posizione ricoperti | Docente |
| Principali attività e responsabilità | <ul style="list-style-type: none"> • Dall'a.s. 2015-16 è insegnante di CHIMICA ENOLOGICA E ANALISI CHIMICHE nel corso di specializzazione per Enotecnico. • dall'a.s. 2000-01 all'a.s. 2014-15 è stato insegnante di CHIMICA APPLICATA E TECNOLOGIE AGROALIMENTARI (CHIMICA ENOLOGICA) (Classe A012) • dall'a.s. 1982-83 all'a.s. 1999-2000 è stato insegnante di ESERCITAZIONI DI CHIMICA ENOLOGICA (Classe C050); |
| Nome e indirizzo del datore di lavoro | Istituto di Istruzione Superiore "Umberto I" di Alba, sezione Istituto Tecnico Agrario specializzato in Enologia e Viticoltura (Scuola Enologica) – corso Enotria 2 - ALBA |
| Tipo di attività o settore | Formazione nel settore viticolo-enologico |
| Lavoro o posizione ricoperti | Responsabile di laboratorio chimico e Responsabile Qualità |
| Principali attività e responsabilità | <ul style="list-style-type: none"> • Responsabile di Laboratorio dell'<i>Azienda Speciale Laboratorio Chimico</i> presso l'I.I.S. Umberto I di Alba dal settembre 2010 al 13.06.2020. • Responsabile Qualità e/o Rappresentante della Direzione per la Qualità dell'<i>Azienda Speciale Laboratorio Chimico</i> presso l'Istituto Superiore Umberto I di Alba dal settembre 2000 al 13.06.2020. |
| Nome e indirizzo del datore di lavoro | Istituto di Istruzione Superiore "Umberto I" di Alba, sezione Istituto Tecnico Agrario specializzato in Enologia e Viticoltura - corso Enotria 2 - ALBA |
| Tipo di attività o settore | Laboratorio accreditato per analisi chimiche dei prodotti enologici (ACCREDIA n. 0374L) |
| Lavoro o posizione ricoperti | Docente |
| Principali attività e responsabilità | <ul style="list-style-type: none"> • Professore a contratto di TECNOLOGIE E CHIMICA ENOLOGICA presso il corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia dell'Università di Torino dall'a.a. 2009-10 all'a.a. 2023-24. • Professore a contratto di ANALISI STRUMENTALI IN ENOLOGIA presso il corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia dell'Università di Torino dall'a.a. 2001-02 all'a.a. 2009-10. • Professore a contratto di ANALISI CHIMICHE, FISICHE E SENSORIALI (ANALISI STRUMENTALE) presso il D.U. in Viticoltura ed Enologia dell'Università di Torino dall' a.a. 1996-97 all'a.a. 2000-01. • Professore a contratto di "PROCESSI DELLE TECNOLOGIE ALIMENTARI I" presso la Scuola Interateneo di Specializzazione per la Formazione degli Insegnanti della Scuola Secondaria dell'Università di Torino nell'a.a. 2006-07 • Professore a contratto di CHIMICA FISICA presso il corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia dell'Università di Torino dall'a.a. 2001-02 all'a.a. 2005-06. |

- Ha svolto seminari di ESERCITAZIONI DI CHIMICA ENOLOGICA presso la Scuola Diretta a Fini Speciali in Tecnica Enologica dell'Università di Torino negli a.a. 1989-90, 1990-91 e 1991-92.

Nome e indirizzo del datore di lavoro Università degli Studi di Torino – Facoltà di Agraria/DISAFSA
 Tipo di attività o settore Formazione nel settore viticolo-enologico

Lavoro o posizione ricoperti Docente

Principali attività e responsabilità Ha svolto seminari di argomento chimico-enologico presso il corso di Laurea in Viticoltura ed enologia dell'Università di Pisa negli a.a.1998-99, 1999-2000, 2000-01, 2003-04, 2004-05 e 2005-06.

Nome e indirizzo del datore di lavoro Università degli Studi di Pisa – Facoltà di Agraria
 Tipo di attività o settore Formazione nel settore viticolo-enologico

Lavoro o posizione ricoperti Docente

Principali attività e responsabilità

- Docente di "Controllo materie prime e prodotti derivati" corso IFTS Tecnico Superiore della trasformazione dei prodotti agroindustriali tracciabilità e controllo – corso C28-192-2009-0 – anno formativo 2010-11.
- Docente di "Applicazioni enologiche della tecnica HPLC" – corso di formazione CN/2009/249 presso Enocntrol scarl di Alba, anno formativo 2009.
- Docente di "Analisi Chimiche e Chimica Alimentare" presso IAL Formazione - corso n. B9 109 Tecnico della Qualità e della Sicurezza Alimentare nell'anno formativo 2004/2005
- Docente di "Elementi di chimica degli alimenti" presso IAL Formazione - corso n. B9 225 Tecnico della Qualità e della Sicurezza Alimentare nell'anno formativo 2003/2004

Nome e indirizzo del datore di lavoro Enti vari
 Tipo di attività o settore Formazione nel settore alimentare

Lavoro o posizione ricoperti Enotecnico

Principali attività e responsabilità

- Ha svolto attività professionale nel campo della produzione di vini spumanti metodo classico dal 1985 al 1997.

