



- 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*

