

INFORMAZIONE PERSONALE

Nome: TOMÁS ROMÁN VILLEGAS
 Residenza: Piazza di Piedicastello 14. 38122, Piedicastello (TN)
 Telefono: +39 335 1703 859
 e-mail: tomas.roman@fmach.it
 Data e luogo di nascita: 09.11.1980, Madrid (Spagna)
 Codice fiscale: RMNTMS80S09Z131T

ESPERIENZA LAVORATIVA

Data: Da Gennaio 2018
 Datore di lavoro: Fondazione Edmund Mach (TN; Italia)
 Impiego: Responsabile Unità Trasformazione e conservazione.

Data: Da Marzo 2010
 Datore di lavoro: Fondazione Edmund Mach (TN; Italia)
 Impiego: Tecnico/Tecnologo presso la Cantina sperimentale di microvinificazione (CTT-Unità di Chimica vitienologica e Agroalimentare).

Data: Novembre 2008 – Dicembre 2009
 Datore di lavoro: Fondazione Edmund Mach (TN; Italia)
 Impiego: Collaboratore a progetto (CTT-Unità di Chimica vitienologica e Agroalimentare).

Data: Agosto – Ottobre 2008
 Datore di lavoro: Tenuta dell'Ornellaia. Bolgheri, (LI; Italia)
 Impiego: Tecnico di laboratorio addetto alla realizzazione delle principali analisi di controllo della qualità in vini e mosti, campionatura e analisi per la valutazione della maturità dell'uva.

Data: Febbraio– Giugno 2008
 Datore di lavoro: Casa Lapostolle S.A. Santa Cruz, (VI Región; Chile)
 Impiego: Enologo assistente. Responsabile di turno, tecnico di laboratorio e cantiniere addetto a tutte le fasi della vinificazione delle principali varietà bianche e rosse, a seconda delle necessità di produzione.

Data: Novembre 2007 – Gennaio 2008
 Datore di lavoro: Arredo Urbano S.r.l. Segonzano (TN; Italia)
 Impiego: Settore Edile. Impiegato dell'ufficio tecnico, addetto alla realizzazione di rilievi topografici e contabilità di cantiere.

Data: Luglio 2007 – Ottobre 2007
 Datore di lavoro: Cantina La.Vis – Valle di Cembra, Lavis (TN; Italia)
 Impiego: Cantiniere addetto a tutte le fasi della vinificazione delle principali varietà bianche autoctone ed internazionali.

Data: Novembre 2006 – Marzo 2007
 Datore di lavoro: PierPaolo Pecorari, San Lorenzo Isontino (GO; Italia)
 Impiego: Cantiniere. Attività sporadiche durante le fasi di affinamento delle principali varietà rosse e bianche, autoctone ed internazionali.

Data: Dicembre 2006 – Marzo 2007
 Datore di lavoro: Consorzio tutela vini del Collio, Cormons (GO; Italia)
 Impiego: Tirocinio presso il laboratorio di analisi.

Data: Giugno – Ottobre 2006
 Datore di lavoro: Istituto Agrario San Michelle all'Adige (TN; Italia)
 Impiego: Tirocinio presso le unità di viticoltura e di microvinificazione, dove sono state condotte ricerche su cloni, enzimi, attivanti di fermentazione, zonazione e climatologiche.

Data: Luglio 2004 – Ottobre 2005
 Datore di lavoro: Iveco D.V.D. Spa., Bolzano (BZ; Italia)
 Impiego: Impiegato, con responsabilità di gestione in contratti nazionale ed estero area Customer Service; tecnico del dipartimento di logistica.

Data: Giugno 2003 – Giugno 2004
 Datore di lavoro: Tomsa Destil S.L.; Madrid (Spagna). Studio di ingegneria dedicato alla progettazione e costruzione di distillerie.
 Impiego: Progettista di impiantistica idraulica ed elettrica, reattori e serbatoi a pressione per distillerie, con responsabilità nel controllo qualità della produzione.

