

OICCE
TIMES



Rivista di Enologia

Tecnica, Ricerca, Qualità, Territorio

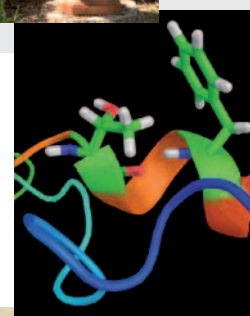
- 3 Editoriale
OICCE: 20 ANNI NEL FUTURO *Giusi Mainardi*
- 5 L'opinione del Presidente
IL MITO IN TAVOLA *Mario Ubigli*
- 6 Agenda OICCE
IL GRANDE LIBRO DEL VERMOUTH DI TORINO
IL MERCATO DEL VINO IN CINA



15 La bioprotezione
Guido Parodi

19 L'influenza della chiusura sui vini rossi
J.-C. Vidal, S. Caillé, A. Samson, J.-M. Salmon

29 Lieviti aromatici e caratteri tiolici
M.-C. Colosio, T. Bonciani, C. Montanini, N. Facondini



35 Informazioni dalla ricerca
LA TIPICITÀ DEL PINOT BIANCO
TECNICHE DI MACERAZIONE A CONFRONTO
I CAMPI ELETTRICI PULSATI IN ENOLOGIA

40 Biblioteca

42 Notizie dal mondo del vino

48 Microbiologia enologica
COLTURE STARTER IN FERMENTAZIONI MISTE *Tiziana Nardi*

50 Analisi sensoriale
L'ASTRINGENZA DEI VINI: È ANCHE UNA QUESTIONE DI SALIVA! *Giuseppe Zeppa*

52 Il tavolo delle Dogane
IL PROGETTO RE.TE. *Piero Porcu*

54 I marchi del vino
LA BREXIT, IL VINO ED I MARCHI *Maria Cristina Baldini*

56 Il Mappavino
BANDOL, IL REGNO DEL MOURVÈDRE *Giusi Mainardi*

61 L'angolo della vigna
NEBBIOLO: TRE CLONI, 28.872 VARIAZIONI *Anna Schneider*