Nome e indirizzo del datore di lavoro Brut e Bel sas di Alba
 Tipo di attività o settore Produzione vini spumanti

Lavoro o posizione ricoperti Analista

Principali attività e responsabilità Ha svolto attività professionale presso il laboratorio chimico-enologico Enaip- Regione Piemonte di Alba dal 1988 al 1990.

Nome e indirizzo del datore di lavoro Enaip Piemonte - Torino
 Tipo di attività o settore Analisi chimico-enologiche

Istruzione e formazione

Titolo della qualifica rilasciata Diploma di Specialista in Viticoltura ed Enologia con la votazione di 70/70 Lode e dignità di stampa.

Principali tematiche/competenze professionali possedute

- In campo enologico e viticolo

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione Università di Torino – Facoltà di Agraria

Livello nella classificazione nazionale o internazionale 8 EQF

Titolo della qualifica rilasciata Laurea in Chimica conseguita con la votazione di 110/110 e Lode

Principali tematiche/competenze professionali possedute	<ul style="list-style-type: none"> • nel campo della chimica analitica, della chimica organica e delle sostanze organiche naturali
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Università di Torino – Facoltà di Scienze M.F.N.
Livello nella classificazione nazionale o internazionale	7 EQF
Titolo della qualifica rilasciata	Diploma di perito agrario specializzato in viticoltura ed enologia (Enotecnico) conseguito con la votazione di 60/60.
Principali tematiche/competenze professionali possedute	<ul style="list-style-type: none"> • In campo viticolo-enologico
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Istituto Tecnico Agrario "Umberto I" di Alba – corso Enotria 2
Livello nella classificazione nazionale o internazionale	4 EQF

Capacità e competenze personali

Madrelingua(e) **Italiano**

Altra(e) lingua(e) **Inglese**

Capacità e competenze sociali

Capacità e competenze organizzative

Capacità e competenze tecniche

- Titolo di Enologo ai sensi della Legge 10.4.1993 n. 129.
- Abilitazione alla professione di Chimico conseguita presso l'Università di Torino.
- Iscritto all'Albo dei degustatori di vino della Regione Piemonte

Capacità e competenze informatiche

-

Capacità e competenze artistiche

Altre capacità e competenze

Patente A1, B

Ulteriori informazioni Ha frequentato il 99° corso AUC presso la Scuola Militare Alpina di Aosta e svolto il servizio di prima nomina presso il Battaglione Alpini Mondovì.

Allegati Report sull'attività scientifica svolta

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

In ottemperanza all'art. 10 della L. 31.12.1996 n. 675(art. 48 DPR 445/2000) il sottoscritto dichiara, sotto la propria ed esclusiva responsabilità, che quanto riportato nel presente curriculum corrisponde al vero.

Data 28 settembre 2023



Allegato

ATTIVITA' SCIENTIFICA

Collabora con il gruppo di Enologia del DISAFA, e prima del DIVAPRA, dell'Università di Torino dal 1996, in particolare nel campo della valutazione del contenuto delle sostanze fenoliche nelle uve e della loro estrazione in vinificazione, dell'evoluzione della componente fenolica e del colore durante l'affinamento dei vini.

Elenco delle pubblicazioni

Articoli su riviste ISI con IF e capitoli di libro a diffusione internazionale

1. Giacosa S., Giordano M., Vilanova M., Cagnasso E., Río Segade S., Rolle L. (2019). On-vine withering process of 'Moscato bianco' grapes: effect of cane-cut system on volatile composition. *Journal of Science of Food and Agriculture*, 99, 1135-1144.
2. Giacosa S., Río Segade S., Cagnasso E., Caudana A., Rolle L., Gerbi V. (2019). SO₂ in wines: rational use and possible alternatives. In: *Red Wine Technology*, Ch21. Academic Press (Cambridge, MA, US). ISBN 978-0-12-814399-5.
3. Ossola C., Giacosa S., Torchio F., Río Segade S., Caudana A., Cagnasso E., Gerbi V., Rolle L. (2017) Comparison of fortified, sfursat, and passito wines produced from fresh and dehydrated grapes of aromatic black cv. Moscato nero (*Vitis vinifera* L.). *Food Res. Inter.* 98, 59-67.
4. Pace C., Giacosa S., Torchio F., Río Segade S., **Cagnasso E.**, Rolle L. (2014) - Extraction kinetics of anthocyanins from skin to pulp during carbonic maceration of winegrape berries with different ripeness levels. *Food Chem.*, 165, 77-84.
5. Torchio F., Río Segade S., Gerbi V., **Cagnasso E.**, Giordano M., Giacosa S., Rolle L. (2012) - Changes in varietal volatile composition during shelf-life of two types of aromatic red sweet Brachetto sparkling wines. *Food Res. Int.*, 48, 491-498.
6. Rolle L., Torchio F., Giacosa S., Río Segade S., **Cagnasso E.**, Gerbi V. (2012) - Assessment of physicochemical differences in Nebbiolo grape berries from different production areas sorted by flotation. *Am. J. Enol. Vitic.*, 63, 195-204.
7. Rolle L., Torchio F., Lorrain-Lorette B., Giacosa S., Río Segade S., **Cagnasso E.**, Gerbi V., Teissedre P.-L. (2012) - Rapid methods for the evaluation of total phenol content and extractability in intact grape seeds of Cabernet-Sauvignon: instrumental mechanical properties and FT-NIR spectrum. *J. Int. Sci. Vigne Vin.*, 46, 29-40.
8. Rolle L., Río Segade S., Torchio F., Giacosa S., **Cagnasso E.**, Marengo F., Gerbi V. (2011) - Influence of grape density and harvest date on changes in phenolic composition, phenol extractability indices, and instrumental texture properties during ripening. *J. Agric. Food Chem.* 2011, 59, 8796-8805.
9. **Cagnasso E.**, Torchio F., Gerbi V., Río Segade S., Giacosa S., Rolle L., (2011) - Evolution of the phenolic content and extractability indices during ripening of Nebbiolo grapes from Piedmont growing areas for six consecutive years. *S. Afr. J. Enol. Vitic.* 32, 2, 229-241.
10. Torchio F., Río Segade S., Gerbi V., **Cagnasso E.**, Rolle L. (2011) - Change in chromatic characteristics and phenolic composition during winemaking and shelf-life of two type of red sweet sparkling wines. *Food Res. Int.* 4, 729-738.
11. Torchio F., **Cagnasso E.**, Gerbi v., Rolle L. (2010) - Mechanical properties, phenolic composition and extractability indices of Barbera grapes of different soluble solids content from several growing areas. *Anal. Chim. Acta*, 660, 183-189.
12. Rolle L., Torchio F., **Cagnasso E.**, Gerbi V. (2010) - Evolution of mechanical variables of winegrapes for icewine production during on-vine drying. *Ital. J. Food. Sci.*, 2, 22, 143-149.
13. **Cagnasso E.**, Rolle L., Caudana A., Gerbi V. (2008) - Relations between grape phenolic maturity and red wine phenolic composition. *Ital. J. Food Sci.* 20, 3, 365-380.