ATTIVITÀ DIDATTICA

- a.a. 2017-2018**
 - Docente di: "Enologia Internazionale e Degustazione" nella Laurea Triennale in Viticoltura ed Enologia (Università degli Studi di Udine - Università degli Studi di Trento).
 - Assistenza alla docenza di "Tecnica Enologica 2" nella Laurea Triennale in Viticoltura ed Enologia (Università degli Studi di Udine - Università degli Studi di Trento);
- a.a. 2016-2017**
 - Docente di: "Enologia Internazionale e Degustazione" nella Laurea Triennale in Viticoltura ed Enologia (Università degli Studi di Udine - Università degli Studi di Trento).
 - Assistenza alla docenza di "Tecnica Enologica 2" nella Laurea Triennale in Viticoltura ed Enologia (Università degli Studi di Udine - Università degli Studi di Trento);
- a.a. 2015-2016**
 - Docente di: "Enologia Internazionale e Degustazione" nella Laurea Triennale in Viticoltura ed Enologia (Università degli Studi di Udine - Università degli Studi di Trento).
 - Assistenza alla docenza di "Tecnica Enologica 2" nella Laurea Triennale in Viticoltura ed Enologia (Università degli Studi di Udine - Università degli Studi di Trento);
- a.a. 2014-2015**
 - Docente di: "Enologia Internazionale e Degustazione" nella Laurea Triennale in Viticoltura ed Enologia (Università degli Studi di Udine - Università degli Studi di Trento).
 - Assistenza alla docenza di "Tecnica Enologica 2" nella Laurea Triennale in Viticoltura ed Enologia (Università degli Studi di Udine - Università degli Studi di Trento);
- a.a. 2013-2014**
 - Docente di: "Enologia Internazionale e Degustazione" nella Laurea Triennale in Viticoltura ed Enologia (Università degli Studi di Udine - Università degli Studi di Trento).
 - Assistenza alla docenza di "Tecnica Enologica 2" nella Laurea Triennale in Viticoltura ed Enologia (Università degli Studi di Udine - Università degli Studi di Trento);
- a.a. 2012-2013**
 - Assistenza alla docenza di "Degustazione e valutazione dei vini" nella Laurea Triennale in Viticoltura ed Enologia (Università degli Studi di Udine - Università degli Studi di Trento).
 - Docente di: "La degustazione tecnica e l'individuazione di flavours e off-flavours come strumento di indirizzo agronomico e tecnologico" nella *Summer School* del corso di Laurea Triennale in Viticoltura ed Enologia (Università degli Studi di Udine - Università degli Studi di Trento).
- a.a. 2011-2012**
 - Docente di: "Enologia Internazionale e Degustazione" nella Laurea Triennale in Viticoltura ed Enologia (Università degli Studi di Udine - Università degli Studi di Trento).
 - Assistenza alla docenza di "Degustazione e valutazione dei vini" nella Laurea Triennale in Viticoltura ed Enologia (Università degli Studi di Udine - Università degli Studi di Trento).
- a.a. 2010-2011**
 - Docente di: "Enologia Internazionale e Degustazione" nella Laurea Triennale in Viticoltura ed Enologia (Università degli Studi di Udine - Università degli Studi di Trento).
 - Assistenza alla docenza di "Degustazione e valutazione dei vini" nella Laurea Triennale in Viticoltura ed Enologia (Università degli Studi di Udine - Università degli Studi di Trento).
 - Assistenza alla docenza al Master specialistico in "Gestione del Sistema Vitivinicolo: i

- vini d'origine e la tutela delle denominazioni", Università degli Studi di Milano, Facoltà di Agraria.
- a.a. 2008-2009** · Assistenza alla docenza al Modulo di Enologia del Master specialistico in "Gestione del Sistema Vitivinicolo: i vini spumanti", Università degli Studi di Milano, Facoltà di Agraria.

PUBBLICAZIONI, CONVEGNI, WORKSHOP

2018

- Tonidandel, L., Román, T., Nicolini, G., & Larcher, R. (2018). First evidence of ethyl-hydrogen phosphonate (fosetyl) formation in winemaking. *Food Chemistry*. Doi10.1016/j.foodchem.2018.02.065 (In press).
- Román, T.; Tonidandel, T.; Larcher, R.; Celotti, E.; Nicolini, G. (2018). Importance of polyfunctional thiols on semi-industrial Gewürztraminer wines and the correlation to technological treatments. *European Food Research and Technology* 244 (3): 279-386
- Moser, S.; Roman, T.; Tonidandel, L.; Versini, L.; Nicolini, G.; Larcher, R. (2018). Prime osservazioni su grappe sperimentali prodotte in scala micro da uve ibride a bacca bianca. *Infowine*, 1 (2): 1-7.
- Nicolini, G.; Barp, L.; Roman, T.; Larcher, R.; Malacarne, M.; Bottura, M.; Tait, F.; Battisti, F.; Stedile Mereles, M.; Battistella, R. (2018). Resistenti bianchi e rossi: primi dati da esperienze trentine sulla concentrazione nei vini di shikimico e flavonoidi. *Enologo* (3): 89-93.

2017

- Barnaba, C.; Dellacassa, E.; Nicolini, G.; Giacomelli, M.; Roman, T.; Nardin, T.; Larcher, R. (2017). Targeted and untargeted high resolution mass approach for a putative profiling of glycosylated simple phenols in hybrid grapes. *Food Research International*, 98: 20-33.
- Slaghenaufi, D.; Tonidandel, L.; Moser, S.; Román, T.; Larcher, R. (2017). Rapid analysis of 27 volatile sulfur compounds in wine by headspace Solid-Phase Microextraction Gas Chromatography Tandem Mass Spectrometry. *Food Analytical Methods*, 10 (11): 3706-3715.
- Ioriatti, C.; Guzzon, R.; Anfora, G.; Ghidoni, F.; Mazzoni, V.; Roman, T.; Dalton, D.T.; Walton, V.M. (2017). *Drosophila suzukii* (Diptera: Drosophilidae) contributes to the development of sour rot in grape. *Journal of Economic Entomology*, 111 (1): 283-292.
- Nicolini, G.; Roman, T.; Tonidandel, L.; Sboner, M.; Volpini, A.; Manara, M. (2017). Abbattimento di insetticidi e fungicidi durante la fermentazione in bianco da parte di coadiuvanti enologici. *Enologo*, 53 (7/8): 87-91.
- Nicolini, G.; Zanzotti, R.; Bertoldi, D.; Roman, T.; Malacarne, M.; Pellini, M.; Mescalchin, E. (2017). The comparison of organic, biodynamic and conventional farming in Pinot blanc and Rhine Riesling in the 2016 vintage year. In: 20th GiESCO International Meeting, Mendoza, Argentina, November 5th – 10th 2017. Mendoza: 150-154. ISBN: 9789874261113.
- Roman, T.; Malossini, U.; Larcher, R.; Tonidandel, L.; Nicolini, G. (2017). First evidence of the variability of varietal thiol precursors in Gewürztraminer clones. In: 20th GiESCO International Meeting, Mendoza, Argentina, November 5th – 10th 2017. Mendoza: 275-278. ISBN: 9789874261113.
- Nicolini, G.; Roman, T.; Barp, L.; Malacarne, M.; Stedile Mereles, M.; Battisti, F.; Tait, F.; Battistella, R.; Bottura, M.; Larcher, R. (2017). Technological variability of wines produced with white and red fruited hybrids cultivated in the Dolomites (Italy). In: 20th GiESCO International Meeting, Mendoza, Argentina, November 5th – 10th 2017. Mendoza: 270-274. ISBN: 9789874261113.
- Ioriatti, C.; Ghidoni, F.; Guzzon, R.; Anfora, G.; Mazzoni, V.; Roman, T.; Dalton, D.T.; Walton, V.M. (2017). Does *Drosophila suzukii* represent an additional factor of risk of sour rot disease development in wine grape?. In: Future IPM 3.0 towards a sustainable agriculture, Riva del Garda (TN), 15-20 October 2017: IOBC/WPRS: 357-358.

