

ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

ΔΡ. ΓΕΩΡΓΙΟΥ Σ. ΚΟΤΣΕΡΙΔΗ

**ΑΝ. ΚΑΘΗΓΗΤΗ ΟΙΝΟΛΟΓΙΑΣ
ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΤΟΥ ΑΝΘΡΩΠΟΥ
ΓΕΩΠΟΝΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΘΗΝΩΝ**

ΑΘΗΝΑ 2020

ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Ο κ. Γεώργιος Κοτσερίδης γεννήθηκε στην Θεσσαλονίκη το έτος 1969. Κατοικεί στην Αθήνα και εργάζεται ως Αν. Καθηγητής Οινολογίας του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής του Ανθρώπου του ΓΠΑ από τον Δεκέμβριο του 2016.

Μετά το πέρας των σπουδών στην Σχολή Γεωπονίας, Ειδίκευση Γεωργικών Βιομηχανιών και Τεχνολογίας Τροφίμων, του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης, συνέχισε τις σπουδές του στην Γαλλία αποκτώντας το διετές **δίπλωμα Οινολόγου**, το ερευνητικό **master οινολογίας (D.E.A.)** καθώς και το **διδακτορικό** του στα αρώματα ερυθρών οίνων του Bordeaux. Παράλληλα εργάστηκε σε διάφορα châteaux του Bordeaux.

Στο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο ξεκίνησε να εργάζεται το 2003 ως λέκτορας Οινολογίας και να διδάσκει την οινολογία σε προπτυχιακό αλλά και μεταπτυχιακό επίπεδο. Συνέβαλλε στην δημιουργία του εργαστηρίου Οινολογίας (επίσημα από το 2015 με το ΦΕΚ Αρ Φ. 1310, 07/2015), το οποίο διευθύνει έως και σήμερα και όπου πραγματοποιείται έρευνα σε οίνους ελληνικών και ξένων ποικιλιών και στο οποίο απασχολούνται υπό την επίβλεψη του πολλοί προπτυχιακοί (5 ετησίως), μεταπτυχιακοί (6-8 ετησίως), υποψήφιοι διδάκτορες (5) αλλά και μεταδιδακτορες (4). Επίσης συνέβαλε στην εγκατάσταση, οργάνωση και ανάπτυξη ερευνητικού/πειραματικού οينوποιείου μέσα στην σχολή εξοπλίζοντας το με όλα τα απαραίτητα μηχανήματα που απαιτούνται από την γλευκοποίηση έως την εμφιάλωση. Επίσης το εργαστήριο έχει εξοπλιστεί την τελευταία τριετία με τον απαραίτητο εξοπλισμό για τον ποιοτικό έλεγχο των οίνων αλλά και για εκτεταμένη έρευνα στα αρώματα καθώς και τα φαινολικά συστατικά των οίνων, καθιστώντας το ως το καλύτερα εξοπλισμένο εργαστήριο οινολογίας δημοσίου φορέα. Παράλληλα, με την πρόσληψη ειδικού επιστήμονα στην οργανοληπτική ανάλυση, έχει δημιουργηθεί εξειδικευμένο πάνελ οργανοληπτικής αξιολόγησης εργαζομένων του ΓΠΑ.

Συμβάλλει αποφασιστικά στην παραγωγή του οίνου της εταιρείας Αξιοποίησης και Διαχείρισης της περιουσίας του ΓΠΑ, με το εμπορικό όνομα 'Γνώση'.

Διευθύνει από την ακαδημαϊκή χρονιά 2018-2019 το μεταπτυχιακό δίπλωμα Σύγχρονες Εξελίξεις την Τεχνολογία Τροφίμων : Γαλακτοκομία, Οινολογία

ΙΕΡΑ ΟΔΟΣ 75, 210 5294719, ykotseridis@aua.gr

Πολλοί απόφοιτοι του εργαστηρίου, μέσω και του μεταπτυχιακού τίτλου που απέκτησαν εργαζονται σε μερικά από τα καλύτερα οινοποιεία της χώρας ή έχουν αναπτύξει τις οικογενειακές οινοποιητικές επιχειρήσεις.

Συνολικά, ο υποψήφιος συμμετείχε αποφασιστικά ώστε να εξασφαλιστεί η εξόπλιση του εργαστηρίου με τα απαραίτητα αναλυτικά όργανα, με το εξειδικευμένο πάνελ οργανοληπτικής αξιολόγησης, με το πειραματικό οινοποιείο με όλον τον απαραίτητο εξοπλισμό για ερευνητικές οινοποιήσεις αλλά και κυρίως με το επιστημονικό προσωπικό που θα συμβάλλει στην εξυπηρέτηση των αναγκών της οινο-βιομηχανίας της χώρας αλλά και της οινικής έρευνας στο ΓΠΑ.

Έχει σαν co-author 60 ερευνητικές εργασίες δημοσιευμένες σε διεθνή περιοδικά, με 1464 έτερο-αναφορές (h index : 20), καθώς και πολλές παρουσιάσεις σε διεθνή οινολογικά συνέδρια.

Εργάστηκε στο Ινστιτούτο Cool Climate Enology and Viticulture, Canada Brock University ως ερευνητής και ως σύμβουλος των οινοποιείων του Ontario σε θέματα εφαρμοσμένης οινικής έρευνας.

Το ερευνητικό του έργο έχει τύχει χρηματοδοτήσεων από εθνικά ερευνητικά χρηματοδοτούμενα προγράμματα τόσο στον Καναδά όσο και στην Ελλάδα. Επίσης έχει τύχει χρηματοδοτήσεων από την βιομηχανία οίνου.

ΣΠΟΥΔΕΣ

- 1) **Πανεπιστημιακό Δίπλωμα τμήματος Γεωπονίας** της Σχολής Γεωτεχνικών Επιστημών του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης, Ειδίκευση Γεωργικών Βιομηχανιών και Τεχνολογίας Τροφίμων. Λίαν καλώς. 1993.
- 2) Εθνικό **Δίπλωμα Οινολόγου** Diplôme National d'Œnologie (**D.N.O.**), από το Πανεπιστήμιο Montpellier I, Faculté de Pharmacie. Λίαν καλώς. 1994.
- 3) **Μεταπτυχιακός τίτλος σπουδών**, Diplôme d'Etudes Approfondies (**D.E.A.**) Οινολογίας-Αμπελουργίας Bordeaux II, Faculté d'Œnologie. Λίαν καλώς. 1995
- 4) **Πανεπιστημιακό δίπλωμα γευσιγνωσίας οίνων**, Diplôme universitaire à l'aptitude à la dégustation des vins (**D.U.A.D.**), Faculté d'Œnologie de Bordeaux. Άριστα, Πρώτος στην κατάταξη. 1996.

5) **Διδακτορικό δίπλωμα** του Bordeaux II, Faculté d'Œnologie, Ειδικότητα Οινολογία-Αμπελουργία. Άριστα με Συγχαρητήρια της εξεταστικής επιτροπής. 1999.

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ

Ο υποψήφιος κ. Γεώργιος Κοτσερίδης είχε την ακόλουθη εκπαιδευτική δραστηριότητα :

- Από τον Σεπτέμβριο του 2003 που εργάστηκε ως Λέκτορας Οινολογίας, στην συνέχεια από το 2008 έως το 2015 εργάστηκε ως Επίκουρος καθηγητής και στην συνέχεια έως σήμερα εργάζεται ως Αν. Καθηγητής Οινολογίας στο Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών. Παράλληλα διδάσκει και σε εξ'αποστάσεως μαθήματα σχετικά με την Οινολογία στο Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθηνών αλλά έχει διδάξει και σε άλλα Ιδρύματα (όπως στο Brock University).

Δίδαξε και διδάσκει τα εξής μαθήματα :

A) Διδασκαλία προπτυχιακών μαθημάτων, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών
θεωρία και εργαστήριο των μαθημάτων

- Οινολογία I
- Οινολογία II
- Τεχνολογία Αλκοολούχων Ποτών

B) Διδασκαλία μεταπτυχιακών μαθημάτων

ι) στα πλαίσια του **ΔΠΜΣ Αμπελουργίας-Οινολογίας, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών** έως τον Σεπτέμβριο 2017, θεωρία και εργαστήριο των μαθημάτων

- Τεχνολογία Οίνων I,
- Τεχνολογία Οίνων II,
- Οργανοληπτικός Έλεγχος Οίνων

ι) στα πλαίσια του Μεταπτυχιακού Προγράμματος Σπουδών: Σύγχρονη Τεχνολογία Τροφίμων- κατεύθυνση Οινολογία, που διευθύνει ο ίδιος, διδάσκει από τον Σεπτέμβριο του 2018 την θεωρία και τα εργαστήρια στα παρακάτω μαθήματα :

- Τεχνολογία Οίνων Ι,
- Τεχνολογία Οίνων ΙΙ,

Επίσης συντονίζει, οργανώνει και συνδιδάσκει σε συνεργασία με άλλους συναδέλφους τα παρακάτω μαθήματα

- Μικροβιολογία οίνου – Τεχνολογία ζυμώσεων
- Χημεία γλεύκους και οίνου - Μέθοδοι ανάλυσης
- Αμπελουργία για οιολόγους Ι & ΙΙ
- Γευσιγνωσία οίνων και αποσταγμάτων
- Νομοθεσία αμπελο-οινικής παραγωγής και αποσταγμάτων
- Αποστάγματα
- Εμπορία οίνου και αποσταγμάτων
- Οικονομική διαχείριση οινοποιείων και αποσταγματοποιείων

ιι) στα πλαίσια του **ΔΠΜΣ - MBA τροφίμων Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών**, του μαθήματος Ειδικά Θέματα Τεχνολογίας Τροφίμων σε συνεργασία με συναδέλφους

ιγ) στο **μεταπτυχιακό Οίνου -Ζύθου, Τμήμα Οινολογίας και Τεχνολογίας ποτών - Τ.Ε.Ι. Αθήνας** : 2016 -2019

Γ) Διδασκαλία σε ξενόγλωσσο Πανεπιστήμιο

Κατά την απασχόληση του στο Cool Climate Enology and Viticulture Institute, στο **Brock University** δίδαξε στους φοιτητές του διπλώματος Οινολογίας το μάθημα της Χημείας Οίνου – Wine chemistry (Σεπτέμβριος 2011-Ιανουάριος 2012).

Δ) Ακαδημαϊκός υπεύθυνος

του εξ αποστάσεως προγραμμάτων **e-learning** για λογαριασμό του **ΕΚΠΑ**

ι) Αμπελουργία και Οινολογία : Παραγωγή, Διάθεση και Κατανάλωση του Οίνου

ιι) Οινογνωσία και Οινογευσία

ΙΕΡΑ ΟΔΟΣ 75, 210 5294719, ykotseridis@aua.gr

- ιι) Οινoturισμός
- ιγ) Οινικό Μαρκετιγκ
- ιδ) Wine – online course
- ιε) Ανάλυση και Ποιοτικός Έλεγχος Οινων

Ε) Διδασκαλία διαλέξεων Οινολογίας στα **Σεμινάρια Αμπελοκαλλιέργειας και Οινοποίησης** του Αριστοτέλειου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης στα πλαίσια του προγράμματος του Δια βίου Μάθησης του **Α.Π.Θ** 2014-2018.

ΣΤ) Συντονιστής της προσπάθειας σύνδεσης και τελικά συμμετοχής του Τμήματος Επιστήμης και Διατροφής του Ανθρώπου στο **διεθνές μεταπτυχιακό Vinifera** ως εταίρου με προοπτική την συμμετοχή ως πλήρους μέλους από το 2018.

Η) Συντονιστής της προσπάθειας σύνδεσης και τελικά συμμετοχής του Τμήματος Επιστήμης και Διατροφής του Ανθρώπου στο **διεθνές μεταπτυχιακό Wintour** ως εταίρου από το 2018.