Articoli su riviste senza IF a diffusione internazionale

14. Cagnasso E. (2015) Extraction of polyphenolic substances: Sensory properties and preserving colour. *Grapegrower & Winemaker*. 623, 53-57.
15. Cagnasso E. (2015) Extracting phenolics in red wine. *Vine & Wine*, Nov., 103-107
16. Rolle L., Torchio F., **Cagnasso E.**, Gerbi V. (2010) - Evolution of mechanical variables of the winegrapes for icewine production during on-vine drying. *Ital. Food & Bev. Tech.* 62, 5-12.
17. **Cagnasso E.**, Rolle L., Caudana A., Gerbi V. (2009) - Relationship between grape phenolic maturity and red wine phenolic composition. *Ital. Food & Bev. Tech.* 56, 4, 5-16.
18. **Cagnasso E.**, Scotti B., Obradovich D. 2008. Use of enzymatic preparation in red wine maceration and its effect on wine filtration. *A.N.Z. Grapegrower & Winemaker*, 531, 71-75.

Articoli su riviste a diffusione nazionale

19. Río Segade S., De Paolis C., Passignoni A., Giacosa S., Cagnasso E., Caudana A., Rolle L., Gerbi V. (2022) Alternative e analisi per vini senza solfiti. *VVQ vite, vino & qualità*, in stampa
20. Cagnasso E. (2020) Il difetto di ridotto in bottiglia: nuove acquisizioni e prospettive. *Corriere Vinicolo*, 95, 31, 27-29.
21. Cagnasso E. (2016). Vini rossi. La misura del colore. *Il Corriere Vinicolo*, 40, 15-17.
22. Gerbi V., Rolle L., Giacosa S., Cagnasso E. (2016). Il Nebbiolo e la ricerca enologica. *L'Enologo*, 9, 26-32.
23. Cagnasso E. (2016). Vini rossi. La misura del colore. *Il Corriere Vinicolo*, 40, 15-17.
24. Gerbi V., Rolle L., Giacosa S., Cagnasso E. (2016). Il Nebbiolo e la ricerca enologica. *L'Enologo*, 9, 26-32.
25. Cagnasso E. (2016). Vini rossi e stabilizzazione del colore. *Il Corriere Vinicolo*, 34, 14-16.
26. Cagnasso E. (2015) Estrazione delle sostanze polifenoliche proprietà sensoriali e conservazione del colore. *Corriere Vinicolo*, 88, 27, 16-17.