2016

- Roman Villegas T, Larcher R., Slaghenaufi D., Tonidandel L., Moser S., Nicolini G. Clarifying agents and 3-sulfanylhexanol precursors in grape juice. *Italian Journal of Food Science*. 2016 (4)
- Román Villegas, T., Tonidandel T., Fedrizzi B., Larcher R., Nicolini G. Novel

- technological strategies to enhance tropical thiol precursors in winemaking by-products. *Food Chemistry*.
- Nicolini, G., Román Villegas, T., Tonidandel, L., Moser, S., & Larcher, R. (2016). Small amounts of charcoal during fermentation reduce fungicide residues without penalising white wine aroma compounds and colour. *Australian Journal of Grape and Wine Research*, 22(3), 376-383.
 - Bertoldi, D., Román, T., Guzzon, R., Santato, A., Malacarne, M., Nicolini, G., & Larcher, R. (2016). Vitality and detoxification ability of yeasts in naturally As-rich musts. *European Food Research and Technology*, 1-8.
 - Malossini U., Nicolini G., Román Villegas T., Faustini A., Marinconz F., Andreasi A. (2016). La selezione clonale per la tutela della variabilità. Il caso del Marzemino. *L'Enologo*
 - Nicolini G., Román Villegas T., Slaghenaufi D., Moser S., Malacarne M., Larcher R., Malossini U. (2016). Mueller Thurgau: nuovi cloni italiani di una varietà mittel-europea. *www.infowine.com - Rivista internet di viticoltura e enologia*, 2016, N. 5/1, pagg. 1-11.
 - Nicolini G., Román Villegas T., Larcher R., Tonidandel L. (2016). A cheap winemaking option to deplete fungicide residues and improve white wine healthiness. *European Pesticide Residue Workshop*, Limassol, Cipro.
 - Malossini U., Román T., Nicolini G., Faustini A., Marinconz F., Andreasi A. (2016). Quattro nuovi cloni di Marzemino proposti per l'omologazione. In: *Centro Trasferimento Tecnologico. Rapporto 2015. (In stampa)*
 - Nicolini G., Román T., Trainotti D., Tonidandel L., Moser S. (2016). Ripensare il carbone può far bene al vino bianco. In: *Centro Trasferimento Tecnologico - Rapporto 2015. (In stampa)*
 - Nicolini G., Malossini U., Román T., Moscon R., Moser S., Barchetti P. (2016). Cloni di Müller Thurgau: un confronto franco-tedesco. In: *Centro Trasferimento Tecnologico - Rapporto 2015. (In stampa)*
 - Román T., Nicolini G., Tonidandel L., Slaghenaufi D., Malacarne M., Larcher R. (2015). Le bucce di Traminer, fonti potenziali di tioli varietali agrumati. In: *Centro Trasferimento Tecnologico - Rapporto 2015. (In stampa)*
 - Umberto Malossini, Giorgio Nicolini, Tomás Román Villegas, Davide Slaghenaufi, Sergio Moser, Mario Malacarne, Roberto Larcher. Müller Thurgau: confronto tra cloni omologati europei e nuovi materiali in corso di selezione. *SOIHS 2016*, Bolzano 14-16 settembre.
 - Román Villegas T., Barnaba C., Nardin T., Debiasi L., Larcher R., Nicolini G. (2016). The commercial yeast strain as a significant source of variance for tyrosol and hydroxytyrosol in white wine. *MacroWine 2016 Changin*. 27-30 giugno
 - Zanzotti R., Mescalchin E., Nicolini G., Román Villegas T., Malacarne M. (2016). Confronto tra gestione integrata, biologica e biodinamica in vigneto: caratteristiche quali-quantitative delle uve nel quadriennio 2012-2015 *Acta Italus Hortus (Atti Conv. Nazionale Viteicoltura, CONAVI; Siena)*
 - Malossini U., Nicolini G., Román Villegas T., Bianchedi P., Moscon R., Andreasi A., Menegoni R., Marinconz F., Faustini A. (2016). Confronto tra 10 cloni di Marzemino in Trentino. *Acta Italus Hortus (Atti Conv. Nazionale Viteicoltura, CONAVI; Siena, in stampa)*
 - Porro D., Pedò S., Bertoldi D. & Roman Villegas Tomas. Valutazione dell'effetto quinquennale di strategie nutrizionali differenziate su Cabernet Franc. *Acta Italus Hortus (Atti Conv. Nazionale Viteicoltura, CONAVI; Siena)*