ΣΤΑΔΙΟΔΡΟΜΙΑ

Ο υποψήφιος κ.Γεώργιος Κοτσερίδης είχε την ακόλουθη επαγγελματική εμπειρία :

- 1) Το χρονικό διάστημα Σεπτέμβριος- Οκτώβριος 1995 : Οινοποίηση στο Château Magdelaine και Chateau Petrus, Pomerol, Bordeaux. Απασχόληση ως οινολόγος παραγωγής για τον τρύγο 1995.
- 2) Το χρονικό διάστημα Σεπτέμβριος – Νοέμβριος 1996 : Οινοποίηση στο Château Calon Segur, St Estephe, Bordeaux. Απασχόληση ως οινολόγος παραγωγής για τον τρύγο 1996.
- 3) Το χρονικό διάστημα Δεκέμβριος 1997 – Φεβρουάριος 1998 συμμετείχε ως Μέλος της επιτροπής αξιολόγησης ποιότητας οίνων ΠΓΕ της περιοχής Languedoc-Roussillon, για λογαριασμό του ONIVINS.
- 4) Ιούνιος- Αύγουστος 1998 : Εκπόνηση μελέτης της επίδρασης νέων τεχνολογιών εκχύλισης στην ποιότητα των παραγόμενων οίνων, σε συνεργασία με την εταιρεία Imeca-Della tofola.

- 5) Φεβρουάριος-Μάιος 1998 : Εκπόνηση μελέτης της επίδρασης οινολογικών προϊόντων της εταιρείας Martin Vialatte στην ποιότητα των οίνων.
- 6) Φεβρουάριος-Μάρτιος 1999 : Εργασία ως Ερευνητή στο Institut Nationale de la Recherche Agronomique στο εργαστήριο Biopolymeres et Aromes, Montpellier.
- 7) Μάιος 1999- Απρίλιος 2001 : Επιστημονικός σύμβουλος της εταιρείας EREVNON ΕΠΕ Research & Development. Συγγραφή και υποβολή μελετών για ευρωπαϊκά ερευνητικά και αναπτυξιακά προγράμματα (ΟΕΝΟΣ για το Innovation & Technology Transfer και DMC για το Quality of Life). Σχεδιασμός και εγκατάσταση του εργαστηρίου αναλυτικής οργανοληπτικής εξέτασης μέσω του προγράμματος ΟΕΝΟΣ.
- 8) Το χρονικό διάστημα από τον Ιούνιο 2001-2002 εργάστηκε ως Επιστημονικός σύμβουλος της εταιρείας ΒΙΑΝΟΞ-Svolos Selections, διαχείριση του τμήματος οίνου της εταιρείας, υπεύθυνος παραγωγής των ερυθρών οίνων της εταιρείας στην Νεμέα και Αμύνταιο.
- 9) Το χρονικό διάστημα από τον Νοέμβριο 2001- Μάιο 2003 διετέλεσε Επιστημονικός σύμβουλος της ΕΑΣ ΘΗΡΑΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ
- 10) Το χρονικό διάστημα από τον Αύγουστο 2002- Ιούνιο 2003 εργάστηκε στον ΑΟΣΜ 'Ο ΝΕΣΤΩΡ' ως υπεύθυνος οινοποίησης / συντήρησης οίνων
- 11) Το διάστημα Αύγουστος 2002 – Μάρτιος 2004 εργάστηκε ως Υπεύθυνος Οινοποίησης της εταιρείας Κτήμα Χατζημιχάλη. Οινοποίηση-εμφιάλωση οίνων του Κτήματος.
- 12) Το χρονικό διάστημα από τον Μάιο 2001 – Αύγουστο 2003 εργάστηκε στην Κεντρική Ένωση Οινοποιητικών Συνεταιρισμών Ελλάδος (ΚΕΟΣΟΕ). Διετέλεσε Υπεύθυνος του προγράμματος ΑΝΑΔΙΑΡΘΡΩΣΗ του ελληνικού αμπελώνα σύμφωνα με τον Κ.Ε. 1493/99.
- 13) Από τον Αύγουστο του 2003 εργάζεται ως **Λέκτορας Οινολογίας** στο Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών.
- 14) Από τον Δεκεμβριο του 2008 εργάζεται ως **Επικ. Καθ. Οινολογίας** στο Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών.

15) Από τον Ιανουάριο του 2011 έως τον Φεβρουάριο 2012, εργάστηκε στον Καναδά ως Staff Scientist στο Cool Climate Enology and Viticulture Institute, στο Brock University στο Οντάριο στον Καναδά.

16) Από τον Ιανουάριο του 2014 **μονιμοποιήθηκε** στην θέση του επικούρου καθηγητή στο Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών.

17) Από τον Ιανουάριο του 2015 ακαδημαϊκός υπεύθυνος προγραμμάτων σχετικών με τον Οίνο στο e-learning του ΕΚΠΑ

18) Από τον Αύγουστο του 2015 έχει αναλάβει τα καθήκοντα του **Διευθυντή του νέο-ιδρυθέντος Εργαστηρίου Οινολογίας**

19) Από τον Δεκέμβριο 2016 εργάζεται ως **Αν. Καθηγητής Οινολογίας** στο Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών.

20) Τεχνικός εμπειρογνώμονας του CYS-CYSAB.- Κυπριακός Φορέας Διαπίστευσης (ΚΟΠΠ), για έλεγχο και πιστοποίηση αμπελοοινικών εκμεταλλεύσεων της Κύπρου καθώς και για έλεγχο και ετησία αξιολόγηση του κρατικού Τομέα Ελέγχου Οίνων και Αλκοολούχων Ποτών (ΤΕΟΑΠ) της Κύπρου από 2015 έως σήμερα

Θ) Διδακτορικές διατριβές

Ως επιβλέπων

1. Μαρία Κυραλεου – Μελέτη πτητικών και φαινολικών συστατικών των ερυθρών ποικιλιών Ξινομαυρο Νάουσας και Μαυροτραγανου Σαντορίνης. Ολοκληρώθηκε- Παρουσίαση Αθήνα 2017

2. Δέσποινα Κεχαγιά - Μελέτη πτητικών και πρόδρομων πτητικών συστατικών οίνων από Ασύρτικο Σαντορίνης. Επίδραση τεχνολογικών παραμέτρων. Ολοκληρώθηκε Παρουσίαση Αθήνα 2019.

3. Ιωάννης Λίγκας – Μελέτη εκχύλισης αρωματικών συστατικών οίνων Αγιωργητικο σε επαφή με θραύσματα δρυός. Σε διαδικασία συγγραφής

4. Αθ. Καραθανος – Μελέτη επίδραση συστατικών δρυός σε παλαιωμένα αποστάγματα. Σε διαδικασία συγγραφής

5. Ι. Βουκίδης – Ταυτοποίηση σημαντικών πτητικών συστατικών που συμμετέχουν στο άρωμα των οίνων. Σε διαδικασία συγγραφής
6. Μαρια Ιωάννα Ξενιά – Μελετη του δυναμικού περιοχών της Νεμεας. Σε εξελιξη
7. Ευαγγελία Νανου – Αναπτυξη μεθοδολογιών οργανοληπτικής εξέτασης. Σε εξελιξη

Ως μέλος της τριμελούς συμβουλευτικής επιτροπής

8. Σοφοκλής Πετρόπουλος: Δημιουργία Αξιόπιστου μοντέλου για την αξιολόγηση του οινολογικού δυναμικού ενός αμπελοτεμαχίου Αγιοργίτικου, Ολοκληρώθηκε, Παρουσίαση Αθηνά Ιούνιος 2019
9. Μαριάνθη Μπασαλέκου: Μελέτη της χημικής σύστασης ερυθρών και λευκών οίνων από Κρητικές ποικιλίες κατά την οξειδωτική τους παλαίωση, Ολοκληρώθηκε, Παρουσίαση Αθήνα Ιούλιος 2019

Ως μέλος της εξεταστικής επιτροπής

Ελένη Πριτσιβέλη «Μελέτη-προσδιορισμός του ισοτοπικού αποτυπώματος των οίνων της Σαντορίνης και Νεμέας ως δείκτης του τόπου παραγωγής τους», Αθηνά 2018

Ως μέλος της εξεταστικής επιτροπής εξέτασης διδακτόρων στο εξωτερικό

1. Dr Benedicte Pineau – Contribution à l'étude de l'arôme fruité spécifique des vins rouges de Vitis vinifera L. Cv. Merlot noir et Cabernet-Sauvignon. Universite de Bordeaux II, Bordeaux 2007

2. Dr Kontoudakis Nikos- Grape phenolic maturity ; Determination methods and consequences on wine phenolic composition Universite I Rovili - Taragona 2010
3. Dr Georgia Lytra –Importance des interactions perceptives dans l’expression de l’arôme fruité typique des vins rouges Universite de Bordeaux II, Bordeaux Δεκέμβριος 2012
4. Marine Trujillo - Rôle des caractères génétiques de la levure *Saccharomyces cerevisiae* et de la composition de la vendange sur la production d’esters lors de la fermentation alcoolique Universite de Bordeaux II, Bordeaux, Δεκέμβριος 2018.
5. Dr Xinyi Zhang Impacts of Viticultural Conditions and Juice Composition on the Oxidative and Reductive Development of Wine. National Wine and Grape Industry Centre, Αυστραλία Charles Sturt University Ιανουαριος 2020

1) Επιβλέπων σε Μεταπτυχιακές εργασίες

Συνολικά **55** μεταπτυχιακές εργασίες σε θέματα οινολογίας ολοκληρώθηκαν υπό την επίβλεψη του κ. Κοτσερίδη. Επίσης άλλες 11 είναι εν εξελίξει, **συνολο 66** μεταπτυχιακές εργασίες στην Οινολογία.

- 1) Ζούκης Άγγελος, 2005. Πολυφαινολική ωρίμανση ξενικών ερυθρών ποικιλιών της κοιλάδας της Αταλάντης.
- 2) Γεωργούλης Κώστας, 2005. Μελέτη πολυφαινολικών δεικτών σε οίνους από Αγιοργίτικο.
- 3) Λιάπη Σταυρούλα, 2005. Εφαρμογή GC-Olfactometry στην ταυτοποίηση ενεργών πτητικών συστατικών λευκών οίνων.
- 4) Κονδύλης Αθανάσιος, 2006. Πολυφαινολική ωρίμανση τριών ελληνικών ποικιλιών και μελέτη εκχύλισης των πολυφαινολικών συστατικών κατά την οινοποίηση.
- 5) Λιολιούσης Θεodorής, 2007. Εκχύλιση συστατικών της δρυός σε ερυθρούς οίνους παρουσία oak chips.
- 6) Χριστόπουλος Ιωάννης, 2007. Ποσοτική ανάλυση πρωτεϊνών με χρήση της μεθόδου Bradford, κατεργασία με μπεντονίτη και επίδραση στα πτητικά συστατικά.

- 7) Γεωργίου Δημήτριος, 2007. *Μελέτη αρωματικών συστατικών οίνων από Ξινόμαυρο και εξέλιξη τους κατά την παλαίωση.*
- 8) Κορίνης Γεώργιος, 2007. *Εξέλιξη του μυκητοκτόνου myclobutanil κατά τη λευκή οινοποίηση και κατανομή αυτού στα παραγόμενα προϊόντα.*
- 9) Παπουτσής Γεώργιος, 2007. *Μέτρηση ρεσβερατρόλης σε γλεύκη και οίνους ελληνικών ποικιλιών.*
- 10) Τρωϊάνου Βασιλική, 2007. *Διαφοροποίηση Ερυθρών οίνων βάσει της ποικιλίας που προέρχονται με την βοήθεια Mid-Infrared Spectroscopy (FTIR).*
- 11) Δημοπούλου Ειρήνη, 2009. *Μελέτη τανινών των γιγαρτων της ποικιλίας "Cabernet sauvignon". Εφαρμογή ανάπτυξη μεθόδων ανάλυσης και επίδραση του ποτίσματος και του υποκειμένου στις περιεκτικότητες αυτών*
- 12) Ζαχαρία Α., 2009. *Ανάλυση Πολυφαινολικών Συστατικών και Κινητική Εκχύλισής τους κατά την Οινοποίηση Σταφυλιών Ποικιλίας Αγιωργίτικο*
- 13) Καραμολέγκου Μ, 2008. *Μελέτη ανθοκυανών και τανινών φλοιών της ποικιλίας "Cabernet sauvignon". Εφαρμογή ανάπτυξη μεθόδων ανάλυσης και επίδραση του ποτίσματος και του υποκειμένου στις περιεκτικότητες αυτών*
- 14) Κυραλέου Μ, 2009. *Ποσοτικός προσδιορισμός του διμεθυλοσουλφιδίου σε οίνους της ποικιλίας Ξινόμαυρο*
- 15) Μπασαλέκου Μ., 2009. *Ποσοτικός προσδιορισμός των μεθοξυπυραζινων σε γλεύκη και οίνους ελληνικών ποικιλιών και μελέτη επίδρασης της θερμοκρασίας επί των πτητικών αυτών συστατικών*
- 16) Δρόσου Ευφροσύνη 2010. *Η επίδραση της άρδευσης στα φαινολικά συστατικά σταφυλών και οίνων της ποικιλίας Αγιωργίτικο*
- 17) Δουβρης Τιμοθεος 2010. *Επίδραση Πηκτινολυτικών Ενζύμων στα Χρωματικά Χαρακτηριστικά Σταφυλιών Ποικιλίας Αγιωργίτικο*
- 18) Τικος Παν. 2010. *Μελέτη φαινολικων συστατικών γιγαρτων των σταφυλιών των ποικιλιών MERLOT, CABERNET SAUVIGNON και SANGIOVESE. Επίδραση του ξεφυλλίσματος στην περιεκτικότητα αυτών.*
- 19) Γεωργιάδου Α., 2010. *Μελέτη φαινολικων συστατικών φλοιών των σταφυλιών των ποικιλιών MERLOT, CABERNET SAUVIGNON και SANGIOVESE. Επίδραση του ξεφυλλίσματος στην περιεκτικότητα αυτών*

