

## **Breve curriculum della dr. MARIA CARLA CRAVERO**

Primo ricercatore presso il CREA, Centro di ricerca viticoltura e enologia, sede di Asti.

Laurea in Scienze Agrarie (1985) e Scuola di Specializzazione in Viticoltura ed Enologia (1987).

Il 30/6/1994 le viene riconosciuto il titolo di Enologo (Legge 10.4.1991, n° 129).

Socia SISS (Società Italiana di Scienze Sensoriali) dal 2004. Dal 2014 ha l'Attestato di qualità e qualificazione professionale di Sensory Project Manager, che la SISS è autorizzata a rilasciare dal 17.09.2013.

Ha collaborato prima e dopo la laurea all'attività di ricerca del CNR (Centro di Studio sulla Micologia del Terreno e Centro di Studio per il Miglioramento Genetico della Vite) e della Facoltà di Agraria di Torino.

Nel 1988 ha iniziato l'attività di ricerca presso l'Istituto Sperimentale per l'Enologia di Asti ora CREA, collaborando con la Sezione di Chimica Enologica, in particolare alla messa punto di metodi per la determinazione dei composti polifenolici delle uve e dei vini, ancora in uso presso i laboratori di controllo aziendale e di ricerca. Ha, inoltre, partecipato a ricerche sulla composizione fenolica delle varietà, aspetto basilare per lo sviluppo dell'enologia varietale. Dal 1992 ha iniziato a collaborare con la Sezione di Tecnologia e Meccanica Enologica. Dal 1996 si è occupata principalmente di Analisi Sensoriale di uve, vini e altre bevande alcoliche, collaborando a numerosi progetti di ricerca di argomento viticolo ed enologico.

Dal 2005 coordina l'attività scientifica del Gruppo di analisi sensoriale del Centro.

Ha collaborato all'organizzazione di numerose attività di formazione (addestramento panel di assaggio, seminari di Analisi Sensoriale) e di divulgazione per operatori del settore e studenti.

Professore a contratto del Corso di Analisi Sensoriale B, SSD Agr/15 presso l'Università degli Studi del Piemonte Orientale di Alessandria, ex-Facoltà di Scienze MFN, Corso di Laurea in Biologia agro-alimentare (2003-2010).

Componente della Delegazione Italiana O.I.V., (Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino), dal 2005 al 2015. Ha collaborato alla stesura del Documento sull'Analisi Sensoriale del Vino inserito nel sito OIV tra i documenti di competenza collettiva (<http://www.oiv.int/public/medias/4293/documento-sull-analisi-sensoriale-del-vino.pdf>).

Attività come reviewer e guest editor di riviste scientifiche ISI; curatela del volume "Wine Traceability". Beverages 2019, 5(4), 59; <https://doi.org/10.3390/beverages5040059>

Ha partecipato alla traduzione dal francese del "Traité d'Oenologie" di P.Ribéreau-Gayon, D. Dubourdieu, B. Donèche, A. Lonvaud, 2<sup>a</sup> (2003), 3<sup>a</sup> (2007) e 4<sup>a</sup> (2017) edizione.

Coautrice del brevetto: P201230589 (2012) N. PCT: PCT/ES2013/070246 (2013), Pub. No.: WO/2013/156653

Coautrice del libro: Mario Ubigli, Maria Carla Cravero, Analisi sensoriale e degustazione del vino. Descrittori e metafore, Edagricole, Novembre 2020 pp.398. ISBN 978-88-506-5600-4.

Autrice e coautrice di 27 pubblicazioni su riviste con Impact Factor e di oltre 200 articoli in Atti di congressi, riviste internazionali e nazionali.