

ΝΙΚΟΛΑΟΣ ΚΟΝΤΟΥΔΑΚΗΣ

Επίκουρος Καθηγητής Τεχνολογίες Οινοποίησης
Τμήμα Αμπελουργίας και Οινολογίας
Δημοκρίτειο Πανεπιστήμιο Θράκης

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1.Πανεπιστημιακή Εκπαίδευση	6
1.1.Πτυχίο Γεωπόνου.....	6
1.2.Diploma of Advanced Studies (DEA) στην Οινολογία	6
1.3.Μεταπτυχιακές σπουδές στην Ψυχική Υγεία (Mental Health: Research in Psychiatry, Neurotoxicology and Psychopharmacology)	6
1.4.Διδακτορικό στην Οινολογία (με ‘European Mention’)	7
2.Διδασκαλία	7
2.1.Διδασκαλία ως μέλος ΔΕΠ στο Τμήμα Αγροτικής Βιοτεχνολογίας και Οινολογίας - Τμήμα Αμπελουργία και Οινολογίας (ΔΙ.Π.Α.Ε -Δ.Π.Θ.).....	7
2.2.Πρόσκληση για διδασκαλία σε Ακαδημαϊκά Ιδρύματα	8
2.2.1. Διαλέξεις στο Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής στο Π.Μ.Σ. «Επιστήμη Οίνου και Ζύθου» 8	
2.2.2. Διαλέξεις στο ICARE Foundation, Agribusiness Teaching Center, EVN Wine Academy (Γερεβέν, Αρμενία).....	8
2.2.3. Διάλεξη στη Πανεπιστήμιο University of Nova Gorica (Nova Gorica, Σλοβενία)	8
2.2.4. Διαλέξεις στο Πανεπιστήμιο Universidad Privada San Juan Bautista (Λίμα, Περού) ...8	
2.3.Διδασκαλία ως ακαδημαϊκός υπότροφος	9
2.3.1. Διδασκαλία στα πλαίσια της Απόκτησης Ακαδημαϊκής Εμπειρίας - Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών (2019 - 2022).....	9
2.3.2. Charles Sturt University (2016 - 2018)	9
2.3.3. Rovira i Virgili University (2007 - 2010).....	9
3.Διοικητικό έργο	10
3.1. Τμήμα Αγροτικής Βιοτεχνολογίας ΔΙΠΑΕ (2022-2024)	10
3.2. Τμήμα Αμπελουργίας και Οινολογίας (μετονομασία Τμήματος Αγροτικής Βιοτεχνολογίας και Οινολογίας) ΔΠΘ (2024-2026).....	11
4.Λοιπές ακαδημαϊκές δραστηριότητες	11
4.1. Πτυχιακές εργασίες Τμήματος Αγροτικής Βιοτεχνολογίας και Οινολογίας - Αμπελουργίας και Οινολογίας (2022-2025).....	11
4.2. Επίβλεψη διδακτορικών διατριβών.....	11
4.3. Μέλος επιτροπής εξέτασης Μεταπτυχιακών και Διδακτορικών Διατριβών	12
4.4. Ακαδημαϊκός-Επιστημονικός συνεργάτης	13
5.Δημοσιεύσεις	13
5.1. Δημοσιεύσεις σε διεθνή περιοδικά με κριτές (46 άρθρα και <i>h index</i> = 21).....	13
5.2. Δημοσιεύσεις σε τεχνικά περιοδικά (13)	21
5.3. Συμμετοχή σε συνέδρια, συμπόσια και ημερίδες.....	23
5.4. Δημοσιεύσεις εργασιών σε πρακτικά συνεδρίων (Congresses Book Chapters/Abstracts/Proceedings)	32
6.Συμμετοχή σε Ερευνητικά Προγράμματα	40
6.1. Ως μεταδιδακτορικός ερευνητής:.....	40
6.2. Ως ερευνητικός υπότροφος υπό την επίβλεψη του Δρ. F. Zamora:.....	41
6.3. Με σύμβαση έργου υπό την επίβλεψη του Δρ. F. Zamora:.....	42

6.4. Ως ερευνητής υπό την επίβλεψη του Δρ. F. Zamora:	43
6.5. Ως εκπαιδευόμενος ερευνητής:	44
7. Συγγραφικό έργο.....	45
8. Άλλες επαγγελματικές/ επιστημονικές δραστηριότητες.....	46
9. Τεχνικές αναφορές - συγγραφή ερευνητικών προτάσεων.....	47
10. Διακρίσεις	48
11. Υποτροφίες.....	48
12. Άλλες ακαδημαϊκές αναγνωρίσεις.....	49
12.1. Διαπίστευση	49
12.2. Κριτής επιστημονικών δημοσιεύσεων για διεθνή περιοδικά με κριτές:	49
12.3. Πιστοποιητικό διαχείρισης πειραματικών ζώων, από τη Γενική Διεύθυνση Περιβάλλοντος και Βιοποικιλότητας, Κυβέρνηση της Καταλονίας (2010)	49
13. Γλώσσες.....	49
14. Άλλα εκπαιδευτικά προγράμματα που ολοκληρώθηκαν στα πλαίσια της διαβίου μάθησης.....	50

Νικόλαος Κοντουδάκης

Επίκουρος Καθηγητής Τεχνολογίες Οινοποίησης

Τμήμα Αμπελουργίας και Οινολογίας

Δημοκρίτειο Πανεπιστήμιο Θράκης

E-mail: kontoudakis@vo.duth.gr

Tel: [+30 2521060432](tel:+302521060432)

1^ο χλμ. Δράμας-Μικροχωρίου, 66100

Ο Νικόλαος Κοντουδάκης γεννήθηκε στην Μελβούρνη της Αυστραλίας και μεγάλωσε στα Χανιά της Κρήτης. Είναι απόφοιτος του τμήματος Φυτικής Παραγωγής του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών, με κατεύθυνση Αμπελουργία-Δενδροκομία (2005), και διδάκτωρ με διατριβή στον τομέα της Τεχνολογίας Οίνου από το πανεπιστήμιο Rovira i Virgili (Ταρραγόνα, Ισπανία). Κατά τη διάρκεια των διδακτορικών του σπουδών (2006-2010) και μετέπειτα ως μέλος της ερευνητικής ομάδας του εργαστηρίου «Τεχνολογίας Οίνου» του πανεπιστημίου Rovira i Virgili ασχολήθηκε με ένα ευρύ πεδίο ερευνητικών θεμάτων που αφορούσαν επεμβάσεις στον αμπελώνα, μελέτη της επίδρασης της χημικής σύνθεσης της σταφυλής στον οίνο και πλήθος οινολογικών κατεργασιών τόσο κατά τη διάρκεια όσο και με το πέρας της αλκοολικής ζύμωσης αλλά και μέχρι την εμφιάλωση του οίνου. Από τον Οκτώβριο του 2014 μέχρι τον Απρίλιο του 2019 εργαζόταν ως μεταδιδακτορικός επιστημονικός συνεργάτης στην ομάδα του Dr. Andrew C. Clark στο ερευνητικό κέντρο National Wine and Grape Industry Centre, Charles Sturt University (Wagga Wagga, Αυστραλία). Από τον Απρίλιο του 2019 εντάχθηκε στην ερευνητική ομάδα του εργαστηρίου Οινολογίας και Αλκοολούχων Ποτών του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών ως μεταδιδακτορικός και ακαδημαϊκός υπότροφος και ασχολήθηκε με την μελέτη του οίνου, όπως και των αποσταγμάτων. Στις 23/09/2021 εκλέχθηκε (ορκίστηκε στις 09/06/2022) στη θέση του επίκουρου καθηγητή με γνωστικό αντικείμενο «Τεχνολογίες Οινοποίησης» στο Τμήμα Αγροτικής Βιοτεχνολογίας και Οινολογίας (Δ.Ι.Π.Α.Ε., Δράμα), νυν Τμήμα Αμπελουργίας και Οινολογίας (Δ.Π.Θ).

Οι τομείς με τους οποίους έχει ασχοληθεί κατά την ερευνητική του σταδιοδρομία είναι:

- ✓ Επεμβάσεις στον αμπελώνα (διάφορες διαφυλλικές επεμβάσεις, επεμβάσεις στο φορτίο του πρέμνου κ.α.) και επιδράσεις στη χημική σύνθεση του παραγόμενου οίνου.
- ✓ Φαινολική ωρίμανση των σταφυλών και επίδραση αυτής στους παραγόμενους οίνους.
- ✓ Χημεία και αντιδράσεις φαινολικών ενώσεων. Μελέτη του χρώματος του ερυθρού οίνου, της στυφής αίσθησης αυτού και της σταθερότητάς του κατά τη διάρκεια της ωρίμανσης-παλαίωσης καθώς και της αλληλεπίδρασης των φαινολικών ενώσεων με άλλες ομάδες χημικών ενώσεων.
- ✓ Μέθοδοι μείωσης του αλκοολικού βαθμού (νέες εφαρμογές κατά την διάρκεια της αλκοολικής ζύμωσης και χρήση αντίστροφης ώσμωσης).
- ✓ Μέθοδοι παραγωγής οίνου (ερυθρού, λευκού και αφρώδη). Εκχύλιση, προσθήκη ταννινών, πολυσακχαριτών, ενζύμων κ.α. κατά τη διάρκεια της αλκοολικής ζύμωσης. Εναλλακτικές μέθοδοι παραγωγής οίνου για τη βελτίωση της ποιότητας αυτού.
- ✓ Χρήση non-*Saccharomyces* στην αλκοολική ζύμωση των οίνων και οι επιδράσεις στην σύνθεση αυτών.
- ✓ Ωρίμανση οίνου σε βαρέλια και εναλλακτικοί τρόποι παλαίωσης.
- ✓ Εμφιάλωση οίνων.
- ✓ Χρήση βιο-αισθητήρων στην οινολογία.
- ✓ Κατανόηση του ρόλου των διαφορετικών ιονικών μορφών των μετάλλων, με πρωτεύοντα στοιχεία τα Cu και Fe, καθώς και τη σημασία αυτών στις φυσικοχημικές διεργασίες που λαμβάνουν χώρα κατά την διάρκεια παραγωγής και ωρίμανσης του οίνου.
- ✓ Ανάπτυξη τεχνικών που στόχο έχουν τη μέτρηση της αντιδραστικότητας των μεταλλικών ιόντων του οίνου, αλλά και την πρόβλεψη του κινδύνου αλλοίωσης αυτού από διάφορα αίτια (οξειδωση, σχηματισμός ιζημάτων, ανάπτυξη H₂S και άλλων ανεπιθύμητων ενώσεων του θείου).
- ✓ Μελέτη των ελληνικών ποικιλιών Μούχταρο και Σαββατιανό σε επίπεδο μη πτητικών και πτητικών ενώσεων και τις επίδρασης επεμβάσεων στον αμπελώνα στην ποιότητα των σταφυλών-οίνων.
- ✓ Μελέτη των παλαιωμένων ελληνικών αποσταγμάτων στεμφύλων σταφυλής (παλαιωμένο τσίπουρο-τσικουδιά).

- ✓ Μελέτη της εκχύλισης των πτητικών και μη πτητικών συστατικών που εκχυλίζονται από το ξύλο στο απόσταγμα (τσίπουρο) κατά την παλαίωση. Επίδρασης της βοτανικής προέλευσης, του είδους του ξύλου και του βαθμού καψίματος.

Ο Ν. Κοντουδάκης έχει 48 δημοσιευμένα άρθρα σε διεθνή περιοδικά με κριτές ($h=22$), 13 δημοσιεύσεις σε τεχνικά περιοδικά, δεκάδες συμμετοχές σε συνέδρια εθνικού και διεθνούς επιπέδου, με αναρτημένες και ελεύθερες ανακοινώσεις, και δημοσιεύσεις εργασιών σε πρακτικά συνεδρίων. Παράλληλα, έχει συμμετάσχει στην διδασκαλία μαθημάτων, κατέχει θέση αρχισυντάκτη στο περιοδικό IVES Technical Reviews και συμμετείχε ως επιστημονικός επιμελητής και μεταφραστής των βιβλίων με τίτλο «Χημεία και Βιοχημεία Οίνου-Οινοποίηση» και «Χημεία και Βιοχημεία Οίνου-Ωρίμανση και Βελτίωση των Οίνων».

1.Πανεπιστημιακή Εκπαίδευση

1.1.Πτυχίο Γεωπόνου

Τμήμα Φυτικής Παραγωγής, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Αθήνα (1998-2005),
Ειδίκευση στην Αμπελουργία-Δενδροκομία

Θέμα πτυχιακής μελέτης: Επίδραση τεσσάρων υποκειμένων εσπεριδοειδών στα ποιοτικά χαρακτηριστικά των καρπών των ποικιλιών Fenunuiuelo ovale, Zagara Bianca, Μεσσαρά και Nouvelle Athos

1.2.Diploma of Advanced Studies (DEA) στην Οινολογία

Τμήμα Βιοχημείας και Βιοτεχνολογίας, Σχολή Οινολογίας, Rovira i Virgili University, Ταρραγόνα, Ισπανία (2006-2007)

Θέμα διατριβής: Impact of stopper type on oxygen ingress during wine bottling when using an inert gas cover- Επίδραση του τύπου πώματος επί της εισροής οξυγόνου κατά τη διάρκεια εμφιάλωσης οίνων με χρήση αδρανούς αερίου

1.3.Μεταπτυχιακές σπουδές στην Ψυχική Υγεία (Mental Health: Research in Psychiatry, Neurotoxicology and Psychopharmacology)

Τμήμα Βασικών Ιατρικών Επιστημών, Σχολή Ιατρικής και Επιστήμης της Υγείας, Rovira i Virgili University, Ταρραγόνα, Ισπανία (2010-2011)

Θέμα διατριβής: The nematode Caenorhabditis elegans as a model for studying the influence of chlorpyrifos exposure on Alzheimer's disease - Ο νηματώδη Caenorhabditis elegans ως μοντέλο για τη μελέτη της επίδρασης της έκθεσης σε χλωροπυριφός στη νόσο του Αλτσχάιμερ

1.4.Διδακτορικό στην Οινολογία (με 'European Mention')

Τμήμα Βιοχημείας και Βιοτεχνολογίας, Σχολή Οινολογίας, Rovira i Virgili University, Ταρραγόνα, Ισπανία (2007-2010)

Εκπόνηση Διδακτορικής Διατριβής με θέμα: **Grape phenolic maturity; determination methods and consequences on wine phenolic composition - Φαινολική ωρίμανση σταφυλών: μέθοδοι προσδιορισμού και συνέπειες στη φαινολική σύνθεση του οίνου**

ISBN: 978-84-693-7682-9/DL:T-1754-2010

2.Διδασκαλία

2.1.Διδασκαλία ως μέλος ΔΕΠ στο Τμήμα Αγροτικής Βιοτεχνολογίας και Οινολογίας - Τμήμα Αμπελουργία και Οινολογίας (ΔΙ.ΠΑ.Ε -Δ.Π.Θ.)