2015

- Larcher R., Tonidandel L., Román Villegas T., Nardin T., Fedrizzi B., Nicolini G. (2015). Pre-fermentation addition of grape tannin increases the varietal thiols content in wine. *Food Chemistry* 166 (2015), 56 - 61.
- Nicolini G.; Román T., Tonidandel L., Moser S., Larcher R. (2015). Tannini di buccia d'uva e aromi tropicali dei vini. In: *Centro Trasferimento Tecnologico - Rapporto 2014. Supp. Iasma Notizie Istituzionale n.1*
- Malossini U., Román Villegas T., Malacarne M., Moscon R., Moser S., Slaghenaufi D., Larcher R., Nicolini G. (2015). Prestazioni di cloni di Müller-Thurgau di origine francese e tedesca in Trentino. *L'Enologo* 2015, 51(9), 87-91.
- Nicolini G., Román Villegas T., Tonidandel L., Malacarne M., Zanoni A., Larcher R. (2015). Evoluzione dei fosfiti in relazione alla tecnica di vinificazione e al ceppo di

- lievito. Enoforum 2015, Vicenza, 5-7 maggio. (www.infowine.com – Rivista Internet di Viticoltura ed Enologia, 2015, N. 8/1, pp. 1-5)
- Nicolini G., Roman Villegas T., Larcher R., Ingrassia S., Barnaba C., Nardin T. (2015). Contenuto di vitamine idrosolubili dei vini bianchi in relazione al ceppo di lievito. Enoforum 2015, Vicenza, 5-7 maggio.
 - Nicolini, G., Malossini, U., Román Villegas, T., Moser, S., Slaghenaufi, D., Malacarne, M. and Larcher R.. Comparison of European Müller-Thurgau clones grown in Alpine area. XV Congresso Latino-Americano de Viticultura e Enologia e XIII Congresso Brasileiro de Viticultura e Enologia, 3-7 de novembro, Bento Gonçalves-RS, Brasil p. 373.
 - Román Villegas, T., Tonidandel, L., Slaghenaufi, D., Malacarne, M., Larcher, R. and Nicolini, G.. Inesperada riqueza de precursores de tioles polifuncionales en hollejos de Gewürztraminer. XV Congresso Latino-Americano de Viticultura e Enologia e XIII Congresso Brasileiro de Viticultura e Enologia, 3-7 de novembro, Bento Gonçalves-RS, Brasil , p. 426.
 - Tonidandel, L., Román Villegas, T., Malacarne, M., Larcher, R. and Nicolini, G.. The winemaking protocol affects the residual phosphonates content in wine. XV Congresso Latino-Americano de Viticultura e Enologia e XIII Congresso Brasileiro de Viticultura e Enologia, 3-7 de novembro, Bento Gonçalves-RS, Brasil. p.518.
 - Roman Villegas T., Nicolini G., Nardin T., Barnaba C., Larcher R. (2015). Il ceppo di lievito come fonte di variazione sfruttabile per la salubrità. Il caso delle vitamine idrosolubili, tirosolo e idrossitirosolo nei vini bianchi. Proc. 38th World Congress Vine Wine: Progress and Responsibility. Mainz, Germany. 5-10 July 2015.
 - Tonidandel L., Román Villegas T., Malacarne M., Larcher R., Nicolini G.(2015). From grape to wine: a study of the evolution of phosphonate residues by QuPPE method. The 4th MS-food Day, Foggia (Italy), October 7-9 , 2015.
 - Nicolini G., Román T. (2015). Gli aromi d'invecchiamento: tra normalità e anomalie. Seminario di aggiornamento per CAVIT s.c., Ravina (TN), 3 maggio 2015.
 - Nicolini G., Román T. (2015). Focus sui tioili volatili e sulle anomalie degli aromi di invecchiamento. Seminario di aggiornamento per Associazione Enologi Brasiliani (Rio Grande del Sud), San Michele all'Adige (TN), 5 maggio 2015.
 - Malacarne M., Román Villegas T., Nicolini G., Larcher R. (2015). Analisi prevendemmiali e confronto con la serie storica delle scorse annate. Incontro tecnico prevendemmiale Assoenologi Sez.Trentino & CTT, San Michele a/A, 20 agosto 2015.
 - Nicolini G., Larcher R., Malacarne M., Román T., Tonidandel L., Moser S., Nardin T., Barnaba C., Slaghenaufi D., Guzzon R., Malossini U. (2015). Aggiornamenti di carattere operativo in campo enologico. Incontro tecnico prevendemmiale Assoenologi Sez.Trentino & CTT, San Michele a/A, 20 agosto 2015.