27. Cravero F., Torchio F., Giacosa S., Rio Segade S., Gerbi V., Cagnasso E., Rolle L. (2014) Metodi analitici strumentali rapidi nella valutazione della qualità delle uve. *Millevigne*, 2014, 3, 20-22.
28. Gerbi V., Cagnasso E., Caudana A., Giacosa S., Rolle L., Torchio F. (2013). Temperatura e shelf life dell'Asti Docg. VQ vite, vino & qualità , 9, 3, 52-54.
29. Rolle L., Torchio F., **Cagnasso E.**, Giacosa S., Rio-Segade S., Gerbi V. (2012) – Parametri meccanici e acustici: nuovi indici di maturazione delle uve. *L'assaggiatore*. 24, 2, 5-7.
30. Gerbi V., **Cagnasso E.**, Torchio F., Caudana A., Giacosa S., Rolle L. (2012) – Esperienze di macerazione su vini rossi piemontesi. *OICCE Times*, 13, 50, 21-26.
31. **Cagnasso E.**, Torchio F., Campolongo S., Giacosa S., Rolle L., Gerbi V. (2011) Bollicine: i segreti di un successo. *Millevigne* 6, 21-24.
32. Gerbi V., **Cagnasso E.**, Torchio F., Giacosa S., Caudana A., Rolle L. (2011) Il colore de vino: prevedere, estrarre, conservare. *Rivista internet di viticoltura ed enologia* 6/3. www.infowine.com ISSN 1826-1590
33. Rolle L., Torchio F., Zeppa G., Bertolino M., **Cagnasso E.**, Gerbi V. (2010) – Secado en la vid: parámetros físicos y mecánicos de las variedades de uva como marcadores varietales para la estimación de su comportamiento en la elaboración de vonos de hielo. *ACE – Revista d'Enologia (on line)*, www.acenologia.com ISSN 1697-4123
34. Rolle L., **Cagnasso E.**, Guidoni S., Caudana A., Gerbi V. (2009) - Durezza della buccia dell'uva indice di estraibilità dei Polifenoli. *Informatore Agrario*, 26, 30-33.
35. **Cagnasso E.**, Bergaglio F., Scotti B. (2008). Enzimaggio: i vantaggi in filtrazione. *Vino Qualità*, 4, 6, 46-51.
36. **Cagnasso E.**, Zeppa G., Rolle L., Caudana A., Gerbi V. (2007) - Il colore dei vini derivati dal Nebbiolo. *Quad. Vitic. Enol. Univ. Torino*, 29, 169-183.
37. **Cagnasso E.**, Bergaglio F., Scotti B. (2007) - Applicazione di un preparato enzimatico nella macerazione in rosso ed effetti sulla filtrazione del vino. *Riv. Internet Vit. Enol.*, 9/7. www.infowine.com ISSN 1826-1590
38. Rolle L., Letaief H., **Cagnasso E.**, Ghirardello D., Zeppa G., Gerbi V. (2006) - Studio delle proprietà meccaniche di uve Nebbiolo coltivate in ambienti diversi. *Quad. Vitic. Enol. Univ. Torino*, 28, 185-194.
39. **Cagnasso E.**, Castino M. (2006) - La determinazione potenziometrica del pH. *OICCE Times*, 7, 27, 29-34.
40. Gerbi V., Caudana A. **Cagnasso E.**, Zeppa G. (2006) - Effetto della micro-ossigenazione in relazione alla composizione fenolica dei vini rossi. *Industria delle Bevande*, 35, 205, 162-170.
41. **Cagnasso E.**, Caudana A., Rolle L., Gerbi V. (2006) - Valutazione delle potenzialità fenoliche di uve rosse piemontesi. *Quad. Vitic. Enol. Univ. Torino*, 28, 61-73.
42. **Cagnasso E.**, Caudana A., Rolle L., Gerbi V. (2005) - Profili di maturazione e scelta di vinificazione per la valorizzazione varietale. *Informatore Agrario*, Supplemento n°1 al n° 14, 23-26.
43. V. Gerbi, Caudana A., L. Rolle, **Cagnasso E.**, Zeppa G. 2006. La vinificazione del Nebbiolo. *Quad. Vitic. Enol. Univ. Torino*, 28, 167-184.
44. **Cagnasso E.**, Caudana A., Rolle L., Gerbi V. (2003) - Contributo allo studio della maturità fenolica in uve piemontesi. *Quad. Vitic. Enol. Univ. Torino*, 26, 61-80.
45. Gerbi V., Caudana A., **Cagnasso E.**, Zeppa G. (2003) - Evoluzione delle componenti fenoliche nel vino con l'applicazione della tecnica della micro-ossigenazione. *Quad. Vitic. Enol. Univ. Torino*, 26, 151-168.
46. **Cagnasso E.**, Caudana A., Gerbi V., Alessandria F. (2002) - Contributi per il miglioramento della qualità dei vini rossi: esperienze di valutazione della maturità fenolica e applicazioni della micro-ossigenazione. *Quaderni della Regione Piemonte*, 7, 36, 32-36.
47. Gerbi V., Caudana A., **Cagnasso E.**, Zeppa G. (2001) - Esperienze di microossigenazione su vini rossi piemontesi. *Industria delle bevande*, 30, 10, 496-500.
48. **Cagnasso E.**, Ummano I., Di Stefano R. (2001) - Estrazione dei polifenoli di uve Nebbiolo da Barolo con sistemi diversi di vinificazione. *L'Enologo*, 37, 4, 87-98.
49. Gerbi V., Caudana A., **Cagnasso E.**, Zeppa G., Castino M. (2000) - Affinamento dei vini rossi: il ruolo del contenitore. *Quad. Vitic. Enol. Univ. Torino*, 24, 37-52.
50. Gerbi V., Caudana A., **Cagnasso E.**, Rolle L. (2000) - Esperienze di micro-ossigenazione su vini rossi piemontesi. *OICCE Times*, 1, 2, 16-18.
51. **Cagnasso E.** (1997) - Metodi oggettivi per la definizione del colore del vino. *Quad. Vitic. Enol. Univ. Torino*, 21, 129-152.
52. Zeppa G., Gerbi V., **Cagnasso E.** (1996) - Applicazione delle misure di colore alla caratterizzazione dei vini. *Quad. Vitic. Enol. Univ. Torino*, 20, 89-104.
53. **Cagnasso E.** (1995) - Raccolta delle principali caratteristiche e dei limiti di alcune sostanze contenute nei mosti e nei vini. *Enotria* 1995.
54. **Cagnasso E.** (1994) - Acidi: uso pratico delle frazioni molari. Stima dell'acido malico nei mosti. *Enotria* 1994.
55. **Cagnasso E.** (1988) - Acidi del vino: significato di alcune determinazioni analitiche. *Enotria* '88.
56. **Cagnasso E.** (1987) - Acidi del vino: uso pratico delle frazioni molari. *Enotria* '87.