Διδασκαλία Μαθημάτων:

- Σύσταση και Ανάλυση Γλευκών και Οίνων (2Θ+2Ε) Ακ. Έτος 2022-2023, 2023-2024, 2024-2025 και 2025-2026.
- Επεξεργασία Οίνων (2Θ+2Ε) Ακ. Έτος 2022-2023, 2023-2024, 2024-2025 και 2025-2026.
- Οργανοληπτικός Έλεγχος Τροφίμων και Ποτών (2Θ+3Ε) Ακ. Έτος 2022-2023, 2023-2024 και 2024-2025.
- Πρώτες Ύλες Αλκοολούχων Ποτών (3Θ) Ακ. Έτος 2022-2023, 2023-2024 και 2024-2025.
- Αποσταγματοποιία (3Θ) Ακ. Έτος 2023-2024, 2024-2025 και 2025-2026.
- Εισαγωγή στην Επιστήμη Αμπέλου, Οίνου και Ποτών (3Θ) Ακ. Έτος 2025-2026.

2.2.Πρόσκληση για διδασκαλία σε Ακαδημαϊκά Ιδρύματα

2.2.1. Διαλέξεις στο Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής στο Π.Μ.Σ. «Επιστήμη Οίνου και Ζύθου»

- Νέες Τεχνολογίες Οινοποίησης, (6 ώρες) Ακ. Έτος 2021-2022 και 2022-2023, (3 ώρες) 2023-2024.
- Μεταζυμωτικές Διεργασίες Οίνων, (6 ώρες) Ακ. Έτος 2021-2022 και 2022-2023.
- Παράγοντες που επηρεάζουν τη γεύση και το άρωμα του οίνου (3 ώρες) Ακ. Έτος 2023-2024.

2.2.2. Διαλέξεις στο ICARE Foundation, Agribusiness Teaching Center, EVN Wine Academy (Γερεβέν, Αρμενία)

20 ώρες στη Χημεία του Οίνου (10 μαθήματα) Ακ. Έτος 2020-2021 και 16 ώρες (8 μαθήματα) Ακ. Έτος 2023-2024 και 2024-2025.

2.2.3. Διάλεξη στη Πανεπιστήμιο University of Nova Gorica (Nova Gorica, Σλοβενία)

Σχολή Αμπελουργίας και Οινολογίας στο Προπτυχιακό Πρόγραμμα Σπουδών Αμπελουργίας και Οινολογίας τα μαθήματα «Advanced Enology 3 ώρες» και «Modern trends in winemaking – 6 ώρες» για τα ακαδημαϊκά έτη 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024 και 2024-2025.

2.2.4. Διαλέξεις στο Πανεπιστήμιο Universidad Privada San Juan Bautista (Λίμα, Περού)

- El uso de barricas y su influencia sobre la calidad de los vinos: Nuevas tendencias - Η χρήση των βαρελιών και η επίδραση τους στην ποιότητα των οίνων: Νέες τάσεις (10 Ιουλίου 2020, 1 ώρα).
- Principios de estabilidad proteica y tartárica de los vinos - Αρχές της πρωτεΐνης και της τρυγικής σταθερότητας των οίνων (30 Ιουνίου 2021, 1 ώρα).

2.3. Διδασκαλία ως ακαδημαϊκός υπότροφος

2.3.1. Διδασκαλία στα πλαίσια της Απόκτησης Ακαδημαϊκής Εμπειρίας - Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών (2019 - 2022)

- Επιστημονικός υπεύθυνος, στα πλαίσια απόκτησης διδακτικής επάρκειας (αυτόνομη διδασκαλία), στα προπτυχιακά μαθήματα για τα ακαδημαϊκά έτη 2019-2020 και 2020-2021:
 - ✓ Οινολογία I (Θεωρία και Εργαστήριο)
 - ✓ Οινολογία II (Θεωρία και Εργαστήριο)
 - ✓ Τεχνολογία Αλκοολούχων Ποτών (Θεωρία και Εργαστήριο)
- Διδασκαλία στο μάθημα «Αποστάγματα» στο Μεταπτυχιακού Π.Σ. Οινολογία του Γ.Π.Α για το ακαδημαϊκά έτη 2019-2020 (39 ώρες) και «Αλκοολούχα Ποτά» για το ακαδημαϊκό έτος 2020-2021 (39 ώρες) και 2021-2022 (39 ώρες).

2.3.2. Charles Sturt University (2016 - 2018)

Διδασκαλία σε 7 κύκλους σπουδών στο εργαστηριακό μάθημα «Γενικής Χημείας» σε φοιτητές τμημάτων της σχολής Επιστημών και σε 1 κύκλο στο εργαστηριακό μάθημα «Επιστήμη του Οίνου»

2.3.3. Rovira i Virgili University (2007 - 2010)

- Βοηθός διδασκαλίας στο εργαστηριακό μάθημα «**Τροφίμων**» στους φοιτητές του διπλώματος Ανθρώπινη Διατροφή και Δίαιτα (2008 - 2010)
- Βοηθός διδασκαλίας στα εργαστηριακό μάθημα «**Παλαίωση Οίνων**» στους φοιτητές του διπλώματος Οινολογίας (2008 - 2009)
- Βοηθός διδασκαλίας στα εργαστηριακό μάθημα «**Γευσιγνωσία**» στους φοιτητές του διπλώματος Οινολογίας (2008 - 2009)
- Βοηθός διδασκαλίας στα εργαστηριακό μάθημα «**Τροφή και Διατροφή**» στους φοιτητές του διπλώματος Γεωργικής Μηχανικής (2007 - 2008)

- Βοηθός διδασκαλίας στα εργαστηριακό μάθημα «**Γενική Οινολογία**» στους φοιτητές του διπλώματος Οινολογίας (2006 – 2008)
- Βοηθός διδασκαλίας στα εργαστηριακό μάθημα «**Μεταβολισμός Μικροοργανισμών - Μικροβιολογία ΙΙ**» στους φοιτητές του διπλώματος Βιοχημείας και Βιοτεχνολογίας (2007 – 2008)
- Βοηθός διδασκαλίας στα εργαστηριακό μάθημα «**Εισαγωγή στην Οινολογία**» στους φοιτητές του διπλώματος Γεωργικής Μηχανικής (2006 - 2007)
- Βοηθός διδασκαλίας στα εργαστηριακό μάθημα «**Βιοχημική και Μικροβιολογική Οινολογία**» στους φοιτητές του διπλώματος Οινολογίας (2006 - 2007)

3. Διοικητικό έργο

3.1. Τμήμα Αγροτικής Βιοτεχνολογίας ΔΙΠΙΑΕ (2022-2024)

- Μέλος Επιτροπής για την αξιολόγηση των προτάσεων-φακέλων των υποψηφίων για την πρόσληψη ακαδημαϊκών υποτρόφων και εντεταλμένων.
- Μέλος Επιτροπής και Ακαδημαϊκός Επόπτης της Πρακτικής Άσκησης.
- Μέλος Ομάδας Εσωτερικής Αξιολόγησης (ΟΜΕΑ).
- Μέλος επταμελούς επιτροπής κατατακτήριων εξετάσεων ακαδημαϊκού έτους και βαθμολογητής.
- Μέλος στο πλαίσιο του έργου «Διαδικασίες Αναδιοργάνωσης ΔΙ.ΠΙΑ.Ε.» για την συγγραφή του Οδηγού Σπουδών του Τμήματος Αγροτικής Βιοτεχνολογίας και Οινολογίας στα ελληνικά.
- Υπεύθυνος προγράμματος κινητικότητας ERASMUS+.
- Μέλος Επιτροπής Προγράμματος Σπουδών του Τμήματος Αγροτικής Βιοτεχνολογίας και Οινολογίας 2023-2024.
- Μέλος Επιτροπής ωρολογίου προγράμματος.
- Σύμβουλος Σπουδών.
- Μέλος επιτροπής παραλαβής καυσίμων.

3.2. Τμήμα Αμπελουργίας και Οινολογίας (μετονομασία Τμήματος Αγροτικής Βιοτεχνολογίας και Οινολογίας) ΔΠΘ (2024-2026)

- Επιστημονικός Υπεύθυνος Πρακτικής Άσκησης.
- Μέλος Επιτροπής για την αξιολόγηση των προτάσεων-φακέλων των υποψηφίων για την πρόσληψη ακαδημαϊκών υποτρόφων και εντεταλμένων.
- Μέλος Επιτροπής και Ακαδημαϊκός Επόπτης της Πρακτικής Άσκησης.
- Μέλος Ομάδας Εσωτερικής Αξιολόγησης (ΟΜΕΑ) και προετοιμασίας-παρουσίασης φακέλου του νέου ΠΠΣ στην ΕΘΑΑΕ.
- Μέλος επταμελούς επιτροπής κατατακτήριων εξετάσεων ακαδημαϊκού έτους και βαθμολογητής.
- Υπεύθυνος επικοινωνίας και υλοποίησης κατανομής προϋπολογισμού οικονομικού έτους 2025.
- Επιτροπή παραλαβής πάσης φύσεως οργάνων, ειδών και υλικών εκτελέσεως μικροεργασιών και παροχής υπηρεσιών και καταστροφής-διαγραφής αχρήστων οργάνων, ειδών και υλικών (κινητών πραγμάτων).
- Αναπληρωματικό Μέλος παραλαβής πετρελαίου θέρμανσης έτος 2025.
- Αναπληρωματικό μέλος Επιτροπής Erasmus+.
- Αναπληρωματικό μέλος επιτροπών Διενέργειας Διαγωνισμού & Αξιολόγησης Προσφορών (Ε.Δ.Δ.Α.Π.) και Παρακολούθησης (Ε.ΠΑΡ.) για τη διενέργεια ανοικτών διαγωνιστικών διαδικασιών Υπηρεσιών.

4. Λοιπές ακαδημαϊκές δραστηριότητες

4.1. Πτυχιακές εργασίες Τμήματος Αγροτικής Βιοτεχνολογίας και Οινολογίας - Αμπελουργίας και Οινολογίας (2022-2025)

Επιβλέπων σε 15 πτυχιακές εργασίες, προς παρουσίαση στο παρόν ακαδημαϊκό έτος 42 και συμμετοχή σε 39 επιτροπές εξέτασης πτυχιακών εργασιών.

4.2. Επίβλεψη διδακτορικών διατριβών

- Συνεπιβλέπων στη διδακτορική διατριβή της Xinyi Zhang με θέμα 'Impacts of viticultural conditions and juice composition on the oxidative and reductive development of wine' (2018-2020), Charles Sturt University (Wagga Wagga, Αυστραλία).

- Εργαστηριακή επίβλεψη και εκπαίδευση των μεταπτυχιακών και διδακτορικών φοιτητών Olga Pascual, Jeanette Ortiz, Maruxa Roel, Elena González-Royo και Maria Navarro κατά την διεξαγωγή των διπλωματικών/διατριβών τους (Ταρραγόνα, 2010-2014).

4.3. Μέλος επιτροπής εξέτασης Μεταπτυχιακών και Διδακτορικών Διατριβών

- Επταμελούς Επιτροπής Εξέτασης διδακτορικών διατριβών:

Αικατερίνης Τζαμουράνη «Μελέτη της γενετικής και φαινοτυπικής παραλλακτικότητας των γηγενών ζυμομυκήτων του ελληνικού terroir και η επίδραση τους στις αισθητηριακές ιδιότητες των οίνων» (ΠΑΔΑ, 29/05/2025).

Ιωάννη Λίγκα «Ανάπτυξη τυποποιημένης μεθόδου οργανολυπτικής ανάλυσης οίνου και μεθόδου προσδιορισμού πτητικών ενώσεων σε οίνο με GC-MS/MS -Εφαρμογής της μεθοδολογίας στη μελέτη του αρώματος των οίνων της ποικιλίας Αγιωργίτικο» (ΓΠΑ, 09/12/2025).

- Συμμετοχή ως μέλος Τριμελούς Επιτροπής Εξέτασης διδακτορικών διατριβών:

Añibal Alejandro Catania, Διδακτορικό στην Αγρονομία «Μικροοξυγόνωση: Επίδραση της δοσολογίας και του χρόνου εφαρμογής στη φαινολική σύσταση και τα χρωματικά χαρακτηριστικά των οίνων της ποικιλίας Cabernet Sauvignon, Πανεπιστήμιο-Universidad Nacional de Cuyo, Αργεντινή, 18/09/2024.

Claire Elizabeth Jane Armstrong, Διδακτορικό στην Οινολογία «Investigating Grape Heterogeneity Effects on Cabernet Sauvignon Wine Chemical and Sensory Characteristics using Chemometrics and Machine Learning Models», Πανεπιστήμιο Αδελαΐδας, Αυστραλία, 2023.

- Συμμετοχή ως μέλος Τριμελούς Συμβουλευτικής Επιτροπής μεταπτυχιακών εργασιών, ΓΠΑ, Π.Μ.Σ. «Σύγχρονη Τεχνολογία Τροφίμων. Ι) Γαλακτοκομία ΙΙ) Οινολογία»:
- Σκορδά Κωνσταντίνα, 2025
- Βας Αθηνά, ΓΠΑ 2025

4.4. Ακαδημαϊκός-Επιστημονικός συνεργάτης

Ερευνήτης στο Πανεπιστήμιο Charles Sturt University από 09/05/2019-30/06/2027.