- 20) Παυλίδης Μ. 2012. *Επίδραση του συνδυασμού ξεφυλλίσματος και ελεγχόμενου ποτίσματος στα αιολικά συστατικά των σταφυλιών και οίνων από την ποικιλία Αγιωργητικό.*
- 21) Δημου Ευάγγελος 2012. *Μελέτη των πτητικών συστατικών που συμμετέχουν στο άρωμα των οίνων από τις ερυθρές ποικιλίες Ξινόμαυρο και Μαυροτράγανο*
- 22) Κομματά Α. 2012 *Μελέτη της επίδρασης με κάλιο στα φαινολικά συστατικά φλοιών σταφυλής και οίνων της ποικιλίας Αγιωργίτικο*
- 23) Βουκίδης Ι. 2013_Μελέτη αρωματικών ουσιών της ποικιλίας Μαυροτράγανο σε συνθήκες καλλιέργειας στη Σαντορίνη με χρήση αέριας χρωματογραφίας – ολφακτομετρίας.
- 24) Δρούκας Αν. 2013 *Επίδραση του Ποτίσματος στα φαινολικά συστατικά των γιγάρτων της ποικιλίας Syrah.*
- 25) Κουτσοδήμος Π. 2013 *Επίδραση θραυσμάτων δρυός στα χρωματικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας Αγιωργίτικο.*
- 26) Μουρτίκας Δ. 2014 *Επίδραση του Ποτίσματος στα φαινολικά συστατικά των φλοιών της ποικιλίας Syrah.*
- 27) Κολυβα Φ. 2014 *Εφαρμογή γεωργίας ακριβείας σε αμπελώνα της Νεμέας.*
- 28) Κόγκκου Χ. 2014 *Επίδραση άρδευσης και διαφυλλικής λίπανσης με απενεργοποιημένους ζυμομύκητες στη χημική σύσταση δειγμάτων σταφυλιών και οίνων Vitis Vinifera L. cv. Αγιωργίτικο.*
- 29) Καραβάνα Δ 2015 *Έρευνα στις βέλτιστες συνθήκες παραγωγής οίνων από Μοσχάτο Αμβούργου.*
- 30) Παναγόπουλος Κ. 2015 *Μελέτη χρωματικών δεικτών σε σταφύλια και οίνους από Αγιωργίτικο Νεμέας*
- 31) Τζάκος Δ. 2015 *Μελέτη Οινοποίησης Σταφυλιών από τις ποικιλίες των Σαββατιανού και Μαλαγουζιάς με εμβάθυνση στο άρωμα των οίνων αυτών*
- 32) Βασιλείου Παναγιώτα *Μελετη των ποιοτικων χαρακτηριστικών οίνων των ποικιλιών Μαλαγουιας και Σαββατιανού που συλλέχθηκαν από αμπελοτεμάχια που εφαρμοστηκε μεθοδολογια ΓΕΩΡΓΙΑΣ ΑΚΡΙΒΕΙΑΣ*
- 33) Δρόσου Καλλιόπη *Μελετη πτητικών συσττικών οινων της ποικιλίας Μουχταρο*

- 34) Μαργιωτουδης Αντώνιος Αξιολόγηση οινικού δυναμικού ορισμένων ελληνικών ποικιλιών VITIS VINIFERA L.
- 35) Μόκας Απόστολος Η επίδραση μπεντονίτη στο αρωματικό δυναμικό διαφόρων λευκών οινοποιησιμων ποικιλιών
- 36) Μπαλατσός Απόστολος Μελέτη της επίδρασης του αμπελοτοπίου στα ποιοτικά χαρακτηριστικά των οινών της ποικιλίας "ΑΣΥΡΤΙΚΟ" ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ
- 37) Παπανδρέου Σπυρίδων Μελέτη επίδρασης της Μηλογαλακτικής ζύμωσης σε ερυθρό οίνο ποικιλίας Αγιωργητικό με χρήση γαλακτικών βακτηρίων
- 38) Σιδέρης Ευστάθιος Μελέτη επίδρασης της Μηλογαλακτικής ζύμωσης στα ποιοτικά χαρακτηριστικά οινών από Μοσχοφίελο με χρήση διαφόρων στελεχών γαλακτικών βακτηρίων
- 39) Φράγκος Φώτιος Μελέτη επίδρασης της Μηλογαλακτικής ζύμωσης στα ποιοτικά χαρακτηριστικά ερυθρών οινών από Μοσχοφίελο με χρήση διαφόρων στελεχών γαλακτικών βακτηρίων
- 40) Κατσάμπα Φωτεινή 2016 Επίδραση του οργανικού αζώτου στην ανάπτυξη διαφορετικών στελεχών υμομυκήτων σε γλευκό Μαλαγουζιάς
- 41) Μουστάκας Παναγιώτης 2016 Επίδραση του μικροκλίματος στο περιβάλλον των σταφυλιών στη φαινολική ωρίμανση της ποικιλίας Syrah
- 42) Ντόκος Σωτήριος 2016 Προσδιορισμός αρωματικού προφίλ σε εμπορικά δειγματο οίνων
- 43) Παναγοπούλου Μαριλένα 2016 Μελέτη βελτίωσης ποιοτικών και οργανοληπτικών χαρακτηριστικών από σταφύλια της ποικιλίας Μοσχοφίελο
- 44) Ροζής Ιωάννης 2016 Οίνοι της Σαντορίνης : Μελέτη καταναλωτικών στάσεων, αντιλήψεων και πρακτικές επιπτώσεις μαρκετινγκ
- 45) Γεωργάκας Γεωργιος 2017 Συγκριτική μελέτη διαφορετικών τρόπων οινοποίησης ρετσίνας από την σκοπιά του καταναλωτή
- 46) Κιουτσουκή Σταυρούλα 2017 Παραγωγή φαρμακευτικών οίνων με την παρουσία τερεβινθίου και θρουμπίου
- 47) Κλώντζα Αικατερίνη 2017 Μελέτη του αρώματος των οινών Βιδιανού

- 48) Μηλιόρδος Δημητριος 2018 Αξιολόγηση ελληνικών γηγενών ποικιλιών Αμπέλου
βασει του οινικου δυναμικού τους
- 49) Ξενιά Μαρια-Ιωάννα 2017 Μελετη επίδρασης παραλλακτικότητας
αμπελοτεμαχίου σε οίνους ποικιλίας Αγιωργητικο
- 50) Παπαιωάννου Αθανασιος 2017 Μελετη επίδρασης τριμματων δρυός στην
ποιοτητα των οίνων Αγιωργήτικο
- 51) Χατηχαράλμπους Αργυρώ 2018 Πρποδιορισμός συστατικών του αρώματος και
της γευσης ειδων ξύλου
- 52) Νικολάου Σοφία 2019 Μελέτη οινολογικού δυναμικού ελληνικών ποικιλιών
αμπέλου και κλώνων αυτών
- 53) Ελλη Γκουλιώτη 2020, Μελετη πτητικών συστατικών οινων Αγιωργητικου
- 54) Τσαγγαρατος Παναγιώτης, 2020, Μελετη οινολογικου δυναμικου των κλωνων
των κύριων Ελληνικών Ποικιλιών
- 55) Δεσποινα Λολα, 2020, Μελέτη μεταβολισμού του ζυμομύκητα σε δυο επίπεδα
θρέψης σε αζωτουχα συστατικα.

Κ) Επιβλέπων σε Πτυχιακές εργασίες

Από το 2003 έως σήμερα εκπονήθηκαν υπό την επίβλεψη του Δρ Κοτσεριδη συνολικά **63** πτυχιακές εργασίες σε οινολογικά θέματα και παρουσιάστηκαν στις αντίστοιχες τριμελείς επιτροπές.

Λ) Συμμετοχή σε εξεταστικές επιτροπές

Από το 2003 ο Δρ Κοτσεριδης συμμετείχε στις πενταμελείς και τριμελείς επιτροπές 28 μεταπτυχιακών εργασιών

Μ) Εγκατάσταση εκπαιδευτικού εργαστηρίου Οινολογίας & Αλκοολούχων Ποτών

Σεπτέμβριος 2004 – : Εγκατάσταση, οργάνωση και ανάπτυξη εκπαιδευτικού & ερευνητικού εργαστηρίου Οινολογίας στο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών. Στην διάρκεια των χρόνων το εργασηριο εξοπλίστηκε πλήρως για την διενεργεια κλασσικών οινολογικών αναλύσεων με αυτοματη αποστακτικη συσκευη για

αναλυση αλκοολης και πτητικης οξύτητας, με συσκευή μετρησης θειωδη ανυδριτη με αποσταξη αλλα και συσκευή με ποτενσιομετρια, 3 φασματοφωτόμετρα για φασματοφωτομετρικές αναλύσεις, με φυγοκεντρους απλους αλλα και ψυχόμενους, με περιστροφικο εξατμιστή, σύστημα υγρής χρωματογραφιας με ανιχνευτες RID, DAD, συστημα υγρης χρωματογραφιας για κλασματοποιηση εκχυλισμάτων, με ένα αεριο χρωματογραφο τύπου GC –FID – OLACTOMETRY για μελέτη πτητικών συστατικών, με έναν αεριοχρωματογραφο GC με ανιχνευτη ECD και FID, καθώς και αερια χρωματογραφια φασματομετρια μαζας συνδεδεμενη με σύστημα OLFACTOMETRY.