2014

- Román T., Zatelli D., Tonidandel L., Moser S., Larcher R., Nicolini G. (2014). Efficacia di alcuni tannini di uva nell'esaltazione della nota fruttato tropicale agrumata dei bianchi. L'Enologo 2014, 50(10), 77-82.
- Nicolini G., Mescalchin E., Román T., Malacarne M., Bertoldi D., Larcher R. (2014). Attenzione all'azoto assimilabile nel primo anno della conversione a bio. In: Centro Trasferimento Tecnologico - Rapporto 2013 (ISSN 2037-7541) Supp. Iasma Notizie Istituzionale n.1 del 14.01.2014, pp. 101-102
- Larcher R., Tonidandel L., Román T., Nardin T., Nicolini G. (2014). Aromi di frutta tropicale nei vini: la tecnologia in cantina può valorizzare questi caratteri. In: Centro Trasferimento Tecnologico - Rapporto 2013 (ISSN 2037-7541) Supp. Iasma Notizie Istituzionale n.1 del 14.01.2014, pp. 111-114.
- Nicolini G, Román T., Nardin T., Tonidandel L., Malacarne M., Larcher R. (2014). Tioles derivados de los taninos de la uva. Nuevas opciones enológicas. Proc. Jornadas de difusión de resultados y propuestas de línea futuras de investigación vitivinícola, Montevideo (UY), 19-20 nov. 2014, p.17.
- Larcher R., Tonidandel L., Nicolini G., Román Villegas T., Malacarne M., Fedrizzi B. (2014). Oxidative vs reductive skin maceration on thiol precursors. In: Wine Active Compounds 2014, Proc. of the 3rd Edition of the International Conference Series on Wine Active Compounds (Gougeon Pr. R. Ed.), pp. 101-103, Beaune (F) 26-28 marzo 2014. (<http://wac.u-bourgogne.fr/en.html>)
- Román T., Bertoldi D., Nicolini G., Larcher R. (2014). Arsenic in wines: the effect of yeast strain and winemaking practices. In: The 5th International IUPAC Symposium for

- Trace Elements in Food (TEF-5). The 5th TEF congress. Copenhagen, 6th - 9th May 2014, pag. 31 (P8). (<http://tef5-copenhagen.com>) (<http://hdl.handle.net/10449/23482>)
- Nicolini G., Román Villegas T., Slaghenaufi D., Moser S., Zatelli D., Larcher R. (2014). The impact of some clarifying agents on the precursors of the varietal thiols in juice. Proc. the 37th World Congress of Vine and Wine, "Southern Vitiviniculture, a Confluence of Knowledge and Nature", 9th-14th November 2014, Mendoza (ARG), ISBN: 979-10-91799-33-1, J. M. Aurand (Ed.), rif. full text 2014-320 (P.n. 12010). (Book of Abstracts 37th World Congress of Vine and Wine, ISBN: 979-10-91799-31-7, pp. 530-531.)
- Román Villegas T., Larcher R., Malacarne M., Tonidandel L., Zatelli D., Nicolini G. (2014). The use of commercial grape tannins can increase the 3-mercaptohexanol precursors in juice and affect the tropical fruity characteristics of wine. Proc. the 37th World Congress of Vine and Wine, "Southern Vitiviniculture, a Confluence of Knowledge and Nature", 9th-14th November 2014, Mendoza (ARG).
- Larcher R., Tonidandel L., Román Villegas T., Nardin T., Fedrizzi B., Nicolini G. (2014). The pre-fermentative supplementation with grape tannin can give an extra amount of 3-mercaptohexanol and its acetate in wine. Proc. the 37th World Congress of Vine and Wine, "Southern Vitiviniculture, a Confluence of Knowledge and Nature", 9th-14th November 2014, Mendoza (ARG).
- Malossini U., Bianchedi P., Román Villegas T., Varner M., Gualandri V., Nicolini G. (2014). An updating about the performances of Pinot Gris and Traminer vines affected by the GPGV trichovirus-related grapevine disease. Proc. the 37th World Congress of Vine and Wine, "Southern Vitiviniculture, a Confluence of Knowledge and Nature", 9th-14th November 2014, Mendoza (ARG).
- Larcher R., Tonidandel L., Nicolini G., Román Villegas T., Gardiman M., Flamini R. (2014). Precursori di aromi solforati fruttato-tropicali in uve da ibridi. Proc. the 37th World Congress of Vine and Wine, "Southern Vitiviniculture, a Confluence of Knowledge and Nature", 9th-14th November 2014, Mendoza (ARG).
- Nicolini G., Román T., Nardin T., Bertoldi D., Tonidandel L., Moser S., Larcher R. (2014). Innovazioni e nuove proposte nella caratterizzazione, tracciabilità e utilizzo dei tannini enologici. 1° Enofocus Sicilia, Marsala, 14-15 marzo 2014 (org. AEI Sez. Sicilia)(a invito)
- Malacarne M., Roman Villegas T., Nicolini G., Larcher R. (2014). Analisi prevendemmiali e confronto con la serie storica delle scorse annate. Incontro tecnico prevendemmiale Assoenologi Sez.Trentino & CTT-FEM, San Michele a/A, 21 agosto 2014.
- Nicolini G., Roman Villegas T., Malacarne M., Larcher R. (2014). Considerazioni sulla vinificazione di uve da annate climaticamente difficili. Incontro tecnico prevendemmiale Assoenologi Sez.Trentino & CTT-FEM, San Michele a/A, 21 agosto 2014.

2013

- Bertoldi D.; Román Villegas T.; Larcher R.; Santato A.; Nicolini G. (2012). Arsenic present in the soil-vine-wine chain in vineyards situated in an old mining area in Trentino (Italy)" *Environmental Toxicology and Chemistry* Vol. 32, No. 4, pp. 773-779;
- Guzzon R., Román Villegas T., Pedron M., Malacarne M., Nicolini G., Larcher R. (2013). Simultaneous yeast - bacteria inoculum. A feasible solution for the management of oenological fermentation in red must with low nitrogen content. *Annals of Microbiology* 63: 805-808;
- Larcher R., Nicolini G., Tonidandel L., Román Villegas T., Malacarne M., Fedrizzi B. (2013). Influence of oxygen availability during skin-contact maceration on 3-mercaptohexan-1-ol precursor formation in Mueller Thurgau and Sauvignon blanc grapes. *Aus. J. Grape Wine Res.* 19, 342-348;
- Nicolini G., Román T., Moser S., Tonidandel L., Raveane L., Barchetti D., Larcher R. (2013). Frazionamento degli aromi durante la pressatura del Traminer aromatico. *L'Enologo*, 49(3), 77-86
- Nicolini G., Moser S., Borin G., Tonidandel L., Román T., Larcher R. (2013). Gli aromi del Moscato giallo nelle sue interpretazioni in Trentino e nei Colli Euganei. *L'Enologo*, 49(11), 65-72
- Nicolini G., Moser S., Román T., Raveane L., Malacarne M., Larcher R. (2013). Profumo di bollicine: il ruolo del lievito. Centro trasferimento Tecnologico. Rapporto 2012. IASMA Notizie n.12, anno 12°, pp. 92-95
- Mescalchin E., Zanzotti R., Secchi M., Bertoldi D., Larcher R., Malacarne M., Román