Articoli in atti di convegni internazionali o Società Internazionali o Scuole (articoli per esteso)

57. Torchio F., **Cagnasso E.**, Giacosa S., Rolle L., Gerbi V. (2011) Application a automatic sampler to intact winegrape analysis by FT-NIR technology. Proceedings of the 17th International Symposium of the Group of International Experts of vitivinicultural Systems for CoOperation (GIESCO 2011) 29 August-2 September 2011 Asti-Alba, Italia.

58. Torchio F., Rio Segade S., Gerbi V., **Cagnasso E.**, Giacosa S., Rolle L. (2011) Valutazione della shelf-life dello spumante rosso dolce e aromatico Brachetto d'Acqui DOCG. Proceedings of the XXXIVth OIV World Congress of Vine and Wine (9789892024493), 20-27 June 2011 Porto, Portugal.
59. Gerbi V., Rolle L., **Cagnasso E.**, Caudana A. (2006) - Valorization of mountainous grapevine varieties through grape ripening indices and vinification planning. Actes Premier Congrès International sur la viticulture de montagne et en forte pente, 29-30, T1-0-13. Italie, Saint-Vincent (AO), 17-18 Marzo 2006. ISBN 88-902330-0-1. CD-R.
60. Gerbi V., Caudana A., **Cagnasso E.**, Zeppa G. (2003) - Effetto della micro-ossigenazione in relazione alla composizione fenolica dei vini rossi. Relazione presentata al convegno internazionale "Influenza della tecnica di macerazione dei vini rossi", Piacenza 21 marzo 2003.
61. Gerbi V., Caudana A., **Cagnasso E.**, Zeppa G. (2000) - Esperienze di micro-ossigenazione su vini rossi piemontesi. Atti del 5° Simposio Internazionale di Enologia, Salice Terme 1-2 giugno 2000.

Articoli in atti di convegni nazionali o Società Nazionali (articoli per esteso)

62. **Cagnasso E.**, Torchio F., Rolle L., Ferrari G., Campolongo G., Gerbi V. (2010) - Applicazione della spettrometria FT-NIR all'analisi della maturità fenolica e tecnologica dell'uva. IV Simposio Italiano di Spettroscopia NIR. Italia, Sestri Levante, 13-14 Maggio 2010.
63. Gerbi V., **Cagnasso E.**, Rolle L., Caudana A., Zeppa G. (2007) - Valutazione a fini tecnologici della componente fenolica di uve rosse coltivate in Piemonte. Atti VI Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, a cura di J. D. Coisson, M. Arlorio, A. Martelli, 104-109. Editrice Taro, Alessandria. Italia, Alba (CN), 7-10 Novembre 2006. ISBN 978-88-87359-52-7.
64. Gerbi V., Caudana A., **Rolle L.**, Cagnasso E. (2001) - Esperienze di micro-ossigenazione su vini piemontesi. Atti Convegno OICCE "I gas in enologia", a cura di P. Berta, M. Castino, A. Silva, Chirioti Editori, Pinerolo (TO), 15-19. Italia, Rocca d'Arazzo (AT), 7 Aprile 2000. ISBN 88-85022-69-3.