Εγκατάσταση Εργαστηρίου Οργανοληπτικού ελέγχου οίνων. Δημιουργια ομάδας γευσιγνωστών από υπαλληλους του ΓΠΑ για ύπαρξη πανελ οργανοληπτικής εξετασης

Αύγουστος 2005 - Εγκατάσταση, οργάνωση και ανάπτυξη ερευνητικού / πειραματικού οινοποιείου στο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών. Πλήρης εξοπλισμός για οινοποίηση με ψύξη σε μικρούς περιέκτες, καθώς και ωρίμανση σε δρύινα βαρέλια, φιλτραρίσματα, εμφιάλωση. Στον τρυγο 2019 πραγματοποιηθηκαν ανω των 320 διαφορετικών μικρο-οινοποιησεων ώστε να ικανοποιηθουν οι απαιτησεις ερευνητικών προγραμματων και των πειραματων που διεξαγονται στο εργαστηριο

ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΕΡΓΟ

- 1) Συμμετοχή στις γενικές συνελεύσεις του τμήματος Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γ.Π.Α από 2003 έως σήμερα
- 2) Μέλος της ειδικής διατμηματικής επιτροπής (Ε.Δ.Ε.) του διατμηματικού Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών 'Οινολογία- Αμπελουργία'. Από 2003 έως σήμερα
- 3) Μέλος της ειδικής διατμηματικής επιτροπής (Ε.Δ.Ε.) του διατμηματικού Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών Οργάνωση και Διοίκηση Επιχειρήσεων Τροφίμων και Γεωργίας (MBA) Τροφίμων 2007-2010.
- 4) Διετέλεσε μέλος της Συγκλήτου του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών 2007-2008

- 5) Διευθυντής του μεταπτυχιακού Συγχρονες Εξελίξεις στην Τεχνολογία Τροφίμων, Οινολογία, Γαλακτοκομία από το 2017
- 6) Διευθυντής του Εργαστηρίου Οινολογίας & Αλκοολούχων Ποτών από 2015
- 7) Μέλος του ΔΣ της Εταιρείας Αξιοποίησης Περιουσίας του ΓΠΑ από 2018
- 8) Αναπληρωματικό μέλος της επιτροπής Επιτροπής Ερευνών & Διαχείρισης ΓΠΑ από 2018

ΔΙΑΦΟΡΑ

Συμμετοχή σε όργανα λήψης αποφάσεων

- Μέλος της ομάδας εργασίας για την αναθεώρηση της αμπελοοινικής νομοθεσίας του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων
- Μέλος της Ελληνικής Αντιπροσωπίας στον Παγκόσμιο Οργανισμό Οίνου (ΟΙΥ)

Αξιολόγηση επιστημονικών προτάσεων για χρηματοδότηση

- Αξιολόγηση ερευνητικών προτασεων που υποβάλλονται στο Αξιολόγηση ερευνητικών προτασεων που υποβάλλονται στο Romanian Innovation Council
- Αξιολόγηση ερευνητικών προτασεων που υποβάλλονται στο Natural Sciences and Engineering Research Council of Canada (NSERC) 2014-
- Αξιολόγηση ερευνητικών προτασεων που υποβάλλονται στην ΓΓΕΤ

Κρίσεις επιστημονικών εργασιών

- Journal of Chromatography
- Journal of Agricultural and Food Chemistry
- Food Chemistry
- Journal of Agricultural Science
- Analytical Chemistry
- Food Research International
- Molecules

- Από Οκτώβριο 2015 ορίστηκε ως Associated Editor στο περιοδικό OENO One
- Special Issue Editor: Wine Chemistry 2020 για το Περιοδικό *Molecules*
- Από Ιούνιο 2020 Associated Editor στο περιοδικό Viticultural Studies

Συμμετοχή σε επιστημονικούς συλλόγους

1. ΓΕΩΤΕΕ
2. Μέλος του ΔΣ της Ένωσης Ελλήνων Οινολόγων από 2010 έως σήμερα
3. Μέλος της Διεθνούς Ένωσης Οινολόγων, εκπρόσωπος της Ελλάδας στις συνεδριάσεις της Διεθνούς, συμμετοχή ως εμπειρογνώμονα για λογαριασμό της Διεθνούς Ένωσης στον Ο.Ι.Β.

Άλλες δραστηριότητες

- **Ιούνιος 2015** - Ακαδημαϊκός Συντονιστής του επιχειρηματικού σχεδίου, στα πλαίσια της Μ.Ο.Κ.Ε, δημιουργίας Ινστιτούτου Οινολογίας που θα λειτουργεί αυτόνομα αλλά και «υπό την αιγίδα» του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών. Το παρόν επιχειρηματικό σχέδιο εκπονήθηκε για λογαριασμό της Μονάδας καινοτομίας και επιχειρηματικότητας του ΓΠΑ.
- **Οκτώβριος 2015** – σε συνεργασία με τον Δρ Ηλιόπουλο δημιουργία του Στρατηγικού Σχέδιου Επιχειρηματικής Ανάπτυξης – ΟΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ στα πλαίσια του προγράμματος Καινοτομία και Επιχειρηματικότητα - Αξιοποίηση της Έρευνας στο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών
- **Δεκέμβριος 2015** - συντονισμός της κλαδικής μελέτης Greek Wine & Distillates - Recharging Greek Youth to Revitalize the Agriculture and Food Sector of the Greek Economy" χρηματοδοτούμενη από το Ίδρυμα ΝΙΑΡΧΟΣ
-

ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ**A) Χρηματοδότηση από Βιομηχανία**

- 1) Ιούλιος 2004-Δεκέμβριος 2005 : Ποιοτικός έλεγχος και βελτίωση οίνων Σαντορίνης. Συνεργασία Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών με ΕΑΣ Θηραϊκών Προϊόντων. Χρηματοδοτούμενο μέσω ΕΛΚΕ
- 2) Ιούλιος 2006- Ιανουάριος 2008 : Οινική αξιολόγηση ξενικών ποικιλιών φυτεμένων στην νήσο Χίο. Συνεργασία Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών με την Σ. ΧΑΛΚΙΑΣ. Χρηματοδοτούμενο μέσω ΕΛΚΕ
- 3) Ιούλιος 2006- Ιούνιος 2008 : Οινική αξιολόγηση χιώτικων ποικιλιών φυτεμένων στην νήσο Χίο. Συνεργασία Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών με την ΑΡΙΟΥΣΙΟΣ ΑΕ. Χρηματοδοτούμενο μέσω ΕΛΚΕ
- 4) Μάιος 2010-Δεκεμβριος 2012 : Επίδραση του ποτίσματος στα συστατικά του αρώματος και τα φαινολικά συστατικά των οίνων από Ξινόμαυρο και Μαυροτράγανο Κτήμα Κυρ Γιάννη. Χρηματοδοτούμενο μέσω ΕΛΚΕ
- 5) Ιούλιος 2011-Ιανουαριος 2012 : Επίδραση του συνεμβολιασμού σε οίνους από Cabernet Franc. Lallemand S.A. Ερευνητικό κατά την διάρκεια παραμονής στο Οντάριο. Χρηματοδοτούμενο μέσω Brock University
- 6) Μάρτιος 2013 – Χρηματοδότηση για δύο χρόνια από την βαρελοποιία Nadalie, Μελέτη της επίδρασης προϊόντων δρυός, εναλλακτικών του βαρελιού, στο άρωμα και την γεύση των οίνων από Αγιωργίτικο. Χρηματοδοτούμενο μέσω ΕΛΚΕ
- 7) December 2014: Εταιρία Σ, Μπένης: Μελέτη των αντιοξειδωτικών ιδιοτήτων οίνων και εκχυλισμάτων φυσικών προϊόντων. Χρηματοδοτούμενο μέσω ΕΛΚΕ
- 8) Μάιος 2015: Χρηματοδότηση από την εταιρία DIAM Bouchage (Γαλλία): Μελέτη της επίδρασης φελλών με διαφορετικές διαπερατότητες σε οξυγόνο στην ποιότητα επιλεγμένων εμφιαλωμένων ελληνικών οίνων. Χρηματοδοτούμενο μέσω ΕΛΚΕ
- 9) Ιανουάριος 2016: ανάπτυξη προϊόντος με χαμηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλη και εμπλουτισμένο σε CO₂. Χρηματοδοτούμενο μέσω ΕΛΚΕ
- 10) Απρίλιος 2018 : Χρηματοδότηση από την εταιρία CORK HELLAS : Μελέτη της επίδρασης φελλών με διαφορετικές διαπερατότητες σε οξυγόνο σε ερυθρούς οίνους. Χρηματοδοτούμενο μέσω ΕΛΚΕ

Β) Χρηματοδότηση από Κρατικά/Ευρωπαϊκά Ομοσπονδιακά προγράμματα

11) Ιούνιος 2011-Ιανουάριος 2012 - Υπουργείο Ανάπτυξης Οντάριο για Εφαρμοσμένη Έρευνα και Εμπορευσιμότητα. Αξιολόγηση μεθόδων βιολογικής μείωσης της οξύτητας οίνων από Vasc Noir. Επιστημονικός υπεύθυνος Γιώργος Κοτσεριδης Ερευνητικό κατά την διάρκεια παραμονής στο Οντάριο

12) 2010-2013 – Αξιοποίηση αποβλήτων τυροκομείων και οινοποιείων για την παραγωγή προϊόντων υψηλής προστιθέμενης αξίας (Δράση Εθνικής Εμβέλειας «Ενίσχυση νέων και μικρομεσαίων επιχειρήσεων», ΓΓΕΤ, Επιστημονικός συνεργατης (συντονιστής Α. Κουτίνας)

13) Οκτώβριος 2013- Οκτώβριος 2015 – Επιλογή & Παραγωγή στελεχων ζυμομυκήτων από ελληνικές ποικιλίες με στόχο την παραγωγή μοναδικών ελληνικών οίνων με γεωγραφικο αποτύπωμα. - ΟENOLYSIS. Δράση Εθνικής Εμβέλειας «Ενίσχυση νέων και μικρομεσαίων επιχειρήσεων», ΓΓΕΤ Επιστημονικός συνεργάτης

14) Δεκέμβριος 2012 – Ιούλιος 2015. Απομόνωση και Ταυτοποίηση Ζυμών Ιδανικών για την Οινοποίηση Μούστου Μαυροδάφνης – Κεφαλληνίας- Πρόγραμμα Αρχιμήδης – ΓΓΕΤ- Μέλος της ερευνητικής ομάδας

15) Ιανουάριος 2013 – Ιούνιος 2013 Καινοτόμος τρόπος αντιοξειδωτικής προστασίας των οίνων Π.Ο.Π. Μαντινεία- Κουπόνια Καινοτομίας – ΓΓΕΤ

16) Interreg - Developing Identity ON Yield, SOil and Site – DIONYSOS - Ανάπτυξη ταυτότητας σχετικά με την απόδοση, το έδαφος και την τοποθεσία. Επιστημονικός Συντονιστής ΚΩΔ. ΕΛΚΕ 96.0001. Εναρξη 2018 -

17) Ανάδειξη-Αξιολόγηση-Αξιοποίηση Ελληνικών ποικιλιών αμπέλου-HELLENOINOS- Επιστημονικός Συντονιστής ΚΩΔ. ΕΛΚΕ 252.0738 Εναρξη 2018 -

18) Χωροχρονικό Παρατηρητήριο Αξιολόγησης Αμπελουργικού και Οινικού Δυναμικού ΠΟΠ Νεμέας- STOEY NEMEA- ΚΩΔ. ΕΛΚΕ 259.0872. Εναρξη 2018 -

19) Διαχείριση της Ωρίμανσης των Σταφυλιών των ποικιλιών Μούχταρο και Σαββατιανό με τη χρήση Φυτο-ορμονών και Παραγωγή Υψηλής Ποιότητας

Προϊόντων – MOUSA- Επιστημονικός Συντονιστής ΚΩΔ. ΕΛΚΕ 264.1226. Εναρξη 2018

-

20) Εμβληματική Δράση "Οι Δρόμοι των Αμπελώνων Υποέργο II: "Χημικός-οργανοληπτικός χαρακτηρισμός ποικιλιών - βιοσυνθετικά μονοπάτια - οινοποίηση"- Επιστημονικός Συντονιστής και συντονιστής της εμβληματικής δράσης για το ΓΠΑ ΚΩΔ. ΕΛΚΕ 321.0002. Εναρξη 2019 -

21) Ενίσχυση πρωτοβουλιών ΜΜΕ για ανάπτυξη Έρευνας και Καινοτομίας (Κουπόνια Καινοτομίας) στην Περιφέρεια Πελοποννήσου. Βελτίωση ποιότητας λευκών οίνων της Περιφέρειας Πελοποννήσου μέσω της αντιοξειδωτικής προστασίας. ΤΣΙΜΠΙΔΗΣ ΚΑΙ ΣΙΑ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑΣ. Επιστημονικός Συντονιστής. 2019-2020.

22) Μ16ΣΥΝ-00119 Ε.Ο. για την ενίσχυση της χρήσης τοπικών παραδοσιακών οινοποιήσιμων ποικιλιών Στερεάς Ελλάδας. Εγκριση 2020

23) Μ16ΣΥΝ-00605 Ενίσχυση της ανταγωνιστικότητας των τοπικών οινοποιήσιμων ποικιλιών στα νησιά του Ιονίου. Εγκριση 2020

Σχετικά με ερευνητικά προγράμματα

- Συντονιστής της Ομάδας εργασίας Άμπελος – Οίνος ως έναν από τους 13 αγροδιατροφικούς τομείς για τον σχεδιασμό ερευνητικών προγραμμάτων για το 2014-2020 για λογαριασμό της ΓΓΕΤ, 2013-2015.
- Εισηγητής σε ημερίδες για την έρευνα και καινοτομία στον άμπελο-οινοκομείο στα πλαίσια των υπό προκήρυξη προγραμμάτων RIS 3 των Περιφερειών. Περιφέρεια Αν. Μακεδονίας και Θράκης, Περιφέρεια Δυτικής Μακεδονίας, Περιφέρεια Ιονίων Νήσων, Περιφέρεια Δυτικής Ελλάδας
- Συντονιστής της προσπάθειας διασύνδεσης και τελικά συμμετοχής του Τμήματος Επιστήμης και Διατροφής του Ανθρώπου στο **διεθνές δίκτυο οινικής έρευνας ΟΙΝΟVITIS**, ενός δικτύου που προαγει την από κοινού υποβολή ερευνητικών προγραμμάτων.