- T., Nicolini G. (2013). Grape composition changes during the conversion to organic and biodynamic growing. (Variations dans la composition du raisins pendant la conversion a la viticulture bio et biodinamique). *Ciência e Técnica Vitivinícola*, Vol. 28, Proc. 18th Int. Symp.GiESCO 2013, Jorge Queiroz & Anabela Carneiro (Eds.), Oporto, 7-11 July 2013, pp. 1047-1051;
- Nicolini G., Román T., Mescalchin E., Bertoldi D., Santato A., Larcher R. (2013). Arsenic in soil and grapes, and changes of the elemental content during winemaking. (Arsenic dans le sol et raisins, et modifications du contenu elementaire pendant la vinification). *Ciência e Técnica Vitivinícola*, Vol. 28, Proc. 18th Int. Symp.GiESCO 2013, Jorge Queiroz & Anabela Carneiro (Eds.), Oporto, 7-11 July 2013, pp. 385-388;
 - Nicolini G., Tonidandel L., Moser S., Román T., Larcher R. (2013). Uso del carbone in fermentazione: effetti su fungicidi residui, composizione aromatica e colore dei vini bianchi. In: *Proceedings 36th World Congress of vine and wine*, Bucharest (Romania), 2-6 giugno 2013. (2013-031_Nicolini et al charcoal fungicides wine aroma.pdf; ISBN 979-10-91799-16-4);
 - Malacarne M., Bertoldi D., Nicolini G., Román T., Larcher R. (2013). Predictive models of wine tartaric stability using Infrared Spectroscopy. Book of Abstracts "In Vino Analytica Scientia Symposium 2013", 8th Symposium IVAS 2013, P. Jandet (ed.), Reims (F) 2-5 July, pag. 221;
 - Guzzon R., Larcher R., Bertoldi D., Nardin T., Román T., Nicolini G. (2013). The deposition of a permeable silica membrane on barrel wood as a tool to prevent microbiological contamination. In: *Memoria XIV Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enologia*, Tarjia (BO), 20-22 nov. 2013, pp. 75-76;
 - Malacarne M., Larcher R., Román T., Bertoldi D., Nicolini G. (2013). FTIR-based multivariate models to forecast the tartaric stability. In: *Memoria XIV Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enologia*, Tarjia (BO), 20-22 nov. 2013, pp.76-77;
 - Nicolini G., Bertoldi D., Larcher R., Malacarne M., Román T., Mescalchin E. (2013). Comparison of the short-term effects of conventional, organic and biodynamic farming systems on the grape composition. In: *Memoria 14th Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enologia*, Tarjia (BO), 20-22 nov. 2013. pp. 37-38;
 - Nicolini G., Román T., Moser S., Tonidandel L., Larcher R. (2013). The young sparkling wine aroma and its variability due to the yeast strain and the amount of assimilable nitrogen in the base-wine. In: *Memoria XIV Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enologia*, Tarjia (BO), 20-22 nov. 2013, pag. 77;
 - Nicolini G., Román T., Tonidandel L., Trainotti D., Moser S., Raveane L., Barchetti P., Larcher R. (2013). Minimizzazione di residui di fitofarmaci con microdosi di carbone in fermentazione: "vecchie" soluzioni per nuovi problemi. *Enoforum 2013*, Arezzo (I), 7-9 Maggio 2013;
 - Larcher R., Nicolini G., Tonidandel L., Román T., Fedrizzi B. (2013). Valutazione del contributo di diverse opzioni tecnologiche al livello di precursori glutationil- e cisteinil-coniugati in mosto e vino. *Enoforum 2013*, Arezzo (I), 7-9 Maggio 2013;
 - Nicolini G., Román T., Moser S., Tonidandel L., Guzzon R., Raveane L., Larcher R. (2013). Performance aromatico-fermentative di ceppi di lievito nella produzione di spumanti di pronta beva. *Enoforum 2013*, Arezzo (I), 7-9 Maggio 2013;
 - Nicolini G., Moser S., Tonidandel L., Román T., Larcher R. (2013). Aspetti tecnologici funzionali alla miglior caratterizzazione aromatico-compositiva del vino Traminer. Seminario prevendemiale cantine associate Cavit. Maso Toresela, Sarche (TN), 21 agosto 2013;
 - Nicolini G., Román T. Origine, produzione, gestione e valutazione organolettica dei tioli varietali tipo-Sauvignon: lo stato dell'arte. *Workshop Associazione Italiana Enologi ed Enotecnici*. Fondazione Edmund Mach, San Michele all'Adige (TN), 6 dicembre 2013.
- 2012**
- Román Villegas T., Bertoldi D., Larcher R., Santato A., Bottura M., Nicolini G. (2012). Arsenic in soil, leaves, grapes and wines. *Actes IXème Congrès International des Terroirs Vitivinicoles (9th International Terroirs Congress - ITC2012)*, Dijon & Reims, 25 – 29 juin 2012; vol.5, pp. 7-9.
 - Bertoldi D., Román Villegas T., Larcher R., Santato A., Nicolini G. (2012). Arsenic present in the soil-vine-wine chain in vineyards situated in an old mining area in Trentino (Italy)" *Environmental Toxicology and Chemistry* (accepted with revisions).
 - Nicolini G., Román T., Moser S., Nardin M., Tonidandel L., Guzzon R., Larcher R. (2012). Ruolo del ceppo di lievito e dell'azoto assimilabile del vino base sui composti