5. Δημοσιεύσεις

5.1. Δημοσιεύσεις σε διεθνή περιοδικά με κριτές (48 άρθρα και *h index* = 22)

Scopus Author ID: 35798373400

<http://orcid.org/0000-0003-2755-2238>

2025

- ✓ Athanassios Karathanos, Georgia Soultani, Nikolaos Kontoudakis*, Georgios Ntalos and Yorgos Kotseridis. 2025. **Geometry and Wood Origin of Barrel Alternatives: Impact on the Chemical Composition of Aged Tsipouro.** *Beverages*. 11, 174. <https://doi.org/10.3390/beverages11060174>
- ✓ Elli Goulioti, David W. Jeffery, Panagiotis-Loukas Gialouris, Eleni Nastou, Marilena Dasenaki, Nikolaos Kontoudakis, Nikolaos Thomaidis and Yorgos Kotseridis. 2025. **Effect of terroir on aroma and sensory characteristics of Xinomavro (*Vitis vinifera* L. cv.) red wines from different Greek protected designations of origin.** *Food Chemistry*. 486, 144507. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2025.144507>
- ✓ Dimitrios-Evangelos Miliordos, Anastasios Alatzas, Nikolaos Kontoudakis, Marianne Unlubayir, Konstantinos Nikolakis, Polydefkis Hatzopoulos, Arnaud Lanoue and Yorgos Kotseridis. 2025. **Impact on Grape Juice Quality and Phenolic Composition of Greek Autochthonous Grapevine Variety Mouhtaro Under Abscisic Acid Biostimulation.** *Sustainability*. 17(10), 4385. <https://doi.org/10.3390/su17104385>
- ✓ Dimitrios-Evangelos Miliordos, Nikolaos Kontoudakis*, Aggeliki Kouki, Alexandros Kanapitsas, Despina Lola, Elli Goulioti and Yorgos Kotseridis. 2025. **Influence of vintage and grape maturity on volatile composition and foaming properties of sparkling wine made from Savvatiano (*Vitis vinifera* L.) variety.** *OENO One*. 59 (1). <https://doi.org/10.20870/oenone.2024.59.1.8217>

2024

- ✓ Christina Karadimou, Elissavet Petsa, Niki-Athina Ouroumi, Emmanouil-Nikolaos Papadakis, Nikolaos Kontoudakis, Serafeim Theocharis, Ioannis Mourtzinis, Urania Menkissoglu-Spiroudi, Natasa P. Kalogiouri and Stefanos Koundouras. 2024. **Exploration of the anthocyanin and proanthocyanidin profile of Greek red grape skins belonging to Vradiano, Limnio, and Kotsifali cultivars, analyzed by a novel LC-QTOF-MS/MS method.** *Phytochemical Analysis*. 35(8), 1781-1793.
<https://doi.org/10.1002/pca.3400>
- ✓ Athanassios Karathanos, Georgia Soultani, Nikolaos Kontoudakis* and Yorgos Kotseridis. 2024. **Impact of different wood types on the chemical composition and sensory profile of aged tsipouro: A comparative Study.** *Beverages*. 10(3), 76.
<https://doi.org/10.3390/beverages10030076>
- ✓ Dimitrios Evangelos Miliordos, Elli Goulioti, Despoina Lola, Alexandros Kanapitsas, Nikolaos Kontoudakis and Yorgos Kotseridis 2024. **Chemical and sensory differentiation of Nemea PDO sub-zones wines: two vintages experiment - Diferenciação química e sensorial de vinhos das subzonas Nemea DOP: experiência de duas vindimas.** *Ciencia E Tecnica Vitivinicola*. 39(2), 103-119.
<https://doi.org/10.1051/ctv/ctv20243902103>

2023

- ✓ Despina Lola, Dimitrios Evangelos Miliordos, Elli Goulioti, Nikolaos Kontoudakis, Eleni D. Myrtsi, Serkos A. Haroutounian and Yorgos Kotseridis. 2023. **Assessment of the volatile and non-volatile profile of Savatiano PGI wines as affected by various terroirs in Attica, Greece.** *Food Research International*. 174(2), 113649.
<https://doi.org/10.1016/j.foodres.2023.113649>
- ✓ Dimitrios Evangelos Miliordos, Anastasios Alatzas, Nikolaos Kontoudakis, Marianne Unlubayir, Polydefkis Hatzopoulos, Arnaud Lanoue, Yorgos Kotseridis. 2023. **Benzothiadiazole Affects Grape Polyphenol Metabolism and Wine Quality in Two Greek Cultivars: Effects during Ripening Period over Two Years.** *Plants*. 12(5), 1179.
<https://doi.org/10.3390/plants12051179>

2022

- ✓ Dimitrios Evangelos Miliordos, Anastasios Alatzas, Nikolaos Kontoudakis, Angeliki Kouki, Marianne Unlubayir, Marin-Pierre Gémin, Alexandros Tako, Polydefkis Hatzopoulos, Arnaud Lanoue, Yorgos Kotseridis. 2022. **Abscisic Acid and Chitosan Modulate Polyphenol Metabolism and Berry Qualities in the Domestic White-Colored Cultivar Savvatiano**. *Plants*. 11(13), 1648.
<https://doi.org/10.3390/plants11131648>

- ✓ Dimitrios Evangelos Miliordos, Alexandros Kanapitsas, Despina Lola, Elli Goulioti, Nikolaos Kontoudakis, Georgios Leventis, Myrto Tsiknia and Yorgos Kotseridis. 2022. **Effect of Nitrogen Fertilization on Savvatiano (Vitis vinifera L.) Grape and Wine Composition**. *Beverage*. 8(2), 29.
<https://doi.org/10.3390/beverages8020029>

- ✓ Xinyi Zhang, Paul Bowyer, Geoffrey R. Scollary, Andrew C. Clark and Nikolaos Kontoudakis. 2022. **Sulfide-bound copper removal from red and white wine using membrane and depth filters: Impacts of oxygen, H₂S-to-Cu ratios, diatomaceous earth and wine volume**. *Food Chemistry*. 377 (30), 131758.
<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.131758>

2021

- ✓ Dimitrios-Evangelos Miliordos, Myrto Tsiknia, Nikolaos Kontoudakis, Maria Dimopoulou, Costas Bouyioukos and Yorgos Kotseridis. 2021. **Impact of Application of Abscisic Acid, Benzothiadiazole and Chitosan on Berry Quality Characteristics and Plant Associated Microbial Communities of Vitis vinifera L var. Mouhtaros Plants**. *Sustainability*. 13(11), 5802.
<https://doi.org/10.3390/su13115802>

- ✓ Xinyi Zhang, Nikolaos Kontoudakis, Eric Wilkes, Neil Scrimgeour, Kieran Hirlam, and Andrew C. Clark. 2021. **The removal of Cu from wine by copolymer PVI/PVP: Impact on Cu fractions and binding agents**. *Food Chemistry*. 357, 129764.
<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.129764>

2020

- ✓ Andrew C. Clark, Xinyi Zhang and Nikolaos Kontoudakis. 2020. **Simplified measures of Cu fractions in wine: Colorimetric and filtration-based approaches.** *Australian Journal of Grape and Wine Research*. 26(4), 399–409.
<https://doi.org/10.1111/ajgw.12450>
- ✓ Xinyi Zhang, Nikolaos Kontoudakis, Katja Suklje, Guillaume Antalick, John W. Blackman, Douglas Neil Rutledge, Leigh M. Schmidtke and Andrew C. Clark. 2020. **Changes in red wine composition during bottle ageing: Impacts of grape variety, vineyard location, maturity and oxygen availability during ageing.** *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 68(47), 13331–13343.
<https://doi.org/10.1021/acs.jafc.9b07164>
- ✓ Nikolaos Kontoudakis, Mark Smith, Paul A. Smith, Eric N. Wilkes and Andrew C. Clark. 2020. **The colorimetric determination of Cu in wine: Total Cu.** *Australian Journal of Grape and Wine Research*. 26, 121–129.
<https://doi.org/10.1111/ajgw.12425>
- ✓ Nikolaos Kontoudakis and Andrew C. Clark. 2020. **Sulfide-binding to Cu(II) in wine: Impact on oxygen consumption rates.** *Food Chemistry*. 316, 126352.
<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.126352>

2019

- ✓ Xinyi Zhang, Nikolaos Kontoudakis, John W. Blackman and Andrew C. Clark. 2019. **Copper(II) and Sulfur Dioxide in Chardonnay Juice and Shiraz Must: Impact on Volatile Aroma Compounds and Cu Forms in Wine.** *Beverages*. 5(4), 70.
- ✓ Xinyi Zhang, Nikolaos Kontoudakis, John Blackman, Katja Šuklje, Guillaume Antalick and Andrew C. Clark. 2019. **Determination of 13 Volatile Aldehyde Compounds in Wine by GC-QQQ-MS: p-Benzoquinone to Dissociate Hydrogen Sulfite Addition Products.** *Food Analytical Methods*. 12 (6), 1285–1297.
- ✓ Xinyi Zhang, Nikolaos Kontoudakis and Andrew C. Clark. 2019. **Rapid Quantitation of 12 Volatile Aldehyde Compounds in Wine by LC-QQQ-MS: A Combined Measure of Free and Hydrogen-Sulfite-Bound Forms.** *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 67 (12), 3502–3510.

- ✓ Nikolaos Kontoudakis, Leigh M. Schmidtke, Marlize Z. Bekker, Mark Smith, Paul A. Smith, Geoffrey R. Scollary, Eric N. Wilkes and Andrew C. Clark. 2019. **Analytical strategies for the measurement of different forms of Cu and Fe in wine: Comparison between approaches in relation to wine composition.** *Food Chemistry*. 274, 89-99.
- ✓ Nikolaos Kontoudakis, Agnieszka Mierczynska-Vasilev, Anque Guo, Paul A. Smith, Geoffrey R. Scollary, Eric N. Wilkes and Andrew C. Clark. 2019. **Removal of sulfide-bound copper from white wine by membrane filtration.** *Australian Journal of Grape and Wine Research*. 25 (1), 53-61.

2018

- ✓ Eirini Athanasiadou, Maria Paschalidou, Anna Theocharidou, Nikolaos Kontoudakis, Konstantinos Arapostathis and Athina Bakopoulou. 2018. **Biological interactions of a calcium silicate based cement (Biodentine™) with Stem Cells from Human Exfoliated Deciduous teeth.** *Dental Materials*. 34 (12), 1797-1813.
- ✓ Andrew C. Clark and Nikolaos Kontoudakis. 2018. **Increasing the efficiency and accuracy of labile Cu measurement in wine with screen-printed electrodes.** *Chemosensors*. 6 (3), 35.
- ✓ María Navarro, Nikolaos Kontoudakis, Sergio Gómez-Alonso, Esteban García-Romero, Joan Miquel Canals, Isidro Herмосín-Gutiérrez and Fernando F. Zamora. 2018. **Influence of the volatile substances released by oak barrels into a Cabernet Sauvignon red wine and a discolored Macabeo white wine on sensory appreciation by a trained panel.** *European Food Research and Technology*. 244 (2), 245-258.

2017

- ✓ Anque Guo, Nikolaos Kontoudakis, Geoffrey R. Scollary and Andrew C. Clark. 2017. **Production and isomeric distribution of xanthylum cation pigments and their precursors in wine-like conditions: Impact of Cu (II), Fe (II), Fe (III), Mn (II), Zn (II) and Al (III).** *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 65 (11), 2414-2425.

- ✓ María Navarro, Nikolaos Kontoudakis, Joan Miquel Canals, Esteban García-Romero, Sergio Gómez-Alonso, Fernando F. Zamora and Isidro Hermosín-Gutiérrez. 2017. **Improved method for the extraction and chromatographic analysis on a fused-core column of ellagitannins found in oak-aged wine.** *Food Chemistry*. 226, 23–31.
- ✓ Nikolaos Kontoudakis, Anque Guo, Geoffrey R. Scollary, Andrew C. Clark. 2017. **The impact of aging wine in high and low oxygen conditions on the fractionation of Cu and Fe in Chardonnay wine.** *Food Chemistry*. 229, 319–328.
- ✓ Nikolaos Kontoudakis, Mark Smith, Anque Guo, Paul A. Smith, Geoffrey R. Scollary, Eric N. Wilkes and Andrew C. Clark. 2017. **The impact of wine components on fractionation of Cu and Fe in model wine systems: macromolecules, phenolic and sulfur compounds.** *Food Research International*. 98, 95–102.
- ✓ Elena González-Royo, Mireia Esteruelas, Nikolaos Kontoudakis, Franesca Fort, Joan Miquel Canals and Fernando F. Zamora. 2017. **The effect of supplementation with three commercial inactive dry yeasts on the colour, phenolic compounds, polysaccharides and astringency of a model wine solution and red wine.** *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 97 (1), 172-181.

2016

- ✓ Olga Pascual, Jeanette Ortiz, Maruxa Roel, Nikolaos Kontoudakis, Mariona Gil, Sergio Gómez-Alonso, Esteban García-Romero, Joan Miquel Canals, Isidro Hermosín-Gutiérrez and Fernando F. Zamora. 2016. **Influence of grape maturity and prefermentative cluster treatment of the Grenache cultivar on wine composition and quality.** *OENO One*. 50 (4), 169-181.
- ✓ María Navarro, Nikolaos Kontoudakis, Sergio Gómez-Alonso, Esteban García-Romero, Joan Miquel Canals, Isidro Hermosín-Gutiérrez and Fernando F. Zamora. 2016. **Influence of the botanical origin and toasting level on the ellagitannin content of wines aged in new and used oak barrels.** *Food Research International*. 87, 197–203.

- ✓ Michaela Rousseva, Nikolaos Kontoudakis, Leigh M. Schmidtke, Geoffrey R. Scollary and Andrew C. Clark. 2016. **Impact of wine production on the fractionation of copper and iron in Chardonnay wine: Implications for oxygen consumption.** *Food Chemistry*. 203, 440-447.
- ✓ Andrew C. Clark, Nikolaos Kontoudakis, Celia Barril, Leigh M. Schmidtke and Geoffrey R. Scollary. 2016. **Measurement of labile copper in wine by medium exchange stripping potentiometry utilising screen printed carbon electrodes.** *Talanta*. 154, 431-437.
- ✓ María Navarro, Nikolaos Kontoudakis, Thomas Giordanengo, Sergio Gómez-Alonso, Esteban García-Romero, Francesca Fort, Joan Miquel Canals, Isidro Hermosín-Gutiérrez and Fernando F. Zamora. 2016. **Oxygen consumption by oak chips in a model wine solution; Influence of the botanical origin, toast level and ellagitannin content.** *Food chemistry*. 199, 822-827.