Προσκληση σε ομιλίες – work shops

- 1) Συμμετοχή ως ομιλητής σε Ημερίδες για τον οίνο και την παραγωγή σε Αλίαρτο, Μεσσηνικόλα, Κοζάνη, Σουφλί σε τοπικούς αμπελουργούς / οινοποιούς
- 2) Συμμετοχή ως εκπαιδευτής σε σεμινάριο εκπαίδευσης οινολόγων/οινοποιών για λογαριασμό της ΕΥΡΩΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΗΣ ΕΠΕ, Αθήνα, 20-21 Οκτωβρίου 2007
- 3) Συμμετοχή ως εκπαιδευτής σε σεμινάριο εκπαίδευσης οινολόγων/οινοποιών για λογαριασμό της ΕΥΡΩΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΗΣ ΕΠΕ, Ηράκλειο, 10-11 Νοεμβρίου 2007
- 4) Οργάνωση και Συμμετοχή σε work shops οινολόγων στο Ontario του Καναδά
- 5) Workshop 22 Mars, Montreal 2011 – Deacidification methods
- 6) Workshop 26 May 2011 – VQA seminar to Enologists of Niagara – Brock University- Winemakers forum
- 7) Workshop 15 June 2011 – Workshop at Lake Erie North Shore – Winemakers forum
- 8) Workshop 22 June 2011 – Workshop at VQA Prince Edward County - Winemakers forum

Διακρίσεις

Κατά την διάρκεια της επιστημονικής του καριέρας ο υποψήφιος κ. Κοτσερίδης Γ. έλαβε τις παρακάτω διακρίσεις :

- Απόκτηση διδακτορικού τίτλου με άριστα και συγχαρητήρια από την εξεταστική επιτροπή.
- Πρώτος στην κατάταξη στο Πανεπιστημιακό δίπλωμα γευσιγνωσίας, Bordeaux (DUAD).
- Υπότροφος του ΙΚΥ για την απόκτηση του μεταπτυχιακού και διδακτορικού τίτλου.
- Εισαγωγή στην Γεωπονική Σχολή ως 22ος, με υποτροφία.

Ξένες γλώσσες

Γαλλικά και Αγγλικά

ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΕΣ ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ

A. ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΜΕΛΕΤΗ ΑΠΘ

Κοτσερίδης Γιώργος (1992). Οινοποίηση σταφυλιών της Ποικιλίας Ξυνόμαυρο. Τμήμα Γεωπονίας της Σχολής Γεωτεχνικών Επιστημών του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης, Ειδίκευση Γεωργικών Βιομηχανιών και Τεχνολογίας Τροφίμων.

B. ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΜΕΛΕΤΗ (DNO)

Kotseridis Yorgos (1994). Vinification Maceration Carbonique des vins de Baujolais. Diplôme National d'Œnologue (D.N.O.), *Universite Montpellier I*, Faculté de Pharmacie.

Γ. ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΗ ΜΕΛΕΤΗ D.E.A.

Kotseridis Yorgos (1995). Etude de l'arome des vins de divers clones de Merlot Noir. *Université II Bordeaux*, Faculté d'Œnologie.

Δ. ΔΙΔΑΚΤΟΡΙΚΗ ΔΙΑΤΡΙΒΗ

Kotseridis Yorgos (1999). Étude de l'arome des vins de Merlot et de Cabernet Sauvignon de la région Bordelaise. *Université II Bordeaux*, Faculté d'Œnologie.

Ε. ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ

1) Anocibar-Beloqui, A., **Kotseridis, Y.**, Bertrand, A. Détermination de la teneur en sulfure de diméthyle dans quelques vins rouges. *J. Int. Sci. Vigne Vin* 1996, 30, 167-170.

2) **Kotseridis, Y.**, Anocibar Beloqui, A., Bertrand, A., Doazan, J. P. An Analytical Method for Studying the Volatile Compounds of Merlot Noir Clone Wines. *Am. J. Enol. Vitic.* 1998, 48, 44-48.

ΙΕΡΑ ΟΔΟΣ 75, 210 5294719, ykotseridis@aua.gr

- 3) **Kotseridis, Y.**, Baumes, R., Skouroumounis. Synthesis of Labelled β -Damascenone- $[\text{}^2\text{H}_4]$, 2-Methoxy-3-isobutylpyrazine- $[\text{}^2\text{H}_2]$, α -Ionone- $[\text{}^2\text{H}_3]$, and β -Ionone- $[\text{}^2\text{H}_3]$, for Quantification in Grapes Juices and Wines., G. J. Chromatogr. A 1998, 824, 71-78.
- 4) **Kotseridis, Y.**, Anocibar Beloqui, A., Bayonove, C.L., Baumes, R., Bertrand, A. Effects of selected viticultural and enological factors on levels of 2-methoxy-3-isobutylpyrazine in wines. J. Int. Sci. Vigne Vin 1999, 33, 19-24.
- 5) **Kotseridis, Y.**, Baumes, R., Bertrand, A., Skouroumounis, G. Quantitative determination of 2-methoxy-3-isobutylpyrazine in red wines and grapes of Bordeaux using a stable isotope dilution assay. J. Chromatogr. A, 1999, 841, 229-237.
- 6) **Kotseridis, Y.**, Baumes, R., Bertrand, A., Skouroumounis G. Quantitative determination of β -ionone in red wines and grappes of Bordeaux using a stable isotope dilution assay J. Chromatogr. A 1999, 848, 317-325.
- 7) **Kotseridis, Y.**, Baumes, R., Skouroumounis, G.K. Quantitative determination of free and hydrolytically liberated β -damascenone in red grapes and wines using a stable isotope dilution assay. J. Chromatogr. A 1999, 849, 254-264.
- 8) **Kotseridis Y.**, Ray J.L., Augier C., Baumes R. Quantitative Determination of Sulfur Containing Wine Odorants at sub-ppb Levels Part I : Synthesis of the Deuterated Analogues. J. Agric. Food Chem. 2000, 48, 5819-5823
- 9) **Kotseridis Y.**, Razungles A., Bertrand A., Baumes R. Differentiation of the Aromas of Merlot and Cabernet Sauvignon Wines Using Sensory and Instrumental Analysis. J Agric. Food Chem. 2000, 48, 5383-5388
- 10) **Kotseridis, Y.**, Baumes, R. Identification of impact odorants in Bordeaux red grape juice, in the commercial yeast used for its fermentation and in the produced wine. J. Agric. Food Chem. 2000, 48, 400-406.

Κατά την θητεία του ως Λέκτορας

- 11) Sabon I., De Revel G., **Kotseridis Y.**, Bertrand A. Determination of volatile compounds in Grenache wines in relation with different terroirs in the Rhone valley, J. Agric. Food Chem., 2002, 50(22), 6341-6345
- 12) Schneider R., **Kotseridis Y.**, Ray J.L., C. Augier., Baumes R. Quantitative Determination of Sulfur Containing Wine Odorants at sub parts per billion levels. IΕΡΑ ΟΔΟΣ 75, 210 5294719, ykotseridis@aua.gr

Part 2. Development and Application of a Stable Isotope Dilution Assay. J. Agric. Food Chem. 2003, 51, 3243-3248

13) S. Koundouras, V. Marinos, A. Gkoulioti, **Kotseridis, Y.**, C. van Leeuwen. Influence of vineyard location and vine water status on fruit maturation of nonirrigated cv. Agiorgitiko (*Vitis vinifera* L.). Effects on wine phenolic and aroma components. J Agric Food Chem. 2006 Jul 12;54(14):5077-86.

14) S. Yanniotis, G. **Kotseridis**, A. Orfanidou, A. Petraki. Effect of ethanol, dry extract and glycerol on the viscosity of wine. Journal of Food Engineering 81, 2007, 399–403.

15) Symeou E., Galiotou-Panayotou M., Kechagia D., **Kotseridis Y.** Analysis of major aroma compounds of Assyrtiko wines subjected to pre-fermentative skin maceration. J. Agric. Sci.. 2007, 145, 577-585

16) P.A. Tarantilis, V.E. Troianou, C.S. Pappas, Y.S. **Kotseridis** and M.G. Polissiou. Differentiation of Greek red wines on the basis of grape variety using attenuated total reflectance Fourier transform infrared spectroscopy. Food Chemistry, 111, 2008, 192–196.

17) Y.S. **Kotseridis**, M. Spink, I. D. Brindle, G. J. Pickering, A. J. Blake, M. Sears X. Chen, G. Soleas and D. Inglis. Quantitative analysis of 3-alkyl-2-methoxypyrazines in juice and wine using stable isotope labelled internal standard assay. J. Chromatogr. A. 1190, 2008, 294–301

18) D. Kechagia, Y. Paraskevopoulos, E. Symeou, M. Galiotou-Panayotou, Y. **Kotseridis**. Influence of prefermentative treatments to the major volatiles compounds of Assyrtiko wines. J. Agr. Food Chem., 2008, 56, 4555–4563

19) Pickering, G. J., Spink, M., **Kotseridis, Y.**, Brindle, I. D., Sears, M. and Inglis, D. The influence of *Harmonia axyridis* morbidity on 2-Isopropyl-3-methoxypyrazine and development of ladybug taint in Cabernet Sauvignon wine. Vitis., 2008, 46 (2), 227–230

Κατά την θητεία του ως Επίκουρος Καθηγητής

- 20) G. J. Pickering, M. Spink, Y. **Kotseridis**, D. Inglis, I. D. Brindle, M. Sears and A-L Beh. Yeast strain affects 3-isopropyl-2-methoxypyrazine concentration and sensory profile in Cabernet Sauvignon wine. *Aust. J. Grape Wine R.* , 2008, 14, 230–237
- 21) G. J. Pickering, M. Spink, Y. **Kotseridis**, I. D. Brindle, M. Sears and D. Inglis. Morbidity of *Harmonia axyridis* mediates ladybug taint in red wine. *J. Food, Agric & Env.*, 2008, Vol.6 (3&4) : 133-137
- 22) D. Sarris, Y. **Kotseridis**, M. Linga, S. Papanikolaou. Enhanced ethanol production, volatile compounds biosynthesis and removal of fungicide during growth of a newly isolated *Saccharomyces cerevisiae* strain on enriched pasteurized grape musts. *Eng. Life Sci.* 2009, 9, No. 1, 29–37
- 23) A. Blake, Y. **Kotseridis**, I. D. Brindle, D. Inglis, M. Sears and G. J. Pickering. Effect of closure and packaging type on 3-alkyl-2-methoxypyrazines and other key constituents of Riesling and Cabernet Franc wine. *J. Agr. Food Chem* 2009, 57 (11), 4680-4690.
- 24) S. Koundouras, E. Hatzidimitriou, M. Karamolegkou, E. Dimopoulou, S. Kallithraka, I. Tsialtas, E. Zioziou, Y. **Kotseridis**. Influence of irrigation and rootstock on the phenolic content and aroma potential of *Vitis vinifera* L. cv. Cabernet-Sauvignon grapes. *J. Agr. Food Chem.* 2009, 57 (17), 7805-7813.
- 25) G. J. Pickering, A. Blake, Y. **Kotseridis**. Effect of closure, packaging and storage conditions on impact odorants of wine. *Czech J. Food Sci.* 2009, 27, S62-S65
- 26) A. Blake, Y. **Kotseridis**, I. D. Brindle, D. Inglis, M. Sears and G. J. Pickering., Effect of light and temperature on 3-alkyl-2-methoxypyrazine concentration and other impact odorants of Riesling and Cabernet Franc wine during bottle ageing. *Food Chem.* 2010, 119(3), 935-944.
- 27) **Kotseridis** Y., Georgiadou A., Tikos P., Kallithraka S., Koundouras S. Effects of severity of post-flowering leaf removal on berry growth and composition of three red *Vitis vinifera* L. cultivars grown under semiarid conditions, 2012 . *J. Agr. Food Chem* 60 (23) , 6000-6010
- 28) Koundouras S. , Kanakis Y., Drossou E., Kallithraka S., **Kotseridis** Y., Effects of post veraison water regime on the phenolic composition of grapes and wines of cv. Agiorgitiko (*VITIS VINIFERA* L.) *J. Int. Sci. Vigne Vin*, 2013, 47, 115-128.