Abstract di comunicazioni e poster in atti di convegni internazionali

65. Motta G., Pissoni M.A., De Paolis C., Beria d'Argentina S., Kukhareenko O., Liscio G.P., Giacosa S., Rio Segade S., Cagnasso E., Gerbi V., Rolle L. (2023). Assessment of 'Dolcetto' grapes and wines from different areas of Ovada DOCG.
66. Poster e Atti OENOMacrowine 2023 - 12th International Symposium of OEnology, Bordeaux - 9th edition in Macrowine, 2023-07-10 a 2023-07-13. Bordeaux, Francia.
67. www.isvv-events.com
68. Giacosa S., Rio Segade S., Pissoni M.A., Ossola C., Gerbi V., Téllez Quemada J., Torchio F., Lambri M., Caudana A., Cagnasso E., Rolle L. (2016) Foliar spray application of specific inactive dry yeast at veraison: effect on berry skin thickness, aroma and phenolic quality. 67th ASEV National Conference June 26-27 2016, Monterey, CA (USA). www.asev.org
69. Rolle L., Torchio F., Giacosa S., Rio Segade S., **Cagnasso E.**, Gerbi V. (2011) Rapid methods for the evaluation of phenol content and extractability in grape seeds: FT-NIR spectrum and instrumental mechanical properties. VIIIth Symposium In Vino Analytica Scientia, CA9, 21-23 July 2011, Graz, Austria.
70. Torchio F., Gerbi V., Giacosa S., **Cagnasso E.**, Giordano M., Rio Segade S., Rolle L. (2011) Monitoring the changes in aroma compounds during shelf-life of two types of red sweet sparkling wines using central composite design and response surface methodology. VIIIth Symposium In Vino Analytica Scientia, CA8 21-23 July 2011, Graz, Austria.
71. Torchio F., **Cagnasso E.**, Rolle L., Giacosa S., Gerbi V. (2010) Phenolic maturity of Nebbiolo grapes growing in mountain areas: monitoring and influence of sugar content. Proceeding Third International Congress on mountain and steep slope viticulture. 12-14 Maggio 2010, Castiglione di Sicilia (Catania), Italia.
72. Rolle L., Torchio F., Giacosa S., **Cagnasso E.**, Gerbi V. (2010) On-vine drying: berries physical-mechanical parameters as varietal markers to assess the aptitude at the icewines production. Proceeding Third International Congress on mountain and steep slope viticulture. 12-14 Maggio 2010, Castiglione di Sicilia (Catania), Italia.
73. Rolle L., Rio Segade S., Torchio F., Giacosa S., **Cagnasso E.**, Gerbi V. (2010) Winegrapes skin texture parameters as predictors of anthocyanin extractability. Third International symposium on Macromolecules and Secondary Metabolites of Grapevine and Wines, 16-18 June 2010, Turin, Italy.
74. Torchio F., Gerbi V., Rolle L., Giacosa S., **Cagnasso E.** (2010) Application of a rapid analysis method to intact winegrape by FT-NIR fiber optic. Third International symposium on Macromolecules and Secondary Metabolites of Grapevine and Wines, 16-18 June 2010, Turin, Italy.
75. **Cagnasso E.**, Gerbi V. 2010. Phenolic compounds of grapes (*Vitis vinifera*) and wines. International Scientific Workshop: "The truth about wine", Grinzane Cavour (I), February 5th-7th, 2010
76. Torchio F., **Cagnasso E.**, Gerbi V., Rolle L. (2009) - Study of mechanical properties, phenolic composition and extractability in Brabera grapes at different solids soluble content. VIth Symposium In Vino Analytica Scientia, P99. 2-4 July 2009, Angers, France.
77. Gerbi V., **Cagnasso E.**, Rolle L., Torchio F. 2009. Applicazioni tecnologiche della chimica dei polifenoli per la produzione di alcuni vini tipici. International Congress "The Centenary" 100th Anniversary of the Italian Chemical Society, Padova, August 31-September 4, 2009
78. Gerbi V., **Cagnasso E.**, Rolle L. (2009) - Nuovi indici per la valutazione dell'estraibilità delle sostanze fenoliche e loro utilizzo nella vinificazione delle uve Nebbiolo. Nebbiolo Grapes Convegno Internazionale sul vitigno Nebbiolo. Italia, Sondrio, 27-29 Marzo 2009.
79. Gerbi V., Rolle L., **Cagnasso E.** 2008. Caratterizzazione di uve Nebbiolo per l'ottimizzazione del processo di vinificazione. Terzo Simposio Internazionale sul Sangiovese "Modelli di terroir per vini d'eccellenza. Firenze (I) 3-5 dicembre 2008.
80. **Cagnasso E.**, Rolle L., Caudana A., Gerbi V. (2008) - Technological assessment of phenolic potential in Piedmont red grapes. Second International symposium on Macromolecules and Secondary Metabolites of Grapevine and Wines, 90 (P36). France, Montpellier, 4-6 June 2008.

81. Gerbi V., **Cagnasso E.**, Caudana A. (2004) - Tradition and innovation in the production of Nebbiolo-based wines. In: *Proceeding: First International conference on Nebbiolo Grapes – Sondrio I*, 24 gennaio 2004, 117-125. ISBN 978-88-903466-0-6