2015

- ✓ Mireia Esteruelas, Elena González-Royo, Nikolaos Kontoudakis, Antonio Orte, Antoni Cantos, Joan Miquel Canals, and Fernando F. Zamora. 2015. **Influence of Grape Maturity on the Foaming Properties of Base Wines and Sparkling Wines (Cava).** *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 95 (10), 2071-2080.
- ✓ Elena Gonzalez-Royo, Olga Pascual, Nikolaos Kontoudakis, Mireia Esteruelas, Braulio Esteve-Zarzoso, Albert Mas, Joan Miquel Canals, and Fernando F. Zamora. 2015. **Oenological Consequences of Sequential Inoculation with Non-Saccharomyces Yeasts (*Torulaspora delbrueckii* or *Metschnikowia pulcherrima*) and *Saccharomyces cerevisiae* in Base Wine for Sparkling Wine Production.** *European Food Research and Technology*. 240 (5), 999-1012.

2013

- ✓ Mariona Gil, Mireia Esteruelas, Elena González, Nikolaos Kontoudakis, Josep Jiménez, Francesca Fort, Joan Miquel Canals, Isidro Hermosín-Gutiérrez and Fernando F. Zamora. 2013. **Effect of two different treatments for reducing grape yield in *Vitis vinifera* cv Syrah on wine composition and quality: berry thinning versus cluster thinning.** *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 61 (20), 4968-4978.

- ✓ Mariona Gil, Sandra Estévez, Nikolaos Kontoudakis, Francesca Fort, Joan Miquel Canals and Fernando F. Zamora. 2013. **Influence of partial dealcoholization by reverse osmosis on red wine composition and sensory characteristics.** *European Food Research and Technology*, 237 (4), 481-488.
- ✓ Elena González-Royo, Andoni Urtasun, Mariona Gil, Nikolaos Kontoudakis, Mireia Esteruelas, Francesca Fort, Joan Miquel Canals and Fernando F. Zamora. 2013. **Effect of yeast strain and supplementation with inactive yeast during alcoholic fermentation on wine polysaccharides.** *American Journal of Enology and Viticulture*, 64 (2), 268-273.

2012

- ✓ Mariona Gil, Nikolaos Kontoudakis, Elena González, Mireia Esteruelas, Francesca Fort, Joan Miquel Canals and Fernando F. Zamora. 2012. **Influence of grape maturity and maceration length on color, polyphenolic composition and polysaccharide content of cabernet sauvignon and tempranillo wines.** *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 60 (32), 7988-8001.

2011

- ✓ Nikolaos Kontoudakis, Mireia Esteruelas, Francesca Fort, Joan Miquel Canals and Fernando F. Zamora. 2011. **Use of unripe grapes harvested during cluster thinning as a method for reducing alcohol content and pH of wine.** *Australian Journal of Grape and Wine Research*, 17 (2), 230-238.
- ✓ Nikolaos Kontoudakis, Elena González, Mariona Gil, Mireia Esteruelas, Francesca Fort, Joan Miquel Canals and Fernando F. Zamora. 2011. **Influence of wine pH in the changes of color and polyphenol composition induced by micro-oxygenation.** *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 59 (5), 1974-1984.
- ✓ Mireia Esteruelas, Nikolaos Kontoudakis, Mariona Gil, Maria Francesca Fort, Joan Miquel Canals and Fernando F. Zamora. 2011. **Phenolic compounds presents in natural haze protein of sauvignon white wine.** *Food Research International*, 44 (1), 77-83.
- ✓ Nikolaos Kontoudakis, Mireia Esteruelas, Francesca Fort, Joan Miquel Canals, Victor de Freitas and Fernando F. Zamora. 2011. **Influence of the heterogeneity**

of grape phenolic maturity on wine composition and quality. *Food Chemistry*, 124 (3), 767-774.

2010

- ✓ Nikolaos Kontoudakis, Mireia Esteruelas, Francesca Fort, Joan Miquel Canals and Fernando F. Zamora. 2010. **Comparison of methods for estimating phenolic maturity in grapes: Correlation between predicted and obtained parameters.** *Analytica Chimica Acta*, 660 (1-2), 127-133.

2008

- ✓ Nikolaos Kontoudakis, Pere Biosca, Roser Canals, Franesca Fort, Joan Miquel Canals and Fernando F. Zamora. 2008. **Impact of stopper type on oxygen ingress during wine bottling when using an inert gas cover.** *Australian Journal of Grape and Wine Research*, 14 (2), 116-122.

5.2. Δημοσιεύσεις σε τεχνικά περιοδικά (13)

2022

- ✓ Dimitrios-Evangelos Miliordos, Myrto Tsiknia, Nikolaos Kontoudakis, Angeliki Kouki, Nikolaos Zaharias and Yorgos Kotseridis. 2022. A holistic approach to using biostimulants on the red grapevine variety, Mouhtaro - from grape to wine. *IVES Technical Reviews*, <https://doi.org/10.20870/IVES-TR.2022.5504>
- ✓ Xinyi Zhang, Nikolaos Kontoudakis, Andrew Clark, Paul Bowyer and Geoffrey R. Scollary. 2022. Sulfide-bound copper removal from red and white wine by depth filtration. *Wine & Viticulture Journal*, 37 (1), 35-37. ISSN: 1838-6547.

2021

- ✓ Xinyi Zhang, Nikolaos Kontoudakis, Geoffrey R. Scollary and Andrew Clark. 2021. Simplified method for the rapid quantification of copper fractions in wine. *IVES Technical Reviews*, <https://doi.org/10.20870/IVES-TR.2021.4698>
- ✓ Andrew Clark, Nikolaos Kontoudakis, Xinyi Zhang and Geoff Scollary. 2021. An efficient method for the rapid assessment of free copper in white wine. *Wine & Viticulture Journal*, 36 (1), 34-38. ISSN: 1838-6547.

2016

- ✓ Maria Navarro, Nikolaos Kontoudakis, Thomas Giordanengo, Sergio Gomez-Alonso, Esteban Garcia-Romero, Fransnsca Fort, Joan Miquel Canals, Isidro Hermosin-Gutierrez and Fernando F. Zamora. 2016. Wine maturation: Influence of the botanical origin, toast level and ellagitannin content on the oxygen consumption by oak chips in a model wine solution. *Wine & Viticulture Journal*, 31 (4), 39-42. ISSN: 1838-6547.
- ✓ Mariona Gil, Nikolaos Kontoudakis, Joan Miquel Canals and Fernando F. Zamora. 2016. Estrategias no microbiológicas para reducir el grado alcohólico de los vinos. *La Semana vitivinícola*, 3467, 390-398. ISSN: ISSN 0037-184X.

2014

- ✓ Mariona Gil, Nikolaos Kontoudakis, Jot Camps, Fransesca Fort, Joan-Miquel Canals and Fernando F. Zamora. 2014. Determinación de azúcares residuales en vinos mediante el empleo de un biosensor amperométrico. Comparación con los métodos más usuales: método de Fehling y método enzimático. *Enologos /Investigación y Ciencia*, 90, 44-53.

2013

- ✓ Elena González-Royo, Andoni Urtasun, Mariona Gil, Nikolaos Kontoudakis, Mireia Esteruelas, Fransesca Fort, Joan-Miquel Canals and Fernando F. Zamora. 2013. Efecto de la cepa de levadura y la suplementación con levaduras inactivas durante la fermentación alcohólica sobre la concentración en polisacáridos del vino tinto. *Enoviticultura*, nº 24, 14-21. <http://quatrebcn.es/efecto-de-la-cepa-de-levadura-y-la-suplementacion-con-levaduras-inactivas-durante-la-fermentacion-alcoholica-sobre-la-concentracion-en-polisacaridos-del-vino-tinto/>. ISSN: 2013-6099.
- ✓ Elena González-Royo, Andoni Urtasun, Mariona Gil, Nikolaos Kontoudakis, Mireia Esteruelas, Fransesca Fort, Joan-Miquel Canals and Fernando F. Zamora. 2013. Effetto del ceppo e dell'aggiunta di derivati di lievito sui polisaccaridi di un vino rosso. *L'Enologo*, 49, 65-69.

2012

- ✓ Nikolaos Kontoudakis, Elena González, Mariona Gil, Mireia Esteruelas, Fransesca Fort, Joan-Miquel Canals and Fernando F. Zamora. 2012. The pH influence on micro-oxygenation. *Australian & New Zealand Grapegrower & Winemaker*, 578, 54-58. <http://www.winebiz.com.au/gwm/view/?action=view&id=852>. ISSN 0727-3606.

2009

- ✓ Nikolaos Kontoudakis, Roser Canals, Mireia Esteruelas, Francesca Fort, Joan Miquel Canals and Fernando F. Zamora. 2009. Maceració prefermentativa en fred; Aspectes tecnològics en l'elaboració de vins de criança. *ACE Revista d'Enologia*, 87, 10-17. http://www.acenologia.com/ciencia72_2.htm. ISSN-e: 1697-4123/ P-ISSN 0212-842X.
- ✓ Nikolaos Kontoudakis. 2009. Maturità fenolica delle uve e l'astringenza del vino. www.qualitywine.it-*Vino e Tecnica*, 1, 20-21.
<http://www.qualitywine.it/scarica.aspx?id=108>.

2008

- ✓ Nikolaos Kontoudakis, Roser Canals, Carmen Llaudy, Francesca Fort, Joan Miquel Canals and Fernando F. Zamora. 2008. **Influencia de la madurez fenólica de las uvas sobre la astringencia del vino**. www.infowine.com-*Internet Journal of Enology and Viticulture*, N° 7/2.
<http://www.infowine.com/default.asp?scheda=7137>.

5.3. Συμμετοχή σε συνέδρια, συμπόσια και ημερίδες

2025

- ✓ **Αναρτημένη Ανακοίνωση** | Χριστίνα Καραδήμου, Νικόλαος Κοντουδάκης, Παναγιώτης Κοτζαμπάσης, Νατάσα Π. Καλογιούρη και Στέφανος Κουνδουράς. 2025. Ανάπτυξη και επικύρωση μεθόδου HS-SPME-GC-IT/MS για το χαρακτηρισμό του αρώματος ελληνικών ερυθρών οίνων (*Vitis Vinifera L.*) σε συνδυασμό με περιγραφική αισθητηριακή ανάλυση και προηγμένα χημειομετρικά εργαλεία: η επίδραση του ξεφυλλίσματος. 32ο Συνέδριο Ελληνικής Εταιρείας της Επιστήμης των Οπωροκηπευτικών. Volos, Greece. (20-23 October).
- ✓ **Ελεύθερη Ανακοίνωση** | Η επίδραση του ζεόλιθου στη βιώσιμη αμπελουργία. 1ο *Masterclass για τον Ζεόλιθο*. Thessaloniki, Greece. (27 February).

- ✓ **Ελεύθερη Ανακοίνωση** | ΣΤΡΟΓΓΥΛΗ ΤΡΑΠΕΖΑ: «Η Οινολογία ως Πολιτιστική Εμπειρία Αναψυχής». 6ο Συνέδριο Αθλητικού Τουρισμού, Χορού και Αναψυχής, Η Οινολογία ως Πολιτιστική Εμπειρία Αναψυχής: Συνδυάζοντας Αθλητισμό, Χορό και Τοπικές Παραδόσεις. Komotini, Greece. (14-15 February).

2024

- ✓ **Ελεύθερη Ανακοίνωση** | Innovation in the field of Viticulture-Oenology. *Workshop: Innovation and Entrepreneurship in the Agrifood Ecosystem*. Alexandroupolis, Greece. (18 December).
- ✓ **Αναρτημένη Ανακοίνωση** | Athanassios Karathanos, Nikolaos Kontoudakis, Georgia Soultani and Yorgos Kotseridis. 2024. **Effect of wood alternatives origin and size on the chemical composition and aging of tsipouro**. ACAC2024. Athens, Greece. (6-8 November).
- ✓ **Αναρτημένη Ανακοίνωση** | Sotirios Karavoltsos, Nikolaos Kontoudakis, Aikaterini Sakellari, Georgios Belegris, Dimitrios Giomenis, Emmanouil Kapelonis, Sofia Kyriakopoulou, Grigorios Mavros, Eleni Paganopoulou, Efstathia Simou, Konstantina Zervakou. 2024. **Preliminary evaluation of trace elements content and sulfur speciation of wines produced in Greece**. ACAC2024. Athens, Greece. (6-8 November).
- ✓ **Ελεύθερη Ανακοίνωση** | Σύγχρονες τάσεις στην οινολογία για την αντιμετώπιση των επιπτώσεων της κλιματικής αλλαγής. *Ημερίδα ΒΟΡΟΙΝΑ Κλιματική κρίση-Σύγχρονες προσεγγίσεις στην καλλιέργεια της αμπέλου και στην οινοποίηση*. Thessaloniki, Greece. (7 October).
- ✓ **Αναρτημένη Ανακοίνωση** | Αθανάσιος Καραθάνος, Νικόλαος Κοντουδάκης, Γεωργία Σουλτάνη και Γεώργιος Κοτσερίδης. 2024. **Περιγραφική αισθητηριακή ανάλυση παλαιωμένου τσίπουρου από Μαύρο Μοσχάτο σε επαφή με ξύλο καστανιάς (*Castanea sativa* Mill.)**. SenSo2024. Limnos, Greece. (25-28 June). <https://www.sensorysociety.gr/senso-conference-2024/programme>
- ✓ **Αναρτημένη Ανακοίνωση** | Χριστίνα Καραδήμου, Νικόλαος Κοντουδάκης, Νατάσα Π. Καλογιούρη και Στέφανος Κουνδουράς. 2024.