29) A. Botezatu, Y. **Kotseridis**, D. Inglis, and G. J. Pickering Occurrence and contribution of alkyl-methoxyprazines in wine tainted by *Harmonia axyridis* and *Coccinella septempunctata*. *J. Sci. Food Agr.*, 2013 93 (4) , 803-810

Κατά την θητεία του ως μόνιμος Επίκουρος Καθηγητής

30) D. Sidhu, J. Lund, Y. **Kotseridis**, C. Saucier. Methoxypyrazine Analysis and Influence of Viticultural and Enological Procedures on their Levels in Grapes, Musts and Wines *Cr. Rev. Food Sci. Nutri.*, 2015, 55:4, 485-502.

31) Pateraki, C., Paramithiotis , S., Doulgeraki, A., Kallithraka, S., **Kotseridis**, Y., Drosinos, E. Effect of sulfur dioxide addition in wild yeast population dynamics and polyphenolic composition during spontaneous red wine fermentation from *Vitis vinifera* cultivar Agiorgitiko. *Eur. Food Res. Tech*, 2014, 239, 1067-1075.

32) Tzima, K., Kallithraka, S., **Kotseridis**, Y., Makris, D.P. Kinetic modelling for flavanol extraction from red grape (*Vitis vinifera* L.) pomace using aqueous organic acid solutions. *Int. Food R. J.*, 2014, 21(5):1019-1924.

33) Tzima, K., Kallithraka, S., **Kotseridis**, Y., Makris, D.P. Kinetic Modelling for Flavonoid Recovery from Red Grape (*Vitis vinifera*) Pomace with Aqueous Lactic Acid. *Processes*, 2014, 901-911.

34) Andreea Botezatu, Gary J. Pickering, Yorgos **Kotseridis**. Development of a rapid method for the quantitative analysis of four methoxypyrazines in white and red wine using multi-dimensional Gas Chromatography – Mass Spectrometry. *Food Chemistry*, 2014, 141–147

35) Kyraleou, M., Kallithraka, S., Koundouras, S., Chira, K., Haroutounian, S., Spinthiopoulou, H., **Kotseridis**, Y. Effect of vine training system on the phenolic composition of red grapes (*Vitis Vinifera* L.CV. Xinamavro). *J. Int. Sci. Vigne Vin*, 2015, 49, 71-84

36) Kallithraka, S., **Kotseridis**, Y., Kyraleou, M., Proxenia, N., Tsakiris, A., Karapetrou, G. Analytical phenolic composition and sensory assessment of selected rare Greek cultivars after extended bottle ageing. *J. Sci. Food and Agri.*, 2015

- 37) Pappas, C., Kyraleou, M., Voskidi, E., **Kotseridis**, Y., Taranilis, P.A., Kallithraka, S. and simultaneous quantification of tannin mean degree of polymerization and percentage of galloylation in grape seeds using diffuse reflectance Fourier transform infrared spectroscopy. *J. Food Sci.*, 2015, 80(2), 298-306.
- 38) Kanakaki, E., Siderakou, D., Kallithraka, S., **Kotseridis**, Y., Makris, DP. Effect of the degree of toasting on the extraction pattern and profile of antioxidant polyphenols leached from oak chips in model wine systems. *Eur. Food Res. Tech*, 2015, 1065–1074
- 39) Tzima, K., Kallithraka, S., **Kotseridis**, Y., Makris, DP. A Comparative Evaluation of aqueous natural organic acid media for the efficient recovery of flavonoids from red grape (*Vitis vinifera*) pomace. *Waste biomass valorization*, 2015, 6:391–400
- 40) M. Kyraleou, C. Pappas, E. Voskidi, Y. **Kotseridis**, M. Basalekou, P. A. Taranilis, S. Kallithraka. Diffuse reflectance Fourier transform infrared spectroscopy for simultaneous quantification of total phenolics and condensed tannins contained in grape seeds *Ind. Crops Pro.* 74, 2015, 784-791
- 41) M. Kyraleou, S. Kallithraka, K. Chira, E. Tzanakouli, I. Ligas, and Y. **Kotseridis** Differentiation of Wines Treated with Wood Chips Based on Their Phenolic Content, Volatile Composition, and Sensory Parameters, *J. Food Sci.* 2015, 2701-2710.
- 42) Kyraleou, M., Koundouras, S. S Kallithraka, S., Theodorou, N., Proxenia, N. **Kotseridis**, Y. Effect of irrigation regime on anthocyanin content and antioxidant activity of *Vitis vinifera* L. cv. Syrah grapes under semiarid conditions. *J Sci Food and Agr*, 2016 96(3):988-996
- 43) M. Kyraleou, Y. **Kotseridis**, S. Koundouras , K. Chira P.-L. Teissedre S.Kallithraka. Effect of irrigation regime on perceived astringency and proanthocyanidin composition of skins and seeds of *Vitis vinifera* L. cv. Syrah grapes under semiarid conditions *Food Chemistry* 2016, 203:292-300.

Κατά την θητεία του ως Αναπληρωτής Καθηγητής

- 44) Andreea Botezatu, Yorgos **Kotseridis**, Debbie Inglis, Gary J. Pickering, A survey of methoxypyrazines in wine *Journal of Food, Agriculture & Environment* Vol.14 (1): 24-29. 2016
- 45) Evangelia Chorti, Maria Kyraleou , Stamatina Kallithraka, Manolis Pavlidis, Stefanos Koundouras, Ioannis Kanakis, Yorgos **Kotseridis**. Irrigation and Leaf IEPA ΟΔΟΣ 75, 210 5294719, ykotseridis@aua.gr

Removal Effects on Polyphenolic Content of Grapes and Wines Produced from cv. 'Agiorgitiko' (*Vitis vinifera* L.). *Not Bot Horti Agrobo*, 2016, 44(1):133-139

46) Kyraleou, M., Teissedre, PL, Tzanalouli, E., **Kotseridis**, Y., Chira, K., Ligas, I., Kallithraka, S. Addition of wood chips in red wine during and after alcoholic fermentation: differences in color parameters, phenolic content and volatile composition. *Oeno one*, 2016, 50(4), 209-222.

47) Basalekou, M., Pappas, C., Tarantilis, P., **Koteridis**, Y. Kallithraka, S. Wine authentication with Fourier Transform Infrared Spectroscopy (FT-IR): A feasibility study on variety, type of barrel wood and ageing time classification. *Int. J. Food Sci Techno*, 2017, 52(6), 1307-1317.

50) Kogkou, H., Chorti, E., Kyraleou, M., Kallithraka, S., Koundouras, S., Logan, G., Kanakis, I., **Kotseridis**, Y. Effects of foliar application of inactivated yeast on the phenolic composition of *Vitis vinifera* L. cv. Agiorgitiko grapes under different irrigation levels. *Int. J Wine Res*, 2017, 9, 23-33.

51) M. Basalekou, C. Pappas, Y. **Kotseridis**, P. A. Tarantilis, E. Kontaxakis, S. Kallithraka Red Wine Age Estimation by the Alteration of its Color Parameters: Fourier Transform Infrared Spectroscopy as a Tool to Monitor Wine Maturation Time, *Journal of Analytical Methods in Chemistry* 2017,1-9.

52) Maria Kyraleou, Stamatina Kallithraka, Nikolaos Theodorou, Pierre-Louis Teissedre, Yorgos **Kotseridis**, Stefanos Koundouras Changes in Tannin Composition of Syrah Grape Skins and Seeds during Fruit Ripening under Contrasting Water Conditions. *Molecules* 2017, 22, 1453, 1-18.

53) Petropoulos, S., Kanellopoulou, A., Paraskevopoulos, I., **Kotseridis**, Y., Kallithraka, S. Characterization of grape and wine proanthocyanidins of Agiorgitiko (*Vitis vinifera* L. cv.) cultivar grown in different regions of Nemea. *J Food C Anal* 2017, 98-110

54) Petropoulos, S., Kanellopoulou, A., Paraskevopoulos, I., **Kotseridis**, Y., Kallithraka, S. Fuzzy logic tool for wine quality classification. *Computers and Electronics in Agriculture* 2017, 552-562

- 55) Kospahelis, N., Dimou, C., Papadaki, A., Xenoloulos, E., Kyraleou, M., Kallithraka, S., **Kotseridis**, Y., Papanikolaou, S., Koutinas, A. Refining of wine lees and cheese whey for the production of microbial oil, polyphenol-rich extracts and value-added co-products. *J Chem Techn & Biotechn.* 2018, 257-268
- 56) Petropoulos, S., Metafa, M., **Kotseridis**, Y., Paraskevopoulos, I., Kallithraka, S. Amino acid content of Agiorgitiko (*Vitis vinifera* L. cv.) grape cultivar grown in representative regions of Nemea. *Eur Food Re Techno* 2018, 2041-2050
- 57) Nikolaos Theodorou, Nikolaos Nikolaou, Eleftheria Zioziou, Maria Kyraleou, Stamatina Kallithraka, Yorgos **Kotseridis**, Stefanos Koundoura Anthocyanin content and composition in four red winegrape cultivars (*Vitis vinifera* L.) under variable irrigation *Oeno one.* 2019, 1, 39-51
- 58) Basalekou, M., Kallithraka, S., Tarantilis, P.A., **Kotseridis**, Y., Pappas, C. Ellagitannins in wines: Future prospects in methods of analysis using FT-IR spectroscopy *LWT* 2019, 48-53
- 59) Kanavouras, A., Karanika, E., Frank, A.C., **Kotseridis**, Y., Kallithraka, S. Preliminary study of flavor compounds as oxidation markers in bottled white wines of Greek origin. *Oeno One* 2019, 519-529
- 60) Basalekou, M., Kyraleou, M., Pappas, C., **Kotseridis**, Y., Kallithraka, S. Proanthocyanidin content as an astringency estimation tool and maturation index in red and white winemaking technology *Food Chemistry* 2019, 125-135
- 61) Kallithraka, S., Kanavouras, A., Coutelieris, F., Karanika, E., **Kotseridis** Y. Color change of bottled white wines as a quality indicator. *Oeno on* accepted for publication
- 62) Nanou E., Mavridou E., Milienos F, Papadopoulos G., Tempère S. and **Kotseridis** Y., Odor Characterization of White Wines Produced from Indigenous Greek Grape Varieties Using the Frequency of Attribute Citation Method with Trained Assessors. *Foods* 2020, 9, 1396; doi:10.3390/foods9101396

ΣΤ. ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ ΕΡΓΑΣΙΩΝ σε πρακτικά συνεδρίων

- 1) Bertrand, A. ; Anocibar-Beloqui, A. ; Guedes de Pihno, P. ; **Kotseridis** Y. Arômes varietaux et de fermentation. In *Proceedings of the twenty-first Congreso mundial de* IEPA ΟΔΟΣ 75, 210 5294719, ykotseridis@aua.gr

la Vina y el Vino, Punta del Este-Uruguay, Nov 1995 ; Office International de la Vigne et du Vin (Eds) Paris, 1995 ; pp 63-94.

2) Y. **Kotseridis**, G. de Revel et A. Bertrand Recherche et selection des descripteurs olfactifs des vins rouges. Elaboration d'un profil sensoriel. . Feuillete Vert 1060, O.I.V., Mars 1997, Paris.

3) Y. **Kotseridis**, A. Anocibar Beloqui et A. Bertrand. 3-isobutyl-2-methoxypyrazine, responsible of vegetative aroma in wines ; Viticultural and Winemaking factors. Symposium In Vino Analytica, Bordeaux 16-18 Juin 1997, pages 252-255.

4) **Kotseridis**, Y. ; Baumes, R. ; Skouroumounis, G. Quantification of important aroma compounds in grapes and wines. In Proceedings of the 10th Australian Wine Industry Technical Conference 1998.

5) Yorgos **Kotseridis**, Alain Razungles, Alain Bertrand, Raymond Baumes. Etude de l'arôme des vins rouges de Merlot de la région bordelaise. 1^{er} Colloque sur les Merlots d'Italie, Aldeno-Trento, Italie, (28-29 octobre 2000).