- aromatici di spumanti di pronta beva. *Industrie delle Bevande* (submitted)
- Guzzon, R., Villega, T. R., Pedron, M., Malacarne, M., Nicolini, G., & Larcher, R. (2013). Simultaneous yeast-bacteria inoculum. A feasible solution for the management of oenological fermentation in red must with low nitrogen content. *Annals of microbiology*, 63(2), 805-808.
- Nicolini G., Roman T., Tonidandel L., Moser S., Raveane L., Barchetti P., Trainotti D., Larcher R. (2012). Esperienze di riduzione dei residui di fungicidi in fermentazione. Seminario di aggiornamento tecnici CAVIT, 21 agosto 2012.
- Guzzon R., Román T., Malacarne M., Nicolini G., Larcher R. (2012). Improvement of malolactic fermentation in red must with a low nitrogen content using simultaneous yeast-bacteria fermentation. In: 35th World Congress of Vine and Wine, Abstracts book, p.86. Izmir, Turkey, 18-22 June 2012.
- Malacarne M., Roman T., Nicolini G., Larcher R. (2012). Analisi prevendemmiali e confronto con la serie storica delle scorse annate. Incontro tecnico prevendemmiale Assoenologi Sez. Trentino & CTT-FEM, San Michele a/A, 23 agosto 2012.
- Nicolini G., Roman T., Tonidandel L., Moser S., Raveane L., Barchetti P., Trainotti D., Larcher R. (2012). Esperienze di riduzione dei residui di fungicidi in fermentazione. Seminario di aggiornamento tecnici CAVIT, Ravina (TN), 21 agosto 2012.
- Bertoldi D., Larcher R., Román T., Bertamini B., Concheri G., Nicolini G. (2012). Microelementi nel sistema suolo-vite-vino e applicazioni alla tracciabilità geografica. *L'Enologo* 2012,3, 77-81.

2011

- Nicolini G., Moser S., Román T., Mazzi E., Larcher R. (2011). Effect of juice turbidity on fermentative volatile compounds in white wines. *Vitis* 2011, 50(3), 131-135.
- Nicolini G., Mazzi E., Moser S., Román T., Malacarne M., Larcher R. (2011). Quanto pesa la torbidità dei mosti sull'aroma dei vini bianchi giovani. *L'Enologo* 2011, 47(4), 81-86.
- Román T., Moser S., Mazzi E., Malacarne M., Larcher R., Nicolini G. (2011). Torbidità dei mosti e aromaticità dei vini bianchi. Indagine nell'intervallo 15-350 NTU. *www.infowine.com - Internet Journal of Viticulture and Enology*, 2011, Versioni: ITA (N° 6/3; pp. 1-4), ENG (in stampa)
- Nicolini G., Larcher R., Moser S., Mazzi E., Barchetti P., Roman T. (2011). Ruolo della torbidità dei mosti nella qualità finale dei vini bianchi. *Centro Trasferimento Tecnologico Rapporto 2010. M. Pontalti Ed., ISSN 2037-7541, pp. 71-73.*
- Groff L., Malacarne M., Roman T., Nicolini G. (2011). La conoscenza enologica al servizio delle imprese. *Centro Trasferimento Tecnologico Rapporto 2010. M. Pontalti Ed., ISSN 2037-7541, pp. 74-75;*
- Nicolini G., Roman T., Moser S., Malacarne M., Guzzon R., Tonidandel L., Larcher R. (2011). Aromi fermentativi dei bianchi e incidenza delle opzioni enologiche. Meeting AEI Sez. Puglia-Basilicata-Calabria & EVER s.r.l., "La gestione della vinificazione nell'elaborazione dei vini bianchi: valorizzare gli aromi e aumentare la shelf-life", Matinafranca (TA) 10 giugno 2011.
- Nicolini G., Nardin M., Román T., Moser S., Malacarne M., Guzzon R., Tonidandel L., Larcher R. (2011). Indagine sulle prestazioni aromatiche di ceppi di lievito in rifermentazione. Incontro prevendemmiale AEI Sez. Trentino - FEM-IASMA, S. Michele all'Adige, 4 agosto 2011.