Χαρακτηρισμός του αρώματος ελληνικών ερυθρών οίνων (*Vitis Vinifera* L.) χρησιμοποιώντας περιγραφική αισθητηριακή ανάλυση: επίδραση του ξεφυλλίσματος. SenSo2024. Limnos, Greece. (25-28 June). <https://www.sensorysociety.gr/senso-conference-2024/programme>

- ✓ **Ελεύθερη Ανακοίνωση** | Μελέτη φυσικοχημικών και οργανοληπτικών χαρακτηριστικών οίνων από διαφορετικά αμπελοτόπια της περιοχής Δράμας. Σύγκριση αυθόρμητης και συμβατικής ζύμωσης. *Ημερίδα Terroir Drama*. Drama, Greece. (14 May).

2023

- ✓ **Αναρτημένη Ανακοίνωση** | Dimitrios-Evangelos Miliordos, Elli Gouloti, Nikolaos Kontoudakis and Yorgos Kotseridis. 2023. **Influence of Chitosan, Abscisic Acid and Benzothiadiazole treatments on Savvatiano (*Vitis vinifera* L.) wines volatile composition profile.** *OenoMacrowine2023*. Bordeaux, France. (10-13 July). <https://ives-openscience.eu/40916/>

2021

- ✓ **Αναρτημένη Ανακοίνωση** | Dimitrios-Evangelos Miliordos, Nikolaos Kontoudakis, Aggeliki Kouki, Nikolaos Zacharias, Anastasios Alatzas, Polydefkis Hatzopoulos, Marianne Unlubayir, Arnaud Lanoue and Yorgos Kotseridis. 2021. **From vineyard to a glass of wine: The effect of Abscisic acid applications on Mouhtaro, a rare autochthonous variety of Greece.** *Macrowine2021*. Verona, Italy. (23-30 June).
- ✓ **Αναρτημένη Ανακοίνωση** | Myrto Tsiknia, Dimitrios-Evangelos Miliordos, Nikolaos Kontoudakis, Maria Dimopoulou and Yorgos Kotseridis. 2021. **Application of Plant Growth Regulators on *Vitis vinifera* L var. Mouhtaro effect berry quality characteristics & berry associated microbial communities.** *Macrowine2021*. Verona, Italy. (23-30 June).
- ✓ **Αναρτημένη Ανακοίνωση** | Maria Ioanna Xenia, Elli Gouloti, Nikolaos Kontoudakis, John W. Blackman and Andrew Clark. 2021. **Inhibition of reductive characters in wine by Cu-organic acids: predicting the duration of protection.** *Macrowine2021*. Verona, Italy. (23-30 June).

- ✓ **Αναρτημένη Ανακοίνωση** | Maria Ioanna Xenia, Elli Goulioti, Nikolaos Kontoudakis and Yorgos Kotseridis. 2021. **Volatile and phenolic composition of Agiorgitiko wines from eight different areas of PDO Nemea zone.** *Macrowine2021*. Verona, Italy. (23-30 June).
- ✓ **Αναρτημένη Ανακοίνωση** | Elli Goulioti, Vicky Troianou, Chrisavgi Toumpeki, Yves Gosselin, Etienne Dorignac, Nikolaos Kontoudakis and Yorgos Kotseridis. 2021. **Effect of *Saccharomyces* species interaction on alcoholic fermentation behaviour and aromatic profile of Sauvignon blanc wine.** *Macrowine2021*. Verona, Italy. (23-30 June).

2019

- ✓ **Αναρτημένη Ανακοίνωση** | Xinyi Zhang, Nikolaos Kontoudakis, Katja Šuklje, Guillaume Antalick, John W. Blackman, Leigh M. Schmidtke and Andrew C. Clark. 2019. **Changes in red wine composition during bottle aging: impacts of viticultural conditions and oxygen availability.** *17th AWITC*. Adelaide, Australia. (21-24 July).
- ✓ **Αναρτημένη Ανακοίνωση** | Nikolaos Kontoudakis and Andrew C. Clark. 2019. **The colorimetric measurement of free and bound forms of Cu in white wine.** *17th AWITC*. Adelaide, Australia. (21-24 July).
- ✓ **Αναρτημένη Ανακοίνωση** | Nikolaos Kontoudakis, , Mark Smith, Paul Smith, Eric Wilkes and Andrew C. Clark. 2019. **The colorimetric measurement of total Cu concentration in wine.** *17th AWITC*. Adelaide, Australia. (21-24 July).
- ✓ **Αναρτημένη Ανακοίνωση** | Dimitrios Miliordos, Nikolaos Kontoudakis, Evangelia Nanou and Yorgos Kotseridis. 2019. **Effects abscisic acid on *Vitis vinifera* L. Savvatiano and Mouhtaros grapes and wine characteristics.** *21st GiESCO International Meeting*. Thessaloniki, Greece. (23-28 June).
- ✓ **Αναρτημένη Ανακοίνωση** | Xinyi Zhang, Nikolaos Kontoudakis, Katja Šuklje, Guillaume Antalick, John Blackman, Andrew Clark. 2019. **Changes in red wine composition during bottle aging: impacts of viticultural conditions and oxygen availability.** *OenoIVAS 2019*. Bordeaux, France. (25 - 28 June).

- ✓ **Ελεύθερη Ανακοίνωση** | Simplifying the measurement of different forms of Cu in wines and strategies for efficient removal. *OenoIVAS 2019*. Bordeaux, France. (25 – 28 June).
- ✓ **Αναρτημένη Ανακοίνωση** | Dimitrios Miliordos, Nikolaos Kontoudakis, Evangelia Nanou and Yorgos Kotseridis. 2019. **Effects abscisic acid on vitis vinifera l. savvatiano and mouhtaro grapes and wine characteristics**. *21st GiESCO International Meeting*. Thessaloniki, Greece. (23-28 June).

2018

- ✓ **Ελεύθερη Ανακοίνωση** | A simple colorimetric method to measure copper in white wines. *Crush 2018*. Adelaide, Australia. (25-26 September).
- ✓ **Αναρτημένη Ανακοίνωση** | Nikolaos Kontoudakis, Agnieszka Mierczynska-Vasilev, Anque Guo, Paul A. Smith, Geoffrey Scollary, Eric N. Wilkes and Andrew C. Clark. 2018. **Impact of red and white wine macromolecules on the removal of copper(I) sulfide by membrane filtration**. *Macrowine2018*. Zaragosa, Spain. (28-31 May).

2017

- ✓ **Ελεύθερη Ανακοίνωση** | Filterability of copper sulfide in white, red and model wines. *Crush 2017*. Adelaide, Australia. (13-14 November).
- ✓ **Αναρτημένη Ανακοίνωση** | Nikolaos Kontoudakis, Anque Guo and Andrew C. Clark. 2017. **Electrochemical and SPE ICP-OES techniques for assessing the catalytic efficiency of metal species during wine oxidation**. *Xth Symposium in Vino Analytica Scientia 2017*. Salamanca, Spain. (17-20 July).
- ✓ **Αναρτημένη Ανακοίνωση** | Nikolaos Kontoudakis, Anque Guo, Geoffrey. R. Scollary and Andrew C. Clark. 2017. **The Impact of Metals on the Production and Isomeric Profile of Wine Phenolic Oxidation Products: LC-HRMS, Electrochemistry and SPE ICP-OES**. *Xth Symposium in Vino Analytica Scientia 2017*. Salamanca, Spain. (17-20 July).

2016

- ✓ **Ελεύθερη Ανακοίνωση** | Fractionation of copper and iron in wine: Assessment of potential macromolecule and sulfur binding agents. *Macrowine 2016*. Changins, Switzerland. (27-30 June).

2015

- ✓ **Ελεύθερη Ανακοίνωση** | The SPE fractionation of Cu and Fe in Chardonnay wine: impact of wine production and the influence on oxygen consumption. *Crush 2015*. Adelaide, Australia. (20 November).
- ✓ **Αναρτημένη Ανακοίνωση** | María Navarro, Nikolaos Kontoudakis, Joan Miquel Canals, Esteban García-Romero, Sergio Gómez-Alonso, Fernando F. Zamora and Isidro Hermosín-Gutiérrez. 2015. Improved extraction and chromatographic analysis of wine's ellagitannins. *IXth Symposium in Vino Analytica Scientia 2015*. Trento, Italy. (14-17 July).
- ✓ **Αναρτημένη Ανακοίνωση** | María Navarro, Nikolaos Kontoudakis, Sergio Gómez-Alonso, Esteban García-Romero, Joan Miquel Canals, Isidro Hermosín-Gutiérrez and Fernando F. Zamora. 2015. Influence of botanical origin, toasting level and age of barrel on the release of ellagitannins. *IXth Symposium in Vino Analytica Scientia 2015*. Trento, Italy. (14-17 July).

2013

- ✓ **Αναρτημένη Ανακοίνωση** | Mariona Gil, Olga Pascual, Nikolaos Kontoudakis, Gomez-Alonso Sergio, Joan Miquel Canals, Isidro Hermosín-Gutiérrez and Fernando F. Zamora. 2013. Influence of berry size on the composition and the quality of red wine. *VIIIth Symposium in Vino Analytica Scientia 2013*. Reims, France. (2-5 July).
- ✓ **Αναρτημένη Ανακοίνωση** | Olga Pascual, Jot Camps, Mariona Gil, Nikolaos Kontoudakis, Joan Miquel Canals and Fernando F. Zamora. 2013. Aplicación de un biosensor de glucosa para la determinación de sacarosa en vinos base para Cava previa incubación con invertasa. *XII Congreso Nacional de Investigación Enológica (GIENOL)*. Madrid, Spain. (18-21 June).

2012

- ✓ **Αναρτημένη Ανακοίνωση** | Elena González-Royo, Mireia Esteruelas, Nikolaos Kontoudakis, Franesca Fort, Joan Miquel Canals and Fernando F. Zamora. 2012. Influence of supplementation with inactive yeasts during oak ageing on wine polysaccharide composition. *Macrowine 2012*. Bordeaux, France. (18-21 June).
- ✓ **Αναρτημένη Ανακοίνωση** | Mireia Esteruelas, Elena González-Royo, Leiva B., Nikolaos Kontoudakis, Franesca Fort, Joan Miquel Canals and Fernando F. Zamora. 2012. Influence of grape maturity on foam characteristics of sparkling base wine (Cava). *Macrowine 2012*. Bordeaux, France. (18-21 June).
- ✓ **Συμμετοχή** | Mechanisms of neurotoxicity and implications for neurological disorders. A satellite event of the FENS Forum 2012. Barcelona, Spain. (13 July).

2011

- ✓ **Αναρτημένη Ανακοίνωση** | Mariona Gil, Elena González, Nikolaos Kontoudakis, Mireia Esteruelas, Franesca Fort, Joan Miquel Canals and Fernando F. Zamora. 2011. Comparison of methods for quantification of gluconic acid in grape juice and wine. *VIIth Symposium in Vino Analytica Scientia 2011*. Graz, Austria. (21-23 June).
- ✓ **Αναρτημένη Ανακοίνωση** | Elena González, Andoni Urtasun, Mariona Gil, Nikolaos Kontoudakis, Mireia Esteruelas, Franesca Fort, Joan Miquel Canals and Fernando F. Zamora. 2011. **Influence of yeast strain and supplementation with inactive yeast during alcoholic fermentation of wine polysaccharide composition.** *VIIth Symposium in Vino Analytica Scientia 2011*. Graz, Austria. (21-23 June).
- ✓ **Αναρτημένη Ανακοίνωση** | Mariona Gil, Jennifer Tomé, Elena González, Nikolaos Kontoudakis, Mireia Esteruelas, Franesca Fort, Joan Miquel Canals and Fernando F. Zamora. 2011. **Influence of grape maturity and maceration length on wine polysaccharide composition of red wine.** *Wine Active Compounds 2011*. Beaune, France. (24-26 March).
- ✓ **Αναρτημένη Ανακοίνωση** | Jennifer Tomé, Mariona Gil, Elena González, Nikolaos Kontoudakis, Mireia Esteruelas, Franesca Fort, Joan Miquel Canals and Fernando F. Zamora. 2011. **Changes in polysaccharide composition of sparkling wine (cava) during ageing with lees.** *Wine Active Compounds 2011*. Beaune, France. (24-26 March).

- ✓ **Αναρτημένη Ανακοίνωση** | Mariona Gil, Elena González, Nikolaos Kontoudakis, Mireia Esteruelas, Fransesca Fort, Joan Miquel Canals and Fernando F. Zamora. 2011. Comparación de métodos para la cuantificación de ácido glucónico en mosto y vino. *XI Congreso Nacional de Investigación Enológica (GIENOL)*. Cadiz, Spain. (1-3 June).
- ✓ **Αναρτημένη Ανακοίνωση** | Sandra Estevez, Mariona Gil, Elena González, Nikolaos Kontoudakis, Mireia Esteruelas, Fransesca Fort, Joan Miquel Canals and Fernando F. Zamora. 2011. Aplicación de la Osmosis inversa para la desalcoholización parcial de vinos tintos. *XI Congreso Nacional de Investigación Enológica (GIENOL)*. Cadiz, Spain. (1-3 June).
- ✓ **Αναρτημένη Ανακοίνωση** | Elena González, Andoni Urtasun, Mariona Gil, Nikolaos Kontoudakis, Mireia Esteruelas, Fransesca Fort, Joan Miquel Canals and Fernando F. Zamora. 2011. Influencia de la cepa de levadura y de la suplementación con levaduras inactivas durante la fermentación alcohólica en la composición en polisacáridos del vino. *XI Congreso Nacional de Investigación Enológica (GIENOL)*. Cadiz, Spain. (1-3 June).
- ✓ **Ελεύθερη Ανακοίνωση** | Etereogenità nella maturità fenolica e ph del vino durante la micro-ossigenazione. *Enoforum 2011*. Arezzo, Italy. (3-5 May).
- ✓ **Ελεύθερη Ανακοίνωση** | Neurotoxicity evaluation of chlorpyrifos exposure in a *Caenorhabditis elegans* Alzheimer's disease model. *Jornadas de neurotoxicologia i psicofarmacologia*. Facultat de ciències de l'educació i psicologia. 2011. Tarragona. Spain. (17 June).
- ✓ **Συμμετοχή** | 3rd Spanish worm meeting. 2011. Logroño, Spain. (7-8 April).