Κατά την θητεία του ως Λέκτορας

6) **Kotseridis** Y., Charoutounian S., Anastasiadi M., Kazantzoglou G., Skaltsounis L., Psachoulia F., Pintzas I. Designation of biologically active compounds in Greek varieties grapes- Research on their roles as chemically protective agents. Traditional Mediteranean Diet :Past,Present and Future, 21-23 April 2004, Athens

7) **Kotseridis** Y., Kalligerou G., Gialitaki M., Athanasopoulos P. Occurrence of ochratoxin A and its behaviour during the winemaking process. 2nd International Confernece MEDIET 2005, 20-22 April 2005, Athens, National Hellenic Research Foundation, Greece

8) **Kotseridis** Y Winery visits and wine tourism.. 2nd International Symposium on Marketing Destinations and their venues, 9-11 February, Athens 2006.

9) Liapi S., Kranias K., A. Mallouchos, **Kotseridis** G. Identification of potent odorant compounds on Greek white wines. 2nd International Symposium on the evaluation and exploitation of grapes of corresponding terroir through winemaking and

commercialization of wines, 1-3 June 2006, Santorini Greece. Editor George Kotseridis, Book of Proceedings, pp 85-91.

10) George **KOTSERIDIS** Wine aroma and flavor., 2nd International Symposium on the evaluation and exploitation of grapes of corresponding terroir through winemaking and commercialization of wines, 1-3 June 2006, Santorini Greece. Editor George Kotseridis, Book of Proceedings, pp 75-78.

11) E. Symeou, M. Galiotou- Panagiotou, D. Kechagia, G.**Kotseridis**. Analysis of major wine aroma compounds participating on the wine aroma profile, in wines from Greek varieties. 2nd International Symposium on the evaluation and exploitation of grapes of corresponding terroir through winemaking and commercialization of wines, 1-3 June 2006, Santorini Greece. Editor George Kotseridis, Book of Proceedings, pp 221-228 (poster)

12) E. Symeou, M. Galiotou- Panagiotou, D. Kechagia, G.**Kotseridis**. Study on the odor active compounds of white wines from Greek grape varieties. 2nd International Symposium on the evaluation and exploitation of grapes of corresponding terroir through winemaking and commercialization of wines, 1-3 June 2006, Santorini Greece. Editor George Kotseridis, Book of Proceedings, pp 197-206. (poster)

13) Kanakis I., Rizou S., Hatzidimitriou E., **Kotseridis** Y. and Koundouras S. Irrigation effects on the phenolic and aroma potential of *Vitis vinifera* cv. Syrah. 8th International Enology Symposium "CENO 2007" Bordeaux, 25-27 June 2007.

14) Y. **Kotseridis**, G. Skouroumounis. Volatil compositions of Merlot and Cabernet Sauvignon wines aroma. Sensorial data / quantification of important impact odorants and effect of some technological parameters on their production levels. "Bacchus at Brock, the third international interdisciplinary wine conference. June 7-9, 2007", Canada.

15) G. J. Pickering, Y. **Kotseridis**, I. Brindle and G. J. Soleas Use of methoxypyrazine ratios in wine for determining the source of green characters and varietal authenticity. Proceedings of the Euro Food Chem XIV conference, Paris, August 29-31, 2007. Société Française de Chimie, 250 rue Saint-Jacques, 75005 Paris, vol. 2, 441-444.

Κατα την θητεία του ως Επίκουρος Καθηγητής

- 16) D. Sarris, Y. **Kotseridis**, S. Papanikolaou, M. Galiotou-Panayotou and M. Komaitis. Production of bio-ethanol and removal of fungicide during growth of a newly isolated *Saccharomyces cerevisiae* strain on enriched grape musts. 4th International Greek Biotechnology Forum Athens, Greece, 2008 (Poster)
- 16) Pickering G.J., Blake A., **Kotseridis** Y. Effect of closure, packaging and storage conditions on impact odorants of wine. Sixth International Conference Chemical Reactions in Foods VI, 13-15 May, 2009, Prague, Czech Republic
- 17) Yorgos **Kotseridis**, Polymeros Chrysochou, Athanasios Krystallis What drives customer loyalty towards Greek wine varieties? Using polarization to model consumer loyalty 3d Annual conference of American Association of Wine economists (AAWE), Reims, Champagne, June 18-21, 2009
- 18) Andreea Botezatu, Debbie Inglis, G. **Kotseridis**, Rebecca Hallett, Wendy McFadden-Smith and Gary Pickering . Ladybug taint in wine: review and new results on origin and prevention. Annual American Society for Enology and Viticulture Eastern Section Annual Conference and Symposium, Baltimore, July 11-14, 2011 (in press).
- 19) Kallithraka, S., Kim, D., Tsakiris, A., Paraskevopoulos, I. **Kotseridis**, Y., Kyraleou, M. and Soleas, G. Correlations of sensory data with the analytical polyphenolic composition of Greek wines. International Scientific symposium ‘Horticulture, Science, Quality, Diversity and Harmony’, May 24-26 2012, Iasi, Romania
- 20) Kyraleou, M., Kallithraka, S., Proxenia, N., **Kotseridis**, Y. The influence of trellising system on the phenolic composition of grapes and wines from Greek variety xinomavro. International Scientific symposium ‘Horticulture, Science, Quality, Diversity and Harmony’, May 24-26 2012, Iasi, Romania
- 21) Pavlidis, M., Kyraleou, M., Kallithraka, S., Proxenia, N., Koundouras, S **Kotseridis**, G. Influence of some viticultural practices on the polyphenolic content of grapes and wines produced from cv. Agiorgitiko (*Vitis Vinifera* L.). International Scientific

symposium ‘Horticulture, Science, Quality, Diversity and Harmony”, May 24-26 2012, Iasi, Romania

22) Kyraleou, M., Garde-Cerdan, T., Tarantilis, P., Komaitis, M., **Kotseridis**, Y. Dimethyl sulfide: an enhancer or an important compound for varietal aroma? International Scientific symposium ‘Horticulture, Science, Quality, Diversity and Harmony”, May 24-26 2012, Iasi, Romania

23) Andreea I Botezatu · Yorgos **Kotseridis** · Gary J Pickering Prevalence and Impact of Dimethyl Methoxypyrazine in Wine` American Journal of Enology and Viticulture 63(3) · June 2012

24) Drossou E., Kanakis I., Koundouras S., Kallithraka S., **Kotseridis** Y. Effects of postveraison water regime on the phenolic composition of grapes and wines of cv. Agiorgitiko (Vitis vinifera L.) 3^d International symposium Ampelos 2013 – Trends in world vitiviniculture symposium – 30-31 Mai, Santorini

25) Basalekou M., Kalogeropoulos N., **Kotseridis** Y Determination of 3-alkyl-2-methoxypyrazines in greek wines and must ; the effect of temperature.. 3^d International symposium Ampelos 2013 – Trends in world vitiviniculture symposium – 30-31 Mai, Santorini

26) Kallithraka S., **Kotseridis** Y., Kyraleou M., Tsakiris A., Karapetrou G. Ageing potential of selected rare native Greek cultivars 3^d International symposium Ampelos 2013 – Trends in world vitiviniculture symposium – 30-31 Mai, Santorini

27) Kyraleou M., Kallithraka S., Chira K., Spinthiropoulou H., Proxenia N., **Kotseridis** Y. Mean polymerization degree of tannins of grape seeds and skins from Vitis vinifera var. Xinomavro: Effect of trellising system. 3^d International symposium Ampelos 2013 – Trends in world vitiviniculture symposium – 30-31 Mai, Santorini

28) Kyraleou M., Kallithraka S., Proxenia N., Koundouras S., Tsiboni F., **Kotseridis** Y. Study of the effect of irrigation on wines from Mavrotragano grapes in Santorini 3^d International symposium Ampelos 2013 – Trends in world vitiviniculture symposium – 30-31 Mai, Santorini

29) Kyraleou M., Boviatsi, E., Proxenia. N., **Kotseridis**. Y., Kallithraka. S. Addition of carbon dioxide and ascorbic acid in white wines: effects on browning development and antioxidant activity. In Proceedings of the 56th international scientific

conference, Ed. Ion Ionescu de la Brad, vol. 56, Iasi 2013. Romanian Agriculture and the common Agricultural Policy, Iasi, Romania, October 24-26, 2013.

Μετά την μονιμοποίηση του ως επικαθηγητή

30) Kyraleou, M., Koundouras, S., Kallithraka, S., Theodorou, N., Kafentzi, A., Proxenia, N., **Kotseridis**, Y. Effect of irrigation on the polyphenol content and polymerization of *v. vinifera* CV. Syrah berries during ripening. In Proceedings of the third edition of the international conference series on wine active compounds, Ed. Regis Gougeon, Univesite de Bourgogne, pp. 335-338. Wine Active Compounds (WAC) Conference, Bone, France, March 26-28, 2014.

31) Fountas, S., Balafoutis, A., Anastasiou, E., Koundouras, S., **Kotseridis**, Y., Kallithraka, S., Kyraleou, M. Site- specific variability of grape composition and wine quality. 12th International Conference on Precision Agriculture, Sacramento, USA, July 20-23, 2014.

32) Basalekou, M., Pappas, C., **Kotseridis**, Y., Fysarakis, I., Geniatakis, E., Tarantilis, P., Kallithraka, S. Differentiation of wines aged in French and American oak barrels based on their FT-IR spectra. In conference proceedings, 37th World Congress of Vine and Wine, Menzosa, Argentina, November 9-14, 2014.

33) Kyraleou, M., Voskidi, E., Pappas, C., **Kotseridis**, Y., Tarantilis, P., Proxenia, N., Kallithraka, S. Development of a simple method to analyze structural characteristics of grape seed tannins. In conference proceedings, 37th World Congress of Vine and Wine, Menzosa, Argentina, November 9-14, 2014.

34) Kyraleou, M., Koundouras, S., Kallithraka, S., Theodorou, N., Proxenia, N., **Kotseridis**, Y. Effect of water availability on the phenolic content and tannin polymerization of *Vitis Vinifera* L.CV. Syrah berry. In conference proceedings, Giesco 2015, Group International d'Experts en Systems Vitivinicoles pur la Cooperation, 31 May-5 June, Gruissan, France.

35) Kyraleou M., Kallithraka S., Tarantilis P., **Kotseridis** Y. Effect of ageing and variety on dimethyl sulfide levels. In conference proceedings 10th Symposium International

d'Oenologie de Bordeaux, Oeno 2015, Université de Bordeaux, 29 June-1 July 2105, Bordeaux, France.

36) Kyraleou M., Kallithraka S., Koundouras, S., Haroutounian, S., Spinthiropoulou, H., **Kotseridis** Y. Effect of trellising system on volatile compounds of red wines in Mediterranean climate. In conference proceedings 10th Symposium International d'Oenologie de Bordeaux, Oeno 2015, Université de Bordeaux, 29 June-1 July 2105, Bordeaux, France

37) **Kotseridis** Y. , Kyraleou M., Kallithraka S., Fountas, S., Balafoutis, A., Koundouras, S. Micro-vinification for assessment of the effect of field spatial variability to wine quality., In conference proceedings 10th Symposium International d'Oenologie de Bordeaux, Oeno 2015, Université de Bordeaux, 29 June-1 July 2105, Bordeaux, France

38) Kontogiannatos D., Belka A., Troianou V., **Kotseridis** Yorgos Selection characterization and evaluation of autochthonous *Saccharomyces cerevisiae* strains as wine starters for industrial fermentations of Agiorgitiko and Moschofilero grape musts. In conference proceedings 10th Symposium International d'Oenologie de Bordeaux, Oeno 2015, Université de Bordeaux, 29 June-1 July 2105, Bordeaux, France

39) Basalekou, M., Pappas, C., **Kotseridis**, Y., Fysarakis, I., Geniatakis, E., Tarantilis, P., Kallithraka, S. Monitoring wine aging with Fourier Transform Infrared spectroscopy (FT-IR). In conference proceedings, 38th World Congress of Vine and Wine, Mainz, Germany, July 5-10, 2015.

40) Kyraleou, M, Basalekou, M, Pappas, C, Voskidi, E, **Kotseridis**, Y, Taranilis, P. A., Pappas, C, Kallithraka S. Simultaneous quantification of total phenolic and condensed tannin content in grape seeds using diffuse reflectance Fourier transform infrared spectroscopy. In conference proceedings, 38th World Congress of Vine and Wine, Mainz, Germany, July 5-10, 2015.

