

# Mario Ubigli

Laureato in Scienze Agrarie presso l'Università degli Studi di Torino. Ha percorso tutta l'esperienza professionale iniziata nel 1975 presso il MiPAF e proseguita sino alla direzione dell'Istituto Sperimentale per l'Enologia di Asti nel 2003 quindi alla direzione del CRA-Centro di Ricerca per l'Enologia dal 2004 sino al pensionamento avvenuto nel 2011.

Ha avuto come maestri inizialmente Usseglio-Tomasset e successivamente Mario Càstino.

A partire dalla metà degli anni ottanta ha iniziato gli studi e le esperienze di analisi sensoriale, particolarmente formativa la partecipazione ai Corsi di Carlo Pompei a Lucca e di Marc Danzart a Parigi.

Ha collaborato alla realizzazione di progetti europei ed ha coordinato progetti nazionali pluriennali (Mur, Mipaaf, Mipaaf-Regioni, Cipe) e regionali.

Socio ordinario dell'Accademia di Agricoltura di Torino (anno di costituzione 1785), dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino e dell'Accademia della Grappa e dei distillati.

Dal 1991 al 1999 membro del Comitato Nazionale di Sperimentazione Agraria e successivamente del Comitato nazionale per la classificazione delle varietà di viti, entrambi del Mi.P.A.F.

Già membro del Comitato Tecnico Scientifico del GESCO (Groupe d'Etude des Systèmes de Conduite de la Vigne).

Socio fondatore, in Firenze, nov. 2002, della Società Italiana di Scienze Sensoriali.

Coordinatore del Mipaaf per il gruppo esperti enologia OIV. Esperto del MiPAAF e del MUR per la valutazione dei progetti.

È stato membro del Comitato dei referees della "Rivista di viticoltura ed enologia", dei "Quaderni della Scuola di Specializzazione in Scienze Viticole ed Enologiche" di Torino, de "L'Imbottigliamento", di "Vignevini" e Responsabile scientifico del periodico "l'Enologo".

Docente, dal 1990 al 2004, presso la Scuola di Specializzazione in Scienze Viticole ed Enologiche dell'Università di Torino e dall'a.a. 2003/4 sino al 2010 presso il Corso di laurea in biologia agroalimentare dell'Università di Alessandria.

Autore e coautore di oltre 160 lavori scientifici, tecnici e di divulgazione. Autore del testo *"I Profili del vino. Introduzione all'analisi sensoriale"*, Prix O.I.V. (Organisation International de la Vigne et du Vin) 1999, giunto alla 3° edizione per i tipi delle Edagricole-Sole24ore. Ha partecipato alla traduzione dal francese del testo *"Traité d'Oenologie"* ed. Dunod, Paris, sempre per i tipi delle edizioni Sole24ore-Calderini di Bologna (1° edizione 2003, 2° 2007) Ha curato voci per *"L'enciclopedia del vino"* delle ed. Boroli di Milano (2004). Coautore della monografia *"I colori, gli odori e i sapori del Sangiovese di Romagna"* a cura dell'Ente tutela vini di Romagna edito nel 2002 da EditFaenza. Coautore del *"Manuale dell'assaggiatore"* edito nel 2012 per i tipi dell'Artistica Savigliano. Autore del capitolo *"Cavour a Grinzane"* presente nella monografia curata dall'Accademia di Agricoltura di Torino dal titolo *"Cavour e l'agricoltura nel periodo risorgimentale"* edito nel 2012 da Arti grafiche san Rocco di Grugliasco, del capitolo *"Federico Martinotti: studi sugli spumanti"* parte della monografia *"Federico Martinotti oltre il Metodo"* edito da Appunti di Alessandria nel 2013.