2010

- ✓ **Αναρτημένη Ανακοίνωση** | José Contreras, Jennifer Tomé, Nikolaos Kontoudakis, Mireia Esteruelas, Fransesca Fort, Joan Miquel Canals and Fernando F. Zamora. 2010. **Effectiveness of carboxymethyl cellulose (CMC) on tartaric stabilization of cava base wine**. *Macrowine 2010*. Turin, Italy. (16 June).

- ✓ **Αναρτημένη Ανακοίνωση** | Mireia Esteruelas, Nikolaos Kontoudakis, Elena González, Mariona Gil, Fransesca Fort, Joan Miquel Canals and Fernando F. Zamora. 2010. **Phenolic compounds presents in natural haze protein of sauvignon white wine.** *Macrowine 2010*. Turin, Italy. (16 June).

2009

- ✓ **Αναρτημένη Ανακοίνωση** | Nikolaos Kontoudakis, Mireia Esteruelas, Mariona Gil, Maria Francesca Fort, Joan Miquel Canals and Fernando F. Zamora. 2009. **Análisis de la heterogeneidad en el grado de madurez fenólica de la uva en el momento de la vendimia.** *X Congreso Nacional de Investigación Enológica (GIENOL)*. Ourense, Spain. (3-5 June).
- ✓ **Αναρτημένη Ανακοίνωση** | Mireia Esteruelas, Nikolaos Kontoudakis, Mariona Gil, Maria Francesca Fort, Joan Miquel Canals and Fernando F. Zamora. 2009. **Comparación de la eficacia de los diferentes métodos para la determinación de la estabilidad proteica de los vinos blancos.** *X Congreso Nacional de Investigación Enológica (GIENOL)*. Ourense, Spain. (3-5 June).
- ✓ **Αναρτημένη Ανακοίνωση** | Nikolaos Kontoudakis, Mireia Esteruelas, Francesca Fort, Joan Miquel Canals and Fernando F. Zamora. 2009. **Comparison of methods for estimating phenolic maturity in grapes; Correlation between predicted and obtained parameters.** *VIth Symposium in Vino Analytica Scientia 2009*. Angers, France. (2-4 July).
- ✓ **Αναρτημένη Ανακοίνωση** | Mireia Esteruelas, Nikolaos Kontoudakis, Francesca Fort, Joan Miquel Canals and Fernando F. Zamora. 2009. **Characterization of phenolic compounds presents in natural protein haze of Sauvignon White Wine.** *VIth Symposium in Vino Analytica Scientia 2009*. Angers, France. (2-4 July).

2008

- ✓ **Αναρτημένη Ανακοίνωση** | Roser Canals, Mireia Esteruelas, Nikolaos Kontoudakis, Fransesca Fort, Joan Miquel Canals, Isidro Hermosin and Fernando F. Zamora. 2008. **Influence of the oxygen dose and oak contact during microoxygenation on colour, phenolic compounds and astringency of red wine.** *XXIV International Conference on Polyphenols 2008*. Salamanca. Spain. (8-11 July).

- ✓ **Αναρτημένη Ανακοίνωση** | Nikolaos Kontoudakis, Pere Biosca, Mireia Esteruelas, Roser Canals, Franesca Fort, Joan Miquel Canals and Fernando F. Zamora. 2008. **Impact of the Stopper Type on the Oxygen Entrance During the Wine Bottling Process.** *Wine Active Compounds 2008*. Beaune, France. (27-29 March).
- ✓ **Αναρτημένη Ανακοίνωση** | Nikolaos Kontoudakis, Roser Canals, Carmen Llaudy, Franesca Fort, Joan Miquel Canals and Fernando F. Zamora. 2008. **Influence of phenolic maturity of grapes on wine astringency.** *Wine Active Compounds 2008*. Beaune, France. (27-29 March).
- ✓ **Συμμετοχή** | First International O2 in Wine Conference 'Oxygen Management in Wines'. 2008. Montpellier, France. (3 June).

2007

- ✓ **Αναρτημένη Ανακοίνωση** | R. Canals, M.C. Llaudy, N. Kontoudakis, E. Gálvez, M. Magriñá, J. Santed, F. Fort, J.M. Canals and F. F. Zamora. 2007. **Influencia de la microoxigenación sobre el color, la composición en compuestos fenólicos y la astringencia del vino tinto.** *IX Congreso Nacional de Investigación Enológica (GIENOL)*. Badajoz, Spain. (29 May-1 June).
- ✓ **Αναρτημένη Ανακοίνωση** | Roser Canals, Maria del Carmen Llaudy, Nikolaos Kontoudakis, Pedro Cabanillas, Franesca Fort, Joan Miquel Canals and Fernando F. Zamora. 2007. **Influencia del grado de maduración sobre el color, la composición fenólica y la astringencia del vino; Diferencia entre hombros y puntas del racimo.** *IX Congreso Nacional de Investigación Enológica (GIENOL)*. Badajoz, Spain. (29 May-1 June).

5.4. Δημοσιεύσεις εργασιών σε πρακτικά συνεδρίων (Congresses Book Chapters/Abstracts/Proceedings)

2019

- ✓ Dimitrios Evangelos Miliordos, Nikolaos Kontoudakis, Yorgos Kotseridis and Stamatina Kallithraka. 2019. Vineyard practices to face warm climate conditions and their impact to wine quality. In "8th International Symposium - Oenoviti

international network". Ed. Vigne et vin publications internationales 2019, pp. 1-5. ISBN: 978-2-9509403-2-2.

- ✓ Nikolaos Kontoudakis, Mark Smith, Paul Smith, Neil Scrimgeour, Paul Bowyer, Eric N. Wilkes and Andrew C. Clark. 2019. Simplifying the measurement of different forms of Cu in wines and strategies for efficient removal. *OenoIVAS 2019*. Bordeaux, France. In "Book of abstracts - OENOIVAS2019". pp. 75.

2018

- ✓ Nikolaos Kontoudakis, Agnieszka Mierczynska-Vasilev, Anque Guo, Paul A. Smith, Geoffrey Scollary, Eric N. Wilkes and Andrew C. Clark. 2018. Impact of red and white wine macromolecules on the removal of copper(I) sulfide by membrane filtration. In "Book of abstracts - Macrowine2018". pp. 212.
- ✓ Nikolaos Kontoudakis, Agnieszka Mierczynska-Vasilev, Anque Guo, Paul A. Smith, Geoffrey Scollary, Eric N. Wilkes and Andrew C. Clark. 2018. Impact of red and white wine macromolecules on the removal of copper(I) sulfide by membrane filtration. In "Book of abstracts - Macrowine2018". pp. 212.
- ✓ Xinyi Zhang, Nikolaos Kontoudakis and Andrew C. Clark. 2018. A novel one-step measurement of total volatile aldehyde compounds in wine by LCQQQMS. In "Book of abstracts - Macrowine2018". pp. 60.

2017

- ✓ Nikolaos Kontoudakis, Anque Guo and Andrew C. Clark. 2017. Electrochemical and SPE ICP-OES techniques for assessing the catalytic efficiency of metal species during wine oxidation. In "Book of abstracts IVAS2017- Xth Symposium in VINO Analytica Scientia". Ed. Fundación General Universidad Salamaca, pp. 228. ISBN: 978-84-697-4579-3.
- ✓ Nikolaos Kontoudakis, Anque Guo, Geoffrey R. Scollary and Andrew C. Clark. 2017. The Impact of Metals on the Production and Isomeric Profile of Wine Phenolic Oxidation Products: LC-HRMS, Electrochemistry and SPE ICP-OES. In "Book of abstracts IVAS2017- Xth Symposium in VINO Analytica Scientia". Ed. Fundación General Universidad Salamaca, pp. 242. ISBN: 978-84-697-4579-3.

2016

- ✓ María Navarro, Nikolaos Kontoudakis, Sergio Gómez-Alonso, Esteban García-Romero, Joan Miquel Canals, Isidro Hermosín-Gutiérrez and Fernando F. Zamora. 2016. Comparison between the contribution of ellagitannins of new oak barrels and one-year-used barrels. In “*BIO Web of Conferences 7-39th World Congress of Vine and Wine*”. Ed. EDP Sciences. <https://doi.org/10.1051/bioconf/20160702016>

2015

- ✓ Mireia Esteruelas, Elena González-Royo, Mariona Gil, Nikolaos Kontoudakis, Joan Miquel Canals and Fernando F. Zamora. 2015. Climate change and Cava. In “*3rd International Symposium - 33rd International CAVA Congress. Oenoviti international network*”. Ed. Vigne et vin publications internationales 2015, pp. 10-13. ISBN: 2-915883-15-07.
- ✓ Mireia Esteruelas, Elena González-Royo, Mariona Gil, Nikolaos Kontoudakis, Antonio Orte, Antonio Cantos, Francesca Fort, Joan Miquel Canals and Fernando F. Zamora. 2015. Influence of temperature during the second fermentation and aging of sparkling wine (Cava) on the properties of the foam. In “*BIO Web of Conferences-38th World Congress of Vine and Wine (Part 1)*”. Ed. EDP Sciences, pp. 02011-p.1-p.3. <http://dx.doi.org/10.1051/bioconf/20150502011>.

2014

- ✓ Fernando F. Zamora, Elena González-Royo, Olga Pascual, Nikolaos Kontoudakis, Mireia Esteruelas, Braulio Esteve-Zarzo, Albert Mas and Joan Miquel Canals. 2014. Influence of sequential inoculation with *torulaspora delbrueckii* and *saccharomyces cerevisiae* in foaming properties of base wine. In “*Book of abstracts- 37th World Congress of Vine and Wine*”. Ed. OIV, pp. 159-161. ISBN: 979-10-91799-31-7.
- ✓ Fernando F. Zamora, María Navarro, Nikolaos Kontoudakis, Sergio Gómez-Alonso, Esteban García-Romero, Joan Miquel Canals and Isidro Hermosín-Gutiérrez. 2014. Oxygen consumption by oak chips; influence of the botanical origin, toast level and content in ellagitannins. In “*Book of abstracts- 37th World Congress of Vine and Wine*”. Ed. OIV, pp. 189-191. ISBN: 979-10-91799-31-7.

- ✓ Fernando F. Zamora, Olga Pascual, Jeanette Ortiz, Maruxa Roel, Nikolaos Kontoudakis, Mariona Gil, Sergio Gómez-Alonso, Esteban García-Romero, Joan Miquel Canals and Isidro Herмосίν-Gutiérrez. 2014. Influence of grape maturity and cluster treatment of grenache cultivar on wine composition and quality. In “Book of abstracts- 37th World Congress of Vine and Wine”. Ed. OIV, pp. 539-541. ISBN: 979-10-91799-31-7.
- ✓ Fernando F. Zamora, Mariona Gil, Nikolaos Kontoudakis, Francesca Fort and Joan Miquel Canals. 2014. Comparison of methods for quantification of gluconic acid in grape juice and wine. In “Book of abstracts- 37th World Congress of Vine and Wine”. Ed. OIV, pp. 640-641. ISBN: 979-10-91799-31-7.
- ✓ Olga Pascual, Jeanette Ortiz, Maruxa Roel, Nikolaos Kontoudakis, Mariona Gil, Sergio Gómez-Alonso, Esteban García-Romero, Joan Miquel Canals, Isidro Herмосίν-Gutiérrez and Fernando F. Zamora. 2014. Influence of grape maturity and cluster treatment of Grenache cultivar on wine composition and quality. In “2ª Jornada de Recerca en Enologia i Viticultura a Catalunya”. Ed. Servei de publicacions de la Universitat Rovira i Virgili, pp. 27. ISBN: 978-84-8424-351-9.
- ✓ Mariona Gil, Laura Medina, Nikolaos Kontoudakis, Francesca Fort, Joan Miquel Canals and Fernando Zamora. 2014. Comparison of methods for quantification of gluconic acid in grape juice and wine. In “2ª Jornada de Recerca en Enologia i Viticultura a Catalunya”. Ed. Servei de publicacions de la Universitat Rovira i Virgili, pp. 29. ISBN: 978-84-8424-351-9.
- ✓ Maria Navarro, Nikolaos Kontoudakis, Sergio Gómez-Alonso, Esteban García-Romero, Joan Miquel Canals, Isidro Herмосίν-Gutiérrez and Fernando F. Zamora. 2014. Oxygen consumption by oak chips; influence of the botanic origin, toast level and content in ellagitannins. In “2ª Jornada de Recerca en Enologia i Viticultura a Catalunya”. Ed. Servei de publicacions de la Universitat Rovira i Virgili, pp. 31. ISBN: 978-84-8424-351-9.
- ✓ Elena González-Royo, Olga Pascual, Nikolaos Kontoudakis, Mireia Esteruelas, Braulio Esteve-Zaroso, Albert Mas, Joan Miquel Canals Fernando F. Zamora. 2014. Influence of sequential inoculation with *Torulaspota delbrueckii* and *Saccharomyces cerevisiae* in foaming properties of base wine. In “2ª Jornada de Recerca en Enologia i Viticultura a Catalunya”. Ed. Servei de publicacions de la Universitat Rovira i Virgili, pp. 47. ISBN: 978-84-8424-351-9.

2013

- ✓ Mariona Gil, Nikolaos Kontoudakis, Sandra Estévez, Elena González-Royo, Mireia Esteruelas, Francesca Fort, Joan M. Canals and Fernando F. Zamora. 2013. Non microbiological strategies to reduce alcohol in wines. In "1st International Symposium, Alcohol level reduction in wine-Oenoviti International network". Ed. ©Vigne et vin publications internationales 2013, pp. 25-28. ISBN: 2-915883-11-4.
- ✓ Olga Pascual, Jot Camps, Mariona Gil, Nikolaos Kontoudakis, Joan Miquel Canals and Fernando F. Zamora. 2013. Aplicación de un biosensor de glucosa para la determinación de sacarosa en vinos base para Cava previa incubación con invertasa. In "Nuevas perspectivas en Investigación viticola". Ed. AMV Ediciones, pp. 471-474. ISBN: 978-84-96709-13-3.