Comunicazioni e poster in convegni nazionali

82. Cagnasso E. (2019) Contaminanti del sughero - Origine chimica, diffusione e prove di analisi sensoriale applicata, tra vecchie e nuove molecole. Seminario SINERGO "Sughero tra contaminanti e contaminati" 8 marzo 2019 Nizza Monferrato (AT).
83. Cagnasso E. (2018) Proprietà chimico-fisiche dell'effervescenza. Convegno OICCE "Lo straordinario mondo delle bollicine" 24 Maggio 2018, Asti (AT)
84. Cagnasso E. (2015) Vedere il territorio nel vino. 4° Convegno ONAV Piemonte "Ritroviamo nel vino il Patrimonio Unesco" Asti 24 Ottobre 2015, Asti (IT).
85. Cagnasso, E.; Torchio, F. Rolle, L. Gerbi, V. (2013) Influenza della vinificazione sulla presenza di composti salutistici nel vino. Relazione orale "La verità sul vino, dal punto di vista salutistico e nutrizionale" 15 Novembre 2013 Torrazza Coste (PV).
86. Giacosa, S.; Torchio, F.; Río Segade, S.; Gerbi, V.; Cagnasso, E.; Rolle, L. (2013) - Uso della separazione densimetrica per la differenziazione chimico-fisica degli acini di uva da tavola destinati alla produzione di macedonie di frutta "ready-to-eat". Relazione orale CISETA 2013; 21 Maggio 2013, Rho (IT).
87. Giacosa, S.; Torchio, F.; Río Segade, S.; Cagnasso, E.; Rolle, L.; Gerbi, V. (2013) - Metodi rapidi per la valutazione fenolica dei vinaccioli: texture analysis e FT-NIR. Relazione orale Tecnologie innovative per la valutazione della qualità delle uve e dei vini; 19 Marzo 2013, Alba (IT).
88. **Torchio F.**, Río Segade S., Giacosa S., Cagnasso E., Gerbi V., Rolle L. (2013) Applicazione della spettroscopia FT-NIR per la valutazione rapida della composizione fenolica dei vinaccioli. *Atti Enoforum2013*, (P71). 7-9 maggio 2013, Arezzo, Italia.
89. Giacosa S., Torchio F., Caudana A., **Cagnasso E.**, Gerbi V., Rolle L. (2011) Relazione tra la durezza della buccia e la cinetica di appassimento di uve bianche. *Atti Enoforum2011*, 88 (P25). 3-5 maggio 2011, Arezzo, Italia.
90. Gerbi V., Rolle L., Torchio F., **Cagnasso C.**, Caudana A. (2011) Esperienze di macerazione su vini rossi piemontesi. Convegno OICCE La macerazione attualità e prospettive. 29 aprile 2011, San Pietro In Cariano (Verona), Italia.
91. **Cagnasso E.**, Rolle L., Caudana A., Zeppa G., Gerbi V. (2007) - Profilo cromatico di vitigni rossi piemontesi. *Atti Enoforum 2007*, 91 (P46). Italia, Piacenza, 13-15 Marzo 2007.
92. **Cagnasso E.**, Gerbi V. (2003) - Evoluzione dei composti fenolici nella vinificazione del Nebbiolo. Relazione presentata al Convegno "Il Nebbiolo del Roero" Veza d'Alba 27 Novembre 2003.
93. Cagnasso E., Marrone G. 2001. La pHmetria differenziale in enologia: nuova metodologia di analisi per pH, Acidità Totale, Glucosio e Fruttosio mediante lo strumento CL 10 plus. Relazione presentata al XIX SIMEI – Milano. ata
94. **Cagnasso E.** (2001) - Esperienze di valutazione della maturità fenolica. Relazione presentata al Seminario "Contributi sperimentali al miglioramento della qualità dei vini piemontesi" – Associazione Enologi Italiani sez. Piemonte - Castel Boglione, 8 giugno 2001.
95. **Cagnasso E.** (2000) - Problemi di colore nei vini rossi da invecchiamento. Relazione presentata al Convegno del decennale della Rete Europea delle Scuole di Enologia – Alba 8 novembre 2000.
96. Gerbi V., **Cagnasso E.** (1999) - La gestione della macerazione in uve con antociani ad elevata instabilità Relazione presentata al convegno: Il clone per il vino del 3° millennio. La componente fenolica, Gorizia 6 novembre 1999.
97. **Cagnasso E.** (1999) - Il colore in funzione della tecnologia di macerazione nel caso del Barolo. Relazione presentata al convegno: Il colore del vino, Alba, 30 aprile 1999.

Capitolo di libro a diffusione nazionale

98. **Cagnasso E.** (2022). La maturità fenolica del Nebbiolo 2022. In: *Anteprima vendemmia 2022*, 41-42. Vignaioli Piemontesi, Castagnito (CN).
99. Gerbi V., Beria d'Argentina S., Cagnasso E., Caudana A., De Paolis C., Ferrero L., Giacosa S., Kukharenko O., Liscio G.P., Motta G., Paissoni M.A., Río Segade S., Scalzini G., Skrab D., Zava A., Rolle L. (2022). Tecnologia dei vini passiti. In: *Vitenda 2023*, 278–283. Ed. Vit. En., Calosso. ISBN 978-88-86055-40-6
100. **Cagnasso E.** (2021). La maturità fenolica del Nebbiolo 2021. In: *Anteprima vendemmia 2021*, 42-43. Vignaioli Piemontesi, Castagnito (CN).
101. De Paolis C., **Cagnasso E.**, Caudana A., Ferrero L., Giacosa S., Liscio G.P., Motta G., Paissoni M.A., Río Segade S., Scalzini G., Škrab D., Rolle L., Zava A., Gerbi V. (2021). I parametri per la valutazione della qualità dell'uva nella vinificazione in bianco. In: *VITENDA 2022*, 270–272. Ed. Vit. En., Calosso (Asti, IT). ISBN 978-88-86055-39-0. www.viten.net
102. **Cagnasso E.** (2020). La maturità fenolica del Nebbiolo 2020. In: *Anteprima vendemmia 2022*, 37-38. Vignaioli Piemontesi, Castagnito (CN).
103. Gerbi V., **Cagnasso E.**, Caudana A., De Paolis C., Giacosa S., Liscio G.P., Malabaila M., Paissoni M.A., Ortiz D., Río Segade S., Rolle L., Scalzini G. (2020). La gestione della macerazione nella vinificazione in rosso. In: *VitEnda 2021*, 286–288. Ed. Vit. En., Calosso (Asti, IT). ISBN 978-88-86055-38-3. www.viten.net
104. **Cagnasso E.** (2019). La maturità fenolica del Nebbiolo 2019. In: *Anteprima vendemmia 2019*, 37-38. Vignaioli Piemontesi, Castagnito (CN).
105. Bitelli G., Cagnasso E., Caudana A., De Paolis C., Gerbi V., Giacosa S., Liscio G.P., Ossola C., Paissoni M.A., Pollon M., Río Segade S., Rolle L., Scalzini G. (2019). I tannini esogeni e il loro utilizzo in vinificazione. In: *VitEnda 2020*, 278–279. Ed. Vit. En., Calosso (Asti, IT). ISBN 978-88-86055-37-6. www.viten.net
106. **Cagnasso E.** (2018). La maturità fenolica del Nebbiolo 2018. In: *Anteprima vendemmia 2018*, 34-35. Vignaioli Piemontesi, Castagnito (CN).
107. **Cagnasso E.**, Giacosa S., Río Segade S., Rolle L., Gerbi V. (2017). Le tappe recenti nella storia della determinazione del grado alcolico. In: *VitEnda 2018*, 294–297. Ed. Vit. En., Calosso (Asti, IT). ISBN 978-88-86055-31-4.
108. **Cagnasso E.** (2017). La maturità fenolica del Nebbiolo 2017. In: *Anteprima vendemmia 2017*, 34-35. Vignaioli Piemontesi, Castagnito (CN).

