

## INFORMAZIONI PERSONALI

Paolo Sivilotti



 Via delle Scienze, 33100 Udine

 0432 558628

 [paolo.sivilotti@uniud.it](mailto:paolo.sivilotti@uniud.it)

Data di nascita 08/09/1971

Nazionalità italiana

## CURRICULUM VITAE

Il prof. Paolo SIVILOTTI si è laureato in Scienze Agrarie all'Università degli studi di Udine il 16/12/1996. Ha poi conseguito presso la medesima Università il titolo di dottore di ricerca in Produttività delle Piante Coltivate il 21/03/2002, discutendo la tesi dal titolo "Effetti dello stress idrico sull'evoluzione delle sostanze polifenoliche in *Vitis vinifera* L.". Durante il dottorato ha avuto modo di frequentare i laboratori dell'Australian Wine Research Institute di Adelaide per un periodo di 7 mesi.

Dal 20/09/2004 al 25/08/2006 ha usufruito di un assegno di ricerca presso l'Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Conegliano, e dal 28/08/2006 al 31/12/2011 ha operato come dipendente del Servizio di Ricerca e Sperimentazione dell'ERSA Friuli-Venezia Giulia nel settore viticoltura, svolgendo il ruolo di responsabile del coordinamento della lotta guidata regionale e della sperimentazione viticola in Friuli-Venezia Giulia.

A partire dal 2009 viene chiamato all'Università di Nova Gorica (Slovenia) come "assistant professor" ed è docente principale dei corsi di "Advanced Viticulture" ed "Ampelography" in lingua inglese. Dal 01/12/14 diventa Professore Associato presso la stessa Università.

Nel 2016 vince un concorso per RTD A presso il Dipartimento di Scienze Agroalimentari, Ambientali e Animali dell'Università degli Studi di Udine, e da ottobre 2022 è Professore Associato. Attualmente è docente dei corsi di Morfologia, ampelografia e fisiologia della vite, Viticoltura e Advanced Organic Viticulture. Negli ultimi 7 anni ha portato alla laurea una sessantina di studenti di diversi corsi di laurea.

La sua attività di ricerca ha riguardato estesamente le implicazioni fisiologiche legate alla gestione della chioma nel vigneto, nonché i rapporti acqua-pianta nelle loro implicazioni quantitative e qualitative, intrattenendo peraltro proficui rapporti di collaborazione con numerosi ricercatori italiani ed esteri.

L'attività scientifica/divulgativa ha portato alla redazione e pubblicazione di oltre 250 lavori, alcuni dei quali pubblicati su riviste internazionali con fattore d'impatto. Al momento è supervisore di tre studenti di dottorato e nel suo gruppo di ricerca collaborano anche un ricercatore RTD A e un assegnista di ricerca.

Negli anni ha collaborato anche con diversi esperti agronomi e con Consorzi di Tutela del territorio mantenendo un contatto vivo con il tessuto viticolo regionale e non solo, il che gli ha permesso un attivo trasferimento dei risultati della ricerca al settore della produzione viticola.

Nel settembre 2021 è stato eletto Coordinatore del Gruppo di Lavoro in Viticoltura della Società Orticola Italiana (SOI).

## Una selezione degli articoli recenti più significativi

1. Frioni T., Acimovic D., Tombesi S., SIVILOTTI P., Palliotti A., Poni S. and Sabbatini P. (2018). Changes in within-shoot carbon partitioning in Pinot Noir grapevines subjected to early basal leaf removal. *Frontiers in Plant Sciences* **9**:1122. ISSN: 1664-462X. [DOI: [10.3389/fpls.2018.01122](https://doi.org/10.3389/fpls.2018.01122)]. (IF=4.106).
2. VanderWeide J., Medina-Meza I. G., Frioni T., SIVILOTTI P., Falchi R., Sabbatini P. (2018). Enhancement of Fruit Technological Maturity and Alteration of the Flavonoid Metabolomic Profile in Merlot (*Vitis vinifera* L.) by Early Mechanical Leaf Removal. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* **66**(37):9839–9849. ISSN: 0021-8561. [DOI: [10.1021/acs.jafc.8b02709](https://doi.org/10.1021/acs.jafc.8b02709)]. (IF=3.571).
3. Mondini C., Fornasier F., Sinicco T., SIVILOTTI P., Gaiotti F. and Mosetti D. (2018). Application of organic amendments to recover soil functionality in degraded vineyards. *European Journal of Agronomy* **101**:210-221. ISSN: 1161-0301 [DOI: [10.1016/j.eja.2018.10.002](https://doi.org/10.1016/j.eja.2018.10.002)]. (IF=3.384).