2012

- ✓ Mariona Gil, Elena González, Nikolaos Kontoudakis, Mireia Esteruelas, Fransesca Fort, Joan Miquel Canals and Fernando F. Zamora. 2012. Influence of grape maturity and maceration length on wine color and polyphenolic composition of red wine. In "Oeno 2011. Actes de colloques du 9^e symposium international d'oenologie de Bordeaux". Ed. University of Segalen Bordeaux. Published by Dunod France, pp. 681-685. ISBN: 978-2-10-057596-1.

2011

- ✓ Mariona Gil, Jenifer Tomé, Elena González, Nikolaos Kontoudakis, Mireia Esteruelas, Fransesca Fort, Joan Miquel Canals and Fernando F. Zamora. 2011. Influence of grape maturity and maceration length on wine polysaccharide composition of red wine. In "Wine Active Compounds 2011. Proceedings of the second edition of the international conference series on wine active compounds". Ed. University of Burgundy, France. Published by Oeno Pluri Media, Dijon, France, pp. 107-109. ISBN: 2-90542-843-0.
- ✓ Jenifer Tomé, Mariona Gil, Elena González, Nikolaos Kontoudakis, Mireia Esteruelas, Fransesca Fort, Joan Miquel Canals and Fernando F. Zamora. 2011. Changes in polysaccharide composition of sparkling wine (Cava) during ageing with lees. In "Wine Active Compounds 2011. Proceedings of the second edition of the international conference series on wine active compounds". Ed. University of

Burgundy, France. Published by Oeno Pluri Media, Dijon, France, pp. 129-131. ISBN: 2-90542-843-0.

- ✓ Mariona Gil, Elena González, Nikolaos Kontoudakis, Mireia Esteruelas, Franesca Fort, Joan Miquel Canals and Fernando F. Zamora. 2011. Comparación de métodos para la cuantificación de ácido glucónico en mosto y vino. In "Actualizaciones en investigación vitivinícola". Ed. GIENOL, Cadiz, Spain, pp. 423-426. ISBN: 978-84-938945-6-6; Legal deposit: CA -255-2011.
- ✓ Sandra Estevez, Mariona Gil, Elena González, Nikolaos Kontoudakis, Mireia Esteruelas, Franesca Fort, Joan Miquel Canals and Fernando F. Zamora. 2011. Aplicación de la osmosis inversa para la desalcoholización parcial de vinos tintos. In "Actualizaciones en investigación vitivinícola". Ed. GIENOL, Cadiz, Spain, pp. 529-532. ISBN: 978-84-938945-6-6; Legal deposit: CA -255-2011.
- ✓ Elena González, Andoni Urtasun, Mariona Gil, Nikolaos Kontoudakis, Mireia Esteruelas, Franesca Fort, Joan Miquel Canals and Fernando F. Zamora. 2011. Influencia de la cepa de levadura y de la suplementación con levaduras inactivas durante la fermentación alcohólica en la composición en polisacáridos del vino. In "Actualizaciones en investigación vitivinícola". Ed. GIENOL, Cadiz, Spain, pp. 533-536. ISBN: 978-84-938945-6-6; Legal Deposit: CA -255-2011.

2010

- ✓ José Contreras, Jennifer Tomé, Nikolaos Kontoudakis, Mireia Esteruelas, Franesca Fort, Joan Miquel Canals and Fernando F. Zamora. 2010. Effectiveness of carboxymethyl cellulose (CMC) on tartaric stabilization of cava base wine. In "Quaderni di scienze viticole ed enologiche 2009-2010 (Proceedings Macrowine 2010)". Ed. University of Turin, Turin, Italy, pp. 153-156. ISSN: 1970-6545. <http://my.unito.it/unitoWAR/page/dipartimenti5/D046/QSVE311>.
<http://my.unito.it/unitoWAR/ShowBinary/FSRepo/D046/Allegati/QSVE31/CONTRERAS.pdf>.
- ✓ Mireia Esteruelas, Nikolaos Kontoudakis, Elena González, Mariona Gil, Franesca Fort, Joan Miquel Canals and Fernando F. Zamora. 2010. Phenolic compounds presents in natural haze protein of sauvignon white wine. In "Quaderni di scienze viticole ed enologiche 2009-2010 (Proceedings Macrowine 2010)". Ed. University

of Turin, Turin, Italy, pp. 157-160. ISSN: 1970-6545.
<http://my.unito.it/unitoWAR/page/dipartimenti5/D046/QSVE311>.

2009

- ✓ Nikolaos Kontoudakis, Mireia Esteruelas, Mariona Gil, María Francesca Fort, Joan Miquel Canals and Fernando F. Zamora. 2009. Análisis de la heterogeneidad en el grado de madurez fenólica de la uva en el momento de la vendimia. In “Nuevos horizontes en la Viticultura y Enología”. Ed. University of Vigo, Spain, pp. 571-574. ISBN: 978-84-8158-438-7; Legal Deposit: OU-99-2009.

- ✓ Mireia Esteruelas, Nikolaos Kontoudakis, Mariona Gil, María Francesca Fort, Joan Miquel Canals and Fernando F. Zamora. 2009. Comparación de la eficacia de los diferentes métodos para la determinación de la estabilidad proteica de los vinos blancos. In “Nuevos horizontes en la Viticultura y Enología”. Ed. University of Vigo, Spain, pp. 387-390. ISBN: 978-84-8158-438-7; Legal Deposit: OU-99-2009.

2008

- ✓ Roser Canals, Mireia Esteruelas, Nikolaos Kontoudakis, Maria Fransesca Fort, Joan Miquel Canals, Isidro Herмосín and Fernando F. Zamora. 2008. Influence of the oxygen dose and oak contact during microoxygenation on colour, phenolic composition and astringency of red wine. In “XXIVth Interantional Conference on Polyphenols. Polyphenols Communications 2008”. Ed. University of Salamanca, Spain, pp. 653-654, vol. 2. ISBN: 978-84-691-4334-6.

- ✓ Nikolaos Kontoudakis, Pere Biosca, Mireia Esteruelas, Roser Canals , Fransesca Fort, Joan Miquel Canals and Fernando F. Zamora. 2008. Impact of the stopper type on the oxygen entrance during the wine bottling process. In “**Wine Active Compounds. Proceedings of the WAC2008 International conference**”. Ed. University of Burgundy, France. Published by Oeno Pluri Media, Dijon, France, pp. 225-226. ISBN: 2-905428-31-7; Legal Deposit: March 2008.

- ✓ Nikolaos Kontoudakis, Roser Canals, Carmen Llaudy, Fransesca Fort, Joan Miquel Canals and Fernando F. Zamora. 2008. Influence of phenolic maturity of grapes on wine astringency. In “**Wine Active Compounds. Proceedings of the WAC2008 International conference**”. Ed. University of Burgundy, France. Published by Oeno Pluri Media, Dijon, France, pp. 183-185. ISBN: 2-905428-31-7; Legal Deposit: March 2008.

2007

- ✓ Roser Canals, María del Carmen Llaudy, Nikoloas Kontoudakis, E. Gálvez, M. Magriñá, J. Santed, Fransesca Fort, Joan Miquel Canals and Fernando F. Zamora. 2007. Influencia de la Microoxigenación sobre el color, la composición en compuestos fenólicos y la astringencia del vino tinto. In “**Avances en Ciencias y Técnicas Enológicas**”. Ed. Junta de Extremadura, Badajoz, pp. 344-346. ISBN: 978-84-690-6060-5; Depósito Legal: BA-202-2007.

- ✓ Roser Canals, María del Carmen Llaudy, Nikolaos Kontoudakis, Pedro Cabanillas, Fransesca Fort, Joan Miquel Canals and Fernando F. Zamora. 2007. Influencia del grado de maduración sobre el color, la composición fenólica y la astringencia del vino; Diferencias entre hombros y puntas del racimo. In “**Avances en Ciencias y Técnicas Enológicas**”. Ed. Junta de Extremadura, Badajoz, pp. 440-442. ISBN: 978-84-690-6060-5; Depósito Legal: BA-202-2007.

6. Συμμετοχή σε Ερευνητικά Προγράμματα.

6.1. Ως μεταδιδακτορικός ερευνητής:

07/08/2020 – 07/08/2021 & 06/02/2022-31/03/2022	Ερευνητικό πρόγραμμα: «Εμβληματική Δράση - Οι δρόμοι των αμπελώνων Υποέργο II: Χημικός-οργανοληπτικός χαρακτηρισμός ποικιλιών - βιοσυνθετικά μονοπάτια -οινοποίηση (2018ΣΕ01300000)». Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών - Εργαστήριο Οινολογία
04/04/2019 – 04/04/2021	Ερευνητικό πρόγραμμα: «ΜΟΥ-ΣΑ. Διαχείριση της Ωρίμανσης των Σταφυλών των ποικιλιών Μούχταρο και Σαββατιανό με τη χρήση Φυτο-ορμονών και Παραγωγή Υψηλής Ποιότητας Προϊόντων (Τ1ΕΔΚ-04200)». Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών - Εργαστήριο Οινολογίας.
01/07/2018 - 12/05/2019	

Ερευνητικό πρόγραμμα: «Η επίδραση της ειδομορφικής του μετάλλου στην παραγωγή, στη διάρκεια ζωής και στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του οίνου: στρατηγικές διαχείρισης και ελέγχου βασισμένες σε μηχανιστικές γνώσεις - The impact of metal speciation on the development, shelf life and sensory properties of wine: Management and control strategies based on mechanistic insights». National Wine and Grape Industry Centre - Charles Sturt University (Αυστραλία).

20/10/2014 - 30/06/2018

Ερευνητικό πρόγραμμα: NWG 1401 «Μεταλλική ιοντική ειδομορφή: κατανοώντας τον ρόλο της στην ανάπτυξη του οίνου και δημιουργώντας ένα εργαλείο για την ελαχιστοποίηση της αλλοίωσης αυτού - Metal ion speciation: Understanding its role in wine development and generating a tool to minimize wine spoilage». National Wine and Grape Industry Centre - Charles Sturt University (Αυστραλία).

6.2. Ως ερευνητικός υπότροφος υπό την επίβλεψη του Δρ. F. Zamora:

01/01/2009 - 31/07/2009

Ερευνητικό πρόγραμμα: T08021S «Η φαινολική ωρίμανση: ανάπτυξη μιας νέας πιο αποτελεσματικής και αξιόπιστης μεθοδολογίας; στρατηγικές σχεδιασμού - La madurez fenólica: desarrollo de una nueva metodología más eficaz y fiable; diseño de estrategias». Χρηματοδότης: TDI, Juné&Camps, Dominio de la Vega.

01/01/2007 - 31/12/2008

«Προσδιορισμός των βέλτιστων συνθηκών για την ωρίμανση της σταφυλής και προσαρμογή της παραγωγής ερυθρού οίνου στο οινοποιείο Osborne της περιοχής Malpica (Τολέδο) - Determinación de las condiciones óptimas de maduración de la uva y adecuación de la

Ερευνητικό
πρόγραμμα: T05036S

elaboración del vino tinto en la bodega | Osborne en Malpica (Toledo)». Χρηματοδότης: Osborne.

01/08/2006 - 31/12/2006 | Ερευνητικό πρόγραμμα: T06041S «Μελέτη των βέλτιστων συνθηκών μικρο-οξυγόνωσης για την παραγωγή ερυθρών οίνων υψηλής ποιότητας -Estudio de las condiciones optimas de micro oxigenación para la elaboración de vinos tintos de alta calidad». Χρηματοδότης: Abello Linde.

6.3. Με σύμβαση έργου υπό την επίβλεψη του Δρ. F. Zamora:

01/03/2012 - 30/09/2014 | Ερευνητικό πρόγραμμα: T08021S «Η φαινολική ωρίμανση: ανάπτυξη μιας νέας πιο αποτελεσματικής και αξιόπιστης μεθοδολογίας; στρατηγικές σχεδιασμού - La madurez fenólica: desarrollo de una nueva metodología más eficaz y fiable; diseño de estrategias». Χρηματοδότης: TDI, Juvé&Camps, Dominio de la Vega.

01/11/2011 - 29/02/2012 | Ερευνητικό πρόγραμμα: T11226S «Πρόγραμμα Hibrilan, νέο προϊόν βιοαισθητήρα για τη μέτρηση πολλαπλών παραμέτρων στον οίνο - Proyecto Hibrilan, nuevo equipo biosensor para la medición multiparametrica en vinos. Χρηματοδότης: Biolan Microbiosensores S.L.

01/08/2009 - 31/08/2010 | Ερευνητικό πρόγραμμα: T08021S «Η φαινολική ωρίμανση: ανάπτυξη μιας νέας πιο αποτελεσματικής και αξιόπιστης μεθοδολογίας; στρατηγικές σχεδιασμού - La madurez fenólica: desarrollo de una nueva metodología más eficaz y fiable; diseño de estrategias». Χρηματοδότης: TDI, Juvé&Camps, Dominio de la Vega.

6.4. Ως ερευνητής υπό την επίβλεψη του Δρ. F. Zamora:

01/01/2012 - 31/08/2013	Εθνικό σχέδιο I+D+i AGL2011-29708-C02-01: «Παράγοντες που επηρεάζουν τη στοφότητα και την πικρή γεύση των ερυθρών οίνων; επίδραση της ωρίμανσης των σταφυλών και των τεχνικών παλαίωσης - Factores que condicionan la astringencia y el sabor amargo de los vinos tintos; influencia de la madurez de la uva y de las técnicas de crianza». Χρηματοδότης: CICYT.
05/07/2012 - 05/07/2013	T12188S: «Μελετώντας την επίδραση νέων εφαρμογών στην ποιότητα του οίνου - Estudio del impacto de nuevas aplicaciones en la calidad del vino». Χρηματοδότης: Lallemand Inc.
02/11/2011 - 29/02/2012	Εθνικό σχέδιο I+D+i, υποπρόγραμμα INNPACTO, IPT-2011-1622-010000: «Πρόγραμμα hibrilan - νέο προϊόν βιοαισθητήρα για τη μέτρηση πολλαπλών παραμέτρων στον οίνο - Proyecto hibrilan - nuevo equipo biosensor para la medición multiparametrica en vinos». Χρηματοδότης: CDTI.
02/11/2011 - 31/12/2011	T11130S: «Βελτιστοποίηση της αναλυτικής μεθόδου biolan για το γλυκονικό οξύ σε σύγκριση με HPLC, IR και ενζυματικό κιτ - Optimització del mètode biolan d'anàlisi d'àcid glucònic comparant amb HPLC, infraroig i el kit enzimàtic». Χρηματοδότης: Biolan Microbiosensores S.L.