2010

- Larcher R, Bertoldi D, Román T., Nicolini G. (2010). Lavado de la uva y eliminación de minerales en trazas y ultratrazas. *Atti VII Foro Mundial del Vino, Logrono*, 12-14 de mayo de 2010, ISBN: 978-84-8125-336-8, CD form: Trabajo_11;
- Nicolini G., Bertoldi D, Román T., Larcher R. (2010). Trazabilidad de los vinos basada en la composición mineral fina.Repercusión de los tratamientos enológicos. *Atti VII Foro Mundial del Vino, Logrono*, 12-14 de mayo de 2010, ISBN: 978-84-8125-336-8, CD form: Trabajo_10;
- Nicolini G., Larcher R., Moser S., Román T., Barchetti P., Mazzi E. (2010). Relazione fra torbidità dei mosti e aromi fermentativi dei vini. *Incontro prevendemmiale AEI Sez. Trentino - FEM-IASMA*, S. Michele all'Adige, 26 agosto 2010;
- Bertoldi D., Nicolini G., Roman T., Bottura M. (2010). Studio della mobilità dell'arsenico nel sistema suolo-vite-uva-vino. *21ª Assemblea Annuale SILPA*, S. Michele a/Adige, 10 giugno 2010;

2009

- Larcher R., Nicolini G., Román Villegas T., Bertoldi D., Puecher C.(2009). Determination of Gluconic Acid in Wine Using High Pressure Liquid Chromatography with Pulsed Amperometric Detection. *Vitis*, 2009, 48(4), 201-204.
- Larcher R., Bertoldi D., Nicolini G., Bontempo L., Román T. (2009). A statistical-mathematical approach to wine traceability based on elemental composition. Interference of oenological treatments. In: *Proc. Final TRACE conference: "How to trace the origin of food?"*, ISBN: 978 -2-872 86-071-5, Brussels, Belgium, 2-3 Dec. 2009, p. 55;(progetto europeo 6° programma quadro)
- Bertoldi D., Larcher R., Nicolini G., Concheri G., Bertamini M., Román T. (2009). Eficacia de tratamientos de lavado de la uva en la eliminación de elementos minerales en trazas y ultratrazas. In: *Proc. XII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología, Montevideo*, 11-13 nov. 2009, p. 214;
- Larcher R., Nicolini G., Bertoldi D., Bontempo L., Román T. (2009). Efectos de tratamientos enológicos sobre la composición mineral y la trazabilidad geográfica de los vinos. In: *Proc. XII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología, Montevideo*, 11-13 nov. 2009, p.109;
- Larcher R., Nicolini G., Villegas T., Bertoldi D., Puecher C. (2009). A new HPLC method with pulsed amperometric detection for gluconic acid. In: *Abstract Book "In Vino Analytica Scientia"*, Angers, 3-5 luglio 2009, pag. 155 (N.70);

2008

- Nicolini G., Larcher R., Moser S., Román Villegas T., Rusalen F. (2008). Efecto de la levadura en relación con la fermentación, los compuestos aromáticos de los vinos blancos y el color del vino tinto. *Meeting Pall Sudamerica*, 28 novembre 2008, Mendoza

**FORMAZIONE
UNIVERSITARIA**

- Data: 2013 – 2017
Istituzione: Università degli Studi di Udine.
Qualifica: Dottorato in Scienze e Tecnologie Alimentari
- Data: Ottobre 2009 – Dicembre 2011.
Istituzione: Università degli studi di Bologna.
Qualifica: Laurea Specialistica in Scienze e Tecnologie Agrarie.
- Data: Ottobre 2005 – Dicembre 2007.
Istituzione: Università degli studi di Udine / Istituto Agrario San Michele all'Adige.
Qualifica ottenuta: Laurea in Viticoltura ed Enologia.
- Data: Ottobre 1999 – Marzo 2003
Istituzione: Universidad Autonoma de Madrid (Spagna)
Qualifica ottenuta: Laurea in Ingegneria Chimica (Ingeniería Técnica Industrial: Especialidad en Química Industrial).

**ALTRA
FORMAZIONE**

- 2010** "Audit interni di sistemi di autocontrollo HACCP". Aprile. CSQA Formazione (TN, Italia).
- 2009** "Dalla Campagna alla Cantina: Per produzioni di vini di qualità". Marzo – Aprile. Corso impartito all'Istituto di San Michele all'Adige (TN, Italia).
"Brett e altre sorprese". Marzo. Corso SIVE impartito all'Istituto di San Michele all'Adige (TN, Italia).
- 2008** "Riconoscimento sensoriale dei difetti dei vini". Novembre. Corso impartito da Intelli'Oeno & Vinidea (Vr; Italia)
"Analisi sensoriale dell'uva. Metodica ICV". Settembre. Tenuto da Vinidea S.r.l. presso la sede di Poggibonsi (Si; Italia)
"Gestione cantine e commercializzazione del vino" Marzo – Giugno. Corso superiore

- impartito dall'Università di Castilla la Mancha (Albacete; Spagna)
- 2005** "Excell Advanced". Maggio. CTS di Bolzano (BZ; Italia)
"Acces livello iniziale". Giugno. CTS di Bolzano (BZ; Italia)
- 2004** Saldatura con elettrodo e TIG". Dicembre – Marzo. Impartito dalla Comunidad Autonoma de Madrid (Madrid; Spagna)
Giornate tecniche e convegni. Varietà di viti resistenti a peronospora e oidio; Utilizzo di enzimi in enologia; Vinificazione del Sauvignon Blanc; Logistica e conservazione del vino; Qualità globale del vino. Gestione ragionata dei coadiuvanti enologici;

COMPETENZE LINGUISTICHE

Spagnolo: Madrelingua
Italiano: Bilingue
Inglese: Livello alto scritto e parlato
Portoghese: Livello medio-alto scritto e parlato
Francese: Livello medio scritto e parlato

COMPETENZE INFORMATICHE

Pacchetto Microsoft Office: Livello Alto;
Sistemi Cad: Livello Alto;
Navigazione e posta elettronica.

ALTRO

Patente di guida B.
Automunito