109. Cagnasso E, A. Gandini A. (2016.) Prime tappe nella storia della determinazione del grado alcolico. *VitEnda* 2017, 302-304. Ed.Vit. En., Calosso (Asti, IT). ISBN 978-88-86055-30-7. www.viten.net
110. **Cagnasso E.** (2016). La maturità fenolica del Nebbiolo 2016. In: *Anteprima vendemmia 2016*, 37-38. Vignaioli Piemontesi, Castagnito (CN).
111. **Cagnasso E.** (2015). La maturità fenolica del Nebbiolo 2015. In: *Anteprima vendemmia 2015*, 34-35. Vignaioli Piemontesi, Castagnito (CN).
112. **Cagnasso E.** (2014). Valutazione della maturità fenolica delle uve Nebbiolo - Vendemmia 2014. In: *Anteprima vendemmia 2014*, 43-44. Vignaioli Piemontesi, Castagnito (CN).
113. Giacosa S., Hock M., **Torchio F., Cagnasso E.,** Caudana A., Gerbi Rio Segade S., V. Rolle L. (2013) Relazioni tra appassimento e proprietà meccaniche delle uve. In *VitEnda 2014*, 260-261. *Ed.Vit. En., Calosso (AT)*.
114. **Cagnasso E.** (2013). Valutazione della maturità fenolica delle uve Nebbiolo vendemmia 2013. In: *Anteprima vendemmia 2013*, 62-63. Vignaioli Piemontesi, Castagnito (CN).
115. Ghirardello D., Giordano M., Minati J.L., Zeppa G., **Cagnasso E.,** Caudana A., Giacosa S., Rio Segade S., Torchio F., Gerbi V. (2012) Opportunità normative per la valorizzazione dei processi e delle produzioni enologiche. In *VitEnda 2013*, 292-293. *Ed.Vit. En., Calosso (AT)*. ISBN 978-88-86055-24-6. **Cagnasso E.,** Torchio F., Giacosa S., Caudana A., Hock M., Dellavalle D., Eberle D., Rolle L., Gerbi V. (2011) Il colore del vino rosso: una qualità da preservare. In *VitEnda 2012*, 292-293. *Ed.Vit. En., Calosso (AT)*. ISBN 978-88-86055-24-6.
116. **Cagnasso E.** (2012). Valutazione della maturità fenolica delle uve Nebbiolo vendemmia 2012. In: *Anteprima vendemmia 2012*, 24-25. Vignaioli Piemontesi, Castagnito (CN).
117. **Cagnasso E.,** Torchio F., Rolle L., Giacosa S., Caudana A., Hock M., Alessandria F., Gerbi V. (2010) La tecnica FT-NIR nella valutazione rapida delle uve rosse. In *VitEnda 2011*, 118-119. *Ed.Vit. En., Calosso (AT)*. ISBN 978-88-86055-23-9.
118. Rolle L., Belviso S., Bertolino M., **Cagnasso E.,** Caudana A., Comberiatì G., Gerbi V., Ghirardello D., Giacosa S., Giordano M., Hock M., Torchio F., Zeppa G. (2009) Drying on vine: parametri meccanici delle uve per la produzione degli ice-wines. In *VitEnda 2010*, 290-291. *Ed.Vit. En., Calosso (AT)*. ISBN 978-88-86055-22-2.
119. Rolle L., **Cagnasso E.,** Caudana A., Torchio F., Gerbi V. (2008) Un approccio innovativo alla valutazione della estraibilità delle sostanze fenoliche delle uve. In *VitEnda 2009*, 284-285. *Ed.Vit. En., Calosso (AT)*. ISBN 978-88-86055-19-2.
120. Rolle L., Pesenti Barili B., Caudana A., Comberiatì G., Letaief H., Giordano M., Torchio F., **Cagnasso E.,** Gerbi V. (2007) Contributo alla conoscenza dell'attitudine enologica di vitigni coltivati nella regione Liguria. In *VitEnda 2008*, 82-83. *Ed.Vit. En., Calosso (AT)*. ISBN 978-88-86055-17-8.
121. Gerbi V., Caudana A., **Cagnasso E.** (2001) - La micro-ossigenazione dei vini rossi. In *VitEnda 2001*, *Ed.Viten.* 252-25. ISBN 978-88-86055-07-9

Alba, 28 settembre 2023

