



Rolle Luca consegue la Laurea in Scienze Agrarie nell'anno accademico 1992/93 presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Torino. Libero professionista dal 1989 al 1998. Dal 1999 è in servizio all'Università degli Studi di Torino ed attualmente presta le proprie attività lavorative presso il DISAFA – Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e alimentari in qualità di **Professore Ordinario (AGR15)**.

Autore e/o coautore di **570** pubblicazioni scientifiche di cui **192** su riviste ISI. **Associate Editor** di OENO-One Journal (Bordeaux). Referee per numerose riviste scientifiche Referee di progetti di ricerca internazionali.

Vincitore nel 2015 del premio internazionale Territorio & Vino - sezione 'Scienza' conferito da OICCE (Organizzazione Interprofessionale per la Comunicazione delle Conoscenze in Enologia). Responsabile di progetti di ricerca internazionali, regionali e provinciali.

Membro della Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari (SISTAL), Società Italiana di Viticoltura ed Enologia (SIVE) e American Society of Enology and Viticulture (ASEV). Dal 1997 docente nazionale O.N.A.V. (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino) e dal 2022 membro del Comitato Scientifico Nazionale.

Indici bibliometrici ai siti:

<http://www.scopus.com/authid/detail.url?authorId=6701757349>

<http://www.researcherid.com/rid/F-5571-2011>

<https://orcid.org/0000-0002-6075-079X>

Nell'ambito dei numerosi progetti di ricerca nazionali ed internazionali a cui ha partecipato, nonché in quelli sotto la propria responsabilità scientifica, si è occupato di tecniche analitiche usuali e tecniche d'analisi strumentale (spettrofotometria, H.P.L.C., Texture Analysis, FT-NIR) applicate allo studio dei prodotti enologici e agro-alimentari, di organizzazione e gestione di panel e sedute di analisi sensoriale di prodotti enologici e agro-alimentari nonché di implementazione e conduzione di processi e impianti pilota.

Principali tematiche di ricerca svolte negli ultimi 5 anni:

- Recupero, salvaguardia e valorizzazione di vitigni autoctoni: caratterizzazione polifenolica delle uve e valutazione della qualità dei vini ottenuti;
- Approcci analitici innovativi alla valutazione della composizione fenolica ed alla estraibilità nelle uve da vino: FT-NIR, proprietà meccaniche e acustiche (vinaccioli), valutazione sensoriale;
- Studi di tecniche di vinificazioni innovative per il miglioramento della qualità e della sicurezza dei vini;
- Studi chimici, fisici, meccanici e microbiologici delle uve durante l'appassimento per la produzione di vini speciali: icewines, vini passiti e fortificati;
- Studi sulla shelf life dei vini spumanti;
- Studi sulle proprietà meccaniche delle uve da tavola.

Presidente dal 2019 della di Laurea Magistrale Interateneo Internazionale di Scienze Viticole ed Enologiche (sede UniAstiss).