6.5. Ως εκπαιδευόμενος ερευνητής:

01/01/2008 - 31/08/2010	Πρόγραμμα CENIT-DEMETER: «Ανάπτυξη νέων αμπελουργικών και οινολογικών στρατηγικών για την αντιμετώπιση των αλλαγών που προκύπτουν από τις νέες κλιματολογικές συνθήκες - Desarrollo de nuevas estrategias vitícolas y enológicas que permitan hacer frente a los cambios derivados de las nuevas condiciones climáticas». Επιβλέπων Δρ. F. Zamora. Χρηματοδότης: CDTI.
/2007 - 31/08/2010	Εθνικό σχέδιο I+D+i AGL2007-66338: «Προσαρμογή των οινολογικών τεχνικών στις συνθήκες που θέτει η κλιματική αλλαγή - Adaptación de las técnicas enológicas a los condicionantes que implica el cambio climático». Επιβλέπων Δρ. F. Zamora. Χρηματοδότης: CICYT.
01/03/2009 - 30/06/2009	Ερευνητικό Πρόγραμμα: « Η Φαινολική Σύνθεση του Οίνου - The Polyphenol Composition of Wine.» Συμμετοχή στα πλαίσια της διδακτορικής διατριβής στο ερευνητικό κέντρο του πανεπιστημίου του Πόρτο (Πορτογαλία). Investigation Center of Chemistry, Department of Chemistry, Faculty of Science, University of Porto, Porto, Portugal. Επιβλέπων: Δρ. V. de Freitas.
01/08/2006 - 31/08/2007	Πρόγραμμα NRTA, AGL2004-02309/ALI «Μελέτη των καθοριστικών παραγόντων για την ποιοτική εμφιάλωση οίνων - Estudio de los factores determinantes de la calidad del embotellado del vino». Επιβλέπων Δρ. F. Zamora. Χρηματοδότης: CICYT.

7. Συγγραφικό έργο

2018	<p>Εργαστηριακός οδηγός για το μάθημα Χημεία Οίνου (Charles Sturt Univerity): Άσκηση προσδιορισμός Cu με χρήση φωτόμετρου - «The Determination of Total Cu in White Wine by BCA Colorimetric Analysis»</p> <p>https://www.csu.edu.au/nwgic/resources/oenology-resources</p>
2019	<p>Επιστημονική επιμέλεια και μετάφραση του βιβλίου με τίτλο: «Χημεία και Βιοχημεία Οίνου: Από τη θεωρία στην οινοποίηση».</p> <p>Κωδικός Βιβλίου στον Εύδοξο: 86057251.</p>
2020	<p>Επιστημονική επιμέλεια και μετάφραση του βιβλίου με τίτλο: «Χημεία και Βιοχημεία Οίνου-Οινοποίηση» .</p> <p>Κωδικός Βιβλίου στον Εύδοξο: 94688936</p>
2020	<p>Εργαστηριακός οδηγός για το μάθημα «Τεχνολογία Αλκοολούχων Ποτών», ΓΠΑ</p>
2020 – 2021	<p>Επιστημονική επιμέλεια και μετάφραση του βιβλίου με τίτλο: Χημεία και Βιοχημεία Οίνου-Ωρίμανση και Βελτίωση των Οίνων».</p> <p>Κωδικός Βιβλίου στον Εύδοξο: 94688938 (Υπό έκδοση)</p> <p>«Τεχνολογία Αλκοολούχων Ποτών», ΓΠΑ</p>

8. Άλλες επαγγελματικές / επιστημονικές δραστηριότητες

03/2020 – Ως σήμερα	Αρχισυντάκτης στο περιοδικό IVES Technical Reviews https://ives-openscience.eu/ives-technical-reviews/
05/2018 - 03/2019	Μέλος της ομάδας γευσιγνωσίας ελαιολάδου του NSW-DPI (Wagga Wagga, Αυστραλία), διαπιστευμένης από το National Association of Testing Authorities (NATA) και αναγνωρισμένη από το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιοκομίας για την οργανοληπτική δοκιμή παρθένου ελαιολάδου σε εθνικό και διεθνές επίπεδο. Εκπαίδευση στην γευσιγνωσία του ελαιολάδου (05/2018) από το NSW-DPI και συμμετοχή στο σεμινάριο «2nd master course-olive oil sensory analysis» (1-2/10/2018), Modern Olives (Victoria, Αυστραλία).
2012 - 2013	Για 2 συνεχόμενα έτη συμμετοχή σε πρόγραμμα συνεργασίας της εταιρείας Lallemand και της ερευνητικής ομάδας στην τεχνολογία του οίνου του Πανεπιστημίου Rovira i Virgili, εφαρμόζοντας σε εμπορικούς αμπελώνες διαφυλλικές εφαρμογές με αδρανοποιημένους ζυμομόκητες και πραγματοποιώντας παρατηρήσεις σε σταφυλές αλλά και στους παραγόμενους οίνους.
21/03/2011 - 20/09/2011	Εργαστηριακός τεχνικός στο Biolan Microbiosensores S.L., Θαμούδιο, Ισπανία. (Ανάπτυξη βιοαισθητήρων προς χρήση στον τομέα του οίνου).
2010 – Ως σήμερα	Παραγωγός ελαιολάδου

01/09/2010 - 13/10/2010	Εργαζόμενος στο οινοποιείο του Γεωργικού Συνεταιρισμού συμμετέχοντας σε όλα τα στάδια οινοποίησης. Vila-Rodona, Ταρραγόνα, Ισπανία.
15/06/2005 - 30/11/2005	Υπεύθυνος για την προστασία των ελαιόδεντρων από την Bactorea Olea στο Δημοτικό Διαμέρισμα Πελέκανο, Χανιά.

9. Τεχνικές αναφορές - συγγραφή ερευνητικών προτάσεων

- 9.1. Επιμέλεια τεχνικής αναφοράς μετά το πέρας του ερευνητικού προγράμματος NWG 1401 «Μεταλλική ιοντική ειδομορφή: κατανοώντας τον ρόλο της στην ανάπτυξη του οίνου και δημιουργώντας ένα εργαλείο για την ελαχιστοποίηση της αλλοίωσης αυτού - Metal ion speciation: Understanding its role in wine development and generating a tool to minimize wine spoilage». <https://www.wineaustralia.com/research/search/completed-projects/nwg-1401>
- 9.2. Επιμέλεια τεχνικής αναφοράς για τον ποσοτικό προσδιορισμό του ολικού Cu σε λευκό οίνο με χρωματομετρική ανάλυση: Andrew Clark, Nikolaos Kontoudakis, Mark Smith, Paul A. Smith and Eric N. Wilkes. **The Determination of Total Cu in White Wine by BCA Colorimetric Analysis**. <https://researchoutput.csu.edu.au/en/publications/the-determination-of-total-cu-in-white-wine-by-bca-colorimetric-a>
- 9.3. Συμμετοχή στον σχεδιασμό και σύνταξη προκηρύξεων δράσεων χρηματοδότησης ερευνητικών έργων:
 1. «Η επίδραση της ειδομορφικής του μετάλλου στην παραγωγή, στη διάρκεια ζωής και στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του οίνου: στρατηγικές διαχείρισης και ελέγχου βασισμένες σε μηχανιστικές γνώσεις - The impact of metal speciation on the development, shelf life and sensory properties of wine: Management and control strategies based on mechanistic insights». National Wine and Grape Industry Centre - Charles Sturt University (Αυστραλία)

2. «ΜΟΥ-ΣΑ. Διαχείριση της Ωρίμανσης των Σταφυλών των ποικιλιών Μούχταρο και Σαββατιανό με τη χρήση Φυτο-ορμονών και Παραγωγή Υψηλής Ποιότητας Προϊόντων (Τ1ΕΔΚ-04200)» - Δράση εθνικής εμβέλειας: «Ερευνώ - Δημιουργώ - Καινοτομώ».

3. Ερευνητικές προτάσεις στα πλαίσια του δεύτερου κύκλου δράσεων εθνικής εμβέλειας: «Ερευνώ - Δημιουργώ - Καινοτομώ». Η συγγραφή έγινε ως μέλος του εργαστηρίου Οινολογίας και Τεχνολογίας Ποτών του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών.

10. Διακρίσεις

- ✓ ΟΙV AWARD 2020 ως μέλος της συντακτικής ομάδας του περιοδικού (Editor in chief wine) WEBSITE IVES Technical Reviews, Vine and Wine.

Η βράβευση έγινε στην κατηγορία:

Technical Publication Multi Categories

- ✓ Εξώφυλλο της περιγραφικής περίληψης από το δημοσιευμένο άρθρο μου (Andrew C. Clark, Xinyi Zhang, Nikolaos Kontoudakis. 2020. Simplified measures of Cu fractions in wine: Colorimetric and filtration-based approaches. Australian Journal of Grape and Wine Research. doi: 10.1111/ajgw.12450)

11. Υποτροφίες

- ✓ Υποτροφία Ελληνο-Γαλλικής Συνεργασίας για τη διαμονή επιστημόνων υψηλού επιπέδου (Γαλλικό Ινστιτούτο Ελλάδος-ΙΚΥ). Θα γίνει μελέτη με αντικείμενο «Χαρακτηρισμός των ενώσεων που επιδρούν στο άρωμα των οίνων και των αποσταγμάτων» (Μάιος-Ιούνιος 2021).
- ✓ Υποτροφία για την κάλυψη εξόδων στην συμμετοχή του συνεδρίου Macrowine 2018 από τον οργανισμό Wine Australia.
- ✓ Υποτροφία για την κάλυψη εξόδων στην συμμετοχή του συνεδρίου Macrowine 2016 από τον οργανισμό Wine Australia.
- ✓ A-EPiD-υποτροφία από το Rovira i Virgili University για το μεταπτυχιακό στην Ψυχική υγεία (2010).

12. Άλλες ακαδημαϊκές αναγνωρίσεις

12.1. Διαπίστευση

Διαπίστευση για τη δυνατότητα εργασίας ως Επίκουρος Καθηγητής στο δημόσιο πανεπιστήμιο της Ισπανίας από την Εθνική Υπηρεσία Αξιολόγησης και Διαπίστευσης της Ισπανίας

12.2. Κριτής επιστημονικών δημοσιεύσεων για διεθνή περιοδικά με κριτές:

- | | |
|--|--|
| ✓ Journal of Agricultural and Food Chemistry | ✓ Applied Food Research |
| ✓ Food Chemistry | ✓ LWT - Food Science and Technology |
| ✓ Food Microbiology | ✓ Biomolecules |
| ✓ Scientific Reports-Nature | ✓ Beverages |
| ✓ Talanta | ✓ Foods |
| ✓ Molecules | ✓ Food Control |
| ✓ Food Research International | ✓ ACS Omega |
| ✓ Journal of the Science of Food and Agriculture | ✓ Source Journal of Food and Nutrition |
| ✓ Australian Journal of Grape and Wine Research | ✓ Colloids and Surfaces A: Physicochemical and Engineering Aspects |
| ✓ OENO One | ✓ Food & Nutrition Journal |
| ✓ American Journal of Enology and Viticulture | ✓ Internation Journal of Enviromental Research and Public Health |
| ✓ European Food Research and Technology | ✓ Revista Agronomia Colombiana |

12.3. Πιστοποιητικό διαχείρισης πειραματικών ζώων, από τη Γενική Διεύθυνση Περιβάλλοντος και Βιοποικιλότητας, Κυβέρνηση της Καταλονίας (2010)

13. Γλώσσες

13.1. **Ελληνικά:** Μητρική γλώσσα

13.2. **Ισπανικά:** Άριστη γνώση-C2
Certificado de Aptitud de Castellano, Escuela Oficial de Idiomas, Ισπανία

13.3. **Αγγλικά:** Καλή γνώση
Certificate of Competency in English, University of Michigan, USA

First Certificate in English, University of Cambridge, United Kingdom
Διαμονή στην Αυστραλία 4,5 χρόνια

13.4. **Καταλανικά:** Μέτρια γνώση

14. Άλλα εκπαιδευτικά προγράμματα που ολοκληρώθηκαν στα πλαίσια της διαβίου μάθησης

23/11/2015-26/11/2015	Κατάρτιση στις τεχνικές χρήσης (software) GC MS-QQQ, Agilent Technologies, Charles Sturt University, Wagga Wagga, Αυστραλία
10/06/2014	Κατάρτιση στη βάση δεδομένων Scopus (διάρκεια 3 ωρών), University Rovira i Virgili και Spanish Foundation for Science and Technology, Ταρραγόνα, Ισπανία
22/02/2008 -04/04/2008	Κατάρτιση στην επεξεργασία δεδομένων με το στατιστικό πρόγραμμα SPSS (διάρκεια 15 ωρών), University Rovira i Virgili και Spanish Foundation for Science and Technology, Ταρραγόνα, Ισπανία
14/04/2010	Κατάρτιση στην επίλυση τεχνικών προβλημάτων στην υγρή και αέρια χρωματογραφία, Agilent Technologies, Ταρραγόνα, Ισπανία
08/07/2002 - 29/07/2002	Πρακτική στο εργαστήριο Εσπεριδοειδών στο Ινστιτούτο Ελιάς και Υποτροπικών Φυτών Χανίων, Χανιά
09/07/2001 - 17/08/2001 01/07/2000 - 31/08/2000	Πρακτική στο εργαστήριο Ελαιοκομίας στο Ινστιτούτο Ελιάς και Υποτροπικών Φυτών Χανίων, Χανιά

2008-2018

On-line μαθήματα μέσω της πλατφόρμας Coursera
(Introductory Organic Chemistry - Part 1,
Fundamentals of Human Nutrition, Programmed cell
death, Statistics: Making Sense of Data)