



- 3 Editoriale
PER UNA SCIENZA CHE SIA UN BENE DI TUTTI **Giusi Mainardi**
- 5 L'opinione del Presidente
CI VUOLE MOLTA ACQUA... PER FARE IL VINO **Vincenzo Gerbi**
- 7 Agenda OICCE
LA SETTIMANA DELLA SICUREZZA 2022
IL BANDO DEL PREMIO INTERNAZIONALE SIAD 2023
CONVEGNO "LA MACERAZIONE PER I VINI ROSSI E BIANCHI"



15 **Quale macerazione per i vini di qualità?**
Vincenzo Gerbi

19 **Il potenziale fenolico delle uve rosse**
Fulvio Mattivi

22 **Confronti tra refrigerazione classica e criogenica**
Tommaso Bucci

28 **Esperienze di criomacerazione di uve piemontesi**
Alberto Caudana, e altri

37 **Tioli varietali e lieviti**
Jessica Noble, e altri



43 **Informazioni dalla ricerca**
DERIVATI DI LIEVITO PER I VINI SPUMANTI
LA GESTIONE BIOLOGICA DELL'ACIDITÀ DEL VINO

47 **Notizie dal mondo del vino**

51 **Biblioteca**
I VINI ITALIANI A DENOMINAZIONE D'ORIGINE

52 **Microbiologia**
LIEVITI PER VINI SPUMANTI **Luciana De Vero, Maria Gullo**

54 **I marchi del vino**
IL VINO NEL METAVERSO **Maria Cristina Baldini**

57 **Il vino nella storia**
SPLENDORI DELLA TAVOLA AL PALAZZO REALE **Giusi Mainardi**

63 **L'angolo della vigna**
UN "PORTOGHESE" PER NULLA PORTOGHESE **Anna Schneider**