4. VanderWeide J., Forte A., Rustioni L., Peterlunger E., SIVILOTTI P., Medina-Meza I.G., Falchi R. and Sabbatini P. (2020). Increase in seed tannin extractability and oxidation using a freeze-thaw treatment in cool-climate grown red (*Vitis vinifera* L.) cultivars. *Food Chemistry* **308**:125571. ISSN: **0308-8146**. [DOI: [10.1016/j.foodchem.2019.125571](https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2019.125571)]. (IF=7.514).
5. SIVILOTTI P., Falchi R., Vanderweide J., Sabbatini P., Bubola M., Vanzo A., Lisjak K., Peterlunger E. and Herrera J. C. (2020). Yield reduction through cluster or selective berry thinning similarly modulates anthocyanins and proanthocyanidins composition in Refosco dal peduncolo rosso (*Vitis vinifera* L.) grapes. *Scientia Horticulturae* **264**:109176. ISSN: **0304-4238**. [DOI: [10.1016/j.scienta.2019.109166](https://doi.org/10.1016/j.scienta.2019.109166)]. (IF=3.463).
6. Falchi R., Petrusa E., Braidot E., SIVILOTTI P., Boscutti F., Vuerich M., Calligaro C., Filippi A., Herrera J.C., Sabbatini P., Zancani M., Nardini A., Peterlunger E. and Casolo V. (2020). Analysis of non-structural carbohydrates and xylem anatomy of leaf petioles offers new insights in the drought response of two grapevine varieties. *International Journal of Molecular Sciences* **21**(4):1457. ISSN: **1422-0067**. [DOI: [10.3390/ijms21041457](https://doi.org/10.3390/ijms21041457)]. (IF=5.923).
7. Crespan M., Migliaro D., Larger S., Pindo M., Petrusi C., Stocco M., Rusjan D., SIVILOTTI P., Velasco R. and Maul E. (2020). Unraveling the genetic origin of 'Glera', 'Ribolla gialla' and other autochthonous grapevine varieties from Friuli Venezia Giulia. *Scientific Reports* **10**:7206. ISSN: **2045-2322**. [DOI: [10.1038/s41598-020-64061-w](https://doi.org/10.1038/s41598-020-64061-w)]. (IF=4.379).
8. Calderan A., SIVILOTTI P., Braidotti R., Mihelčič A., Lisjak K. and Vanzo A. (2021). Managing moderate water deficit increase anthocyanins concentration and proanthocyanidins galloylation in Refošk grapes in North-Eastern Italy. *Agricultural Water Management* **246**:106684. ISSN: **0378-3774** [DOI:[10.1016/j.agwat.2020.106684](https://doi.org/10.1016/j.agwat.2020.106684)]. (IF=4.516).
9. Škrab D., SIVILOTTI P., Comuzzo P., Voce S., Degano F., Carlin S., Arapitsas P., Masuero D. and Vrhovšek U. (2021). Cluster thinning and vineyard site modulate the metabolomic profile of Ribolla Gialla base and sparkling wines. *Metabolites* **11**:331. ISSN **2218-1989**. [DOI: [10.3390/metabo11050331](https://doi.org/10.3390/metabo11050331)]. (IF=4.932).
10. Vuerich M., Braidotti R., SIVILOTTI P., Alberti G., Braidot E., Boscutti F., Casolo V., Calderan A. and Petrusa E. (2021). Merlot grapevine drought resilience is associated to adjustments of growth and nonstructural carbohydrates allocation in above and underground organs. *Water* **13**(17):2336. ISSN **2073-4441** . [DOI: [10.3390/w13172336](https://doi.org/10.3390/w13172336)]. (IF=3.229).
11. Petruzzellis F., Natale S., Bariviera L., Calderan A., Lisjak K., Mihelčič A., Reščič J., SIVILOTTI P., Šuklje K., Vanzo A. and Nardini A. (2022). High spatial heterogeneity of water stress levels in Refošk grapevines cultivated in Classical Karst: effects on berries and wine quality. *Agricultural Water Management* **260**:107288. ISSN: **0378-3774**. [DOI: [10.1016/j.agwat.2021.107288](https://doi.org/10.1016/j.agwat.2021.107288)]. (IF=4.516).
12. Herrera J.C., Calderan A., Peterlunger E., Gambetta G.A., Forneck A., SIVILOTTI P., Cochard H. and Hochberg U. (2022). Stomatal responses in grapevine become increasingly more tolerant to low water potentials throughout the growing season. *The Plant Journal* **109**:804.815. ISSN: **1365-313X**. [DOI: [10.1111/tpj.15591](https://doi.org/10.1111/tpj.15591)]. (IF=6.486).
13. Vanderweide J., Falchi R., Peterlunger E., Calderan A., Vrhovsek U., SIVILOTTI P., and Sabbatini P. (2022). Juxtaposition of source-to-sink balance and fruit exposure to solar radiation on Merlot (*Vitis vinifera* L.) berry quality in two different growing regions. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* **70**:10429-10442. ISSN: **0021-8561**. [DOI: [10.1021/acs.jafc.2c01528](https://doi.org/10.1021/acs.jafc.2c01528)]. (IF<sub>2022</sub>=5.895).
14. Garcia-Aloya M., Masuero D., Chitarrini G., Škrab D., SIVILOTTI P., Guella G., Vrhovsek U. and Franceschi P. (2023). Untargeted lipidomic profiling of grape highlights the importance of modified lipid species beyond the traditional compound classes. *Food Chemistry*, **410**:135360. ISSN: **0308-8146**. [DOI: [10.1016/j.foodchem.2022.135360](https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2022.135360)]. (IF<sub>2022</sub>=9.31).

Udine, 11 maggio 2023

Firma