41) Kyraleou M., Kallithraka S., Proxenia N., Koundouras S., Tsimoni F., **Kotseridis** Y. Impact of irrigation level on berry tannin composition under Mediterranean island conditions. In conference proceedings, 38th World Congress of Vine and Wine, Mainz, Germany, July 5-10, 2015.

42) Petropoulos, S., **Kotseridis**, Y., Karavas, C., Balafoutis, A., Paraskevopoulos, I., Fountas, S., Kallithraka, S. Development of a simple and reliable FLS method for objective evaluation of grape composition and quality translated in wine quality for Agiorgitiko variety. In conference proceedings, 38th World Congress of Vine and Wine, Mainz, Germany, July 5-10, 2015.

43) Karanika, E., Kallithraka, S., **Kotseridis**, Y., Proxenia, N., Kanavouras, A. Impact of packaging materials on selected white Greek wines flavor profile evolution during time. 29th EFFoST International Conference 2015, 10-12 November, Athens, Greece.

44) Basalekou, M., Pappas, C., **Kotseridis**, Y., Lydakakis, D., Tarantilis, P., Kallithraka, S. Estimation of Chemical Age of red wines with the use of Fourier Transform Infrared Spectroscopy (FT-IR) and chemometrics. Macrowine 2016, June 27-30 2016, Changins (Nyon), Switzerland.

45) Petropoulos S., Y. **Kotseridis**, I. Paraskevopoulos, S, Kallithraka. Maturation of Agiorgitiko (*Vitis vinifera*) red wine on its wine lees: Impact on its phenolic composition. Macrowine 2016, June 27 - 30, 2016 – Changins (Nyon), Switzerland.

46) Petropoulos, S., Kanellopoulou, A., Y. **Kotseridis**, Paraskevopoulos, I., Kallithraka, S. Mean polymerization degree of proanthocyanidins of grape seeds, skins and wines from Agiorgitiko (cv. *Vitis vinifera*): Differences among vintages. Macrowine 2016, June 27 - 30, 2016 - Changins (Nyon), Switzerland.

47) Kyraleou, M., Tzanakouli, E., Chira, K., Basalekou, M., Kallithraka, S., **Kotseridis**, Y. Influence of wood chips addition during alcoholic fermentation on wine phenolic composition. Macrowine 2016, June 27 - 30, 2016 - Changins (Nyon), Switzerland.

48) Gary J. Pickering, Andreea Botezatu, Yorgos **Kotseridis**, Debbie Inglis. Quantifying food quality: the case of alkyl-methoxypyrazines in wine 6th International Metrology Conference – CAFMET 2016 Dakar, Senegal

49) Basalekou, M., Konstantinou, E., Proxenia, N., **Kotseridis**, Y., Kallithraka, S. Tarantilis, P., Pappas P. Evaluation of a Raman spectroscopic method and the conventional distillation method for the determination of alcohol content in Greek spirit Tsipouro. Superfoods for Nutrition and Well-Being, International Conference on Nutraceuticals and Functional Foods, 7-9 July 2016, Kalamata, Greece

50) Basalekou, M., Pappas, C., **Kotseridis**, Y., Strataridaki, A., Tarantilis, P., Kallithraka, S. Differentiation of wines based on grape variety by Fourier Transform IEPA ΟΔΟΣ 75, 210 5294719, ykotseridis@aua.gr

Infrared Spectroscopy. Superfoods for Nutrition and Well-Being, International Conference on Nutraceuticals and Functional Foods, 7-9 July 2016, Kalamata, Greece.

Κατά την θητεία του ως Αν. καθηγητή

51) Petropoulos, S., Metafa, M., **Kotseridis**, Y., Paraskevopoulos, I., Kallithraka, S. Amino-acid content of Agiorgitiko (*Vitis vinifera* L. cv.) grapes and wines from selected vineyards of Nemea region. 40th Word Congress of Vine and Wine, Sofia, Bulgaria, May 30-June 2, 2017.

52) Kyrleou, M., Teissedre, P.L., **Kotseridis**, Y., Chira, K., Proxenia, N., Kallithraka, S. Effect of the time of wood chips addition on phenolic content of red wines. 40th Word Congress of Vine and Wine, Sofia, Bulgaria, May 30-June 2, 2017.

53) Kyrleou, M., Kallithraka, S., Theodorou, N., Teissedre, P.L., **Kotseridis**, Y., Koundouras, S. Irrigation effects on proanthocyanidin structure of grape skins and seeds during fruit ripening. 40th Word Congress of Vine and Wine, Sofia, Bulgaria, May 30-June 2, 2017.

54) Cristofi, S., Malliaris, D., Panagou, E., **Kotseridis**, Y., Proxenia, N., Kallithraka, S. High Hydrostatic Pressure as an alternative process for production of wines with reduced SO₂ content. 40th Word Congress of Vine and Wine, Sofia, Bulgaria, May 30-June 2, 2017.

55) Ntokos, S., Kyrleou, M., Proxenia, N., Kallithraka, S., **Kotseridis**, Y. Barrel ageing with barrel chains: effect on wine quality parameters. 40th Word Congress of Vine and Wine, Sofia, Bulgaria, May 30-June 2, 2017.

56) Basalekou, M., Pappas, C., Tarantilis, P., **Kotseridis**, Y., Chira, K., Nikoli, N., Teissedre, P.L., Proxenia, N., Kallithraka, S. Effect of variety, type of aging and type of container on the Mean Degree of Polymerization in red and white wines. 40th Word Congress of Vine and Wine, Sofia, Bulgaria, May 30-June 2, 2017.

57) Moustakas, P., Theocharis, S., Zioziou, E., Nikolaou, N., Koundouras, S., Kallithraka, S., **Kotseridis**, Y. Impact of timing and intensity of leaf removal on growth and composition of *Vitis vinifera* L. cv. Syrah grapes. Second Balkan Agriculture congress, Tekirdag, Turkey, May 16-18 2017

58) Kogkou, C., Chorti, E., Kyraleou, M., Kallithraka, S., Koundouras, S., **Kotseridis**, Y. Effects of foliar application of inactivated yeast on grape phenolic composition under different irrigation levels. Second Balkan Agriculture congress, Tekirdag, Turkey, May 16-18 2017

59) Chorti, E., Kyraleou, M., Kallithraka, S., Koundouras, S., **Kotseridis**, Y. Irrigation and Leaf Removal Effects on Polyphenolic Content of Grapes and Wines Produced from cv. 'Agiorgitiko' (Vitis vinifera L.). Second Balkan Agriculture congress, Tekirdag, Turkey, May 16-18 2017

60) Y. Voukidis, Y. **Kotseridis**, P Tarantilis, S. Kallithraka. Impact of timing of N addition and of the strains used to the aroma profile of Malagouzia wines. Second Balkan Agriculture congress, Tekirdag, Turkey, May 16-18 2017

61) V. Troianou, C. Toumpeki, E. Dorignac, C. Kogkou, S. Kallithraka, and Y. **Kotseridis**. Evaluation of Saccharomyces pastorianus impact to Sauvignon blanc chemical & sensory profile compared to different strains of S. cerevisiae/bayanus BIO Web of Conferences 12, 02025 41st World Congress of Vine and Wine, 2018.

62) S. Christofi, D. Malliaris, Y. **Kotseridis**, E. Panagou, N. Proxenia, and S. Kallithraka Effect of high hydrostatic pressure on selected red wine quality parameters BIO Web of Conferences 12, 02015, 41st World Congress of Vine and Wine 2018

63) Y. **Kotseridis**. Vine treatments and effects in grape and wine quality, INVITED SPEAKER – opening lecture of the symposium- MACROWINE ZARAGOZA 2018

64) Y. **Kotseridis**. The new era of greek wine INVITED SPEAKER – opening lecture of the symposium International Vigne, vin, alimentation et santé, Héraklion, Crète, 22-26 mai 2018.

65) Miliordos Dimitrios- Evangelos, Merkouropoulos Georgios, Hatzopoulos Polideukis, **Kotseridis** Yorgios. Molecular Identification and Wine Evaluation of Greek indigenous grapevine varieties. International Conference, Vine, wine, food and health" Greece, Crete-Heraclion, 22-26 May 2018, UNESCO Chair «Culture and Wine Traditions ».

66) Dimitrios- Evangelos Miliordos, Merkouropoulos Georgios, Theodora Pitsoli, Hatzopoulos Polydefkis and **Kotseridis** Yorgos. Molecular identification, ampelographic description and oenological evaluation of grapevine varieties from Monemvasia: The

birth place of Malvasia Wine. VIth International Symposium “Mediterranean Malvasias“, Alghero, Sardinia, 6-8 September, 2018.

67) Georgios Merkouropoulos, Dimitrios-Evangelos Miliordos, Polydefkis Hatzopoulos, Yorgos **Kotseridis**. Searching for unknown Greek indigenous Grapevine varieties from Peloponnesus – initial results. “Magarach” Symposium Crimea Yalta . Viticulture and Winemaking № 4(106) 2018 , pp 51- 54

68) Evangelia Chorti, Serafeim Theocharis, Konstantinos Boulokostas, Stamatina Kallithraka, Yorgos **Kotseridis**, Stefanos Koundouras. Row Orientation and Defoliation Effects on Grape Composition of Vitis vinifera L. Agiorgitiko in Nemea (Greece) E3S Web of Conferences 50, (2018) XII Congreso Internacional Terroir

69) Troianou Vasiliki, Toumpeki Chrisavgi, Dorignac Etienne, Gosselin Yves, Kogkou Chara, **Kotseridis** Yorgos. Evaluation of Saccharomyces pastorianus impact on Sauvignon blanc chemical & sensory profile compared to different strains of S. cerevisiae/bayanus International Congress on Grapevine and Wine Science, Logroño Spain, Nov 2018

70) Merkouropoulos, G., Miliordos, D.,E., Hatzopoulos, P. and **Kotseridis**, Y. Chasing the forgotten grapevine varieties of Soufli, Thrace, Greece: Preliminary genotyping results and Enological Evaluation. 21st GiESCO International Meeting 23-28 June 2019, Thessaloniki, Greece, Aristotle University Thessaloniki.

71) Miliordos, D.,E., Nanou, E. Kontoudakis, N. and **Kotseridis**, Y. Effects of Abscisic Acid treatments on Vitisvinifera L. Savvatio and Mouhtaros grapes and Wine characteristics. 21st GiESCO International Meeting 23-28 June 2019, Thessaloniki, Greece, Aristotle University Thessaloniki. DOI: 10.13140/RG.2.2.14030.31040/1

72) Ioannis Katsikis, Dionissios Kalivas, Georgios **Kotseridis**, Maria Ioanna Xenia, Monitoring of ripening and yield of vineyards in Nemea Region Using UAV 21st GiESCO International Meeting 23-28 June 2019, Thessaloniki, Greece, Aristotle University Thessaloniki.

73) Miliordos, D.,E., Kontoudakis, N., **Kotseridis**, Y. and Kallithraka, S. Vineyard practices to face warm climate conditions and their impact on wine quality 8th International Symposium, Oenoviti International network, Athens, Agricultural University of Athens 13 May 2019.

74) Διοργάνωση του 9^{ου} συνεδρίου ΟΕΝΟΝΙΤΙ στο ΓΠΑ στην Αθηνά 13-14 Μαΐου 2019.

Z. Κεφάλαια σε βιβλία

1. Schneider R., **Kotseridis** Y., Belancic Majcenovic A, Augier C. and Razungles A. Quantification of furaneol and homofuraneol in Vitis vinifera wines by stable isotope dilution assay using GC-MS/MS. - In: "Flavour research at the dawn of the twenty-first century". Ed. Le Quéré J.L., Etiévant P.X., Tec. et Doc. Lavoisier, Cachan, France, p 710-714. 2003

H. Επιστημονική επιμελεια βιβλίων

1. Waterhouse Andrew, Sacks Gavin, Jeffery David **Χημεία και Βιοχημεία Οίνου – Οινοποίηση** Αθηνά : Rosili 2020
2. Waterhouse Andrew, Sacks Gavin, Jeffery David **Χημεία και Βιοχημεία - Ωρίμανση και Βελτίωση των Οίνων**
3. Boulton B. Roger, Singleton L. Vernon, Bisson F. Linda, Kunkee E. Ralph **Οινολογία- Βασικές Αρχές και Μέθοδοι Οινοποίησης** Αθήνα : Broken Hill, 2019