



- 3 Editoriale  
LA MAGIA DEL VETRO E DEL VINO *Giusi Mainardi*
- 5 L'opinione del Presidente  
SEMPRE PIÙ DIFFICILE... *Vincenzo Gerbi*
- 7 Agenda OICCE  
NECESSITÀ IDRICA DELLA VITE E QUALITÀ DEL VINO



- 11 L'importanza dei vinaccioli  
*Luca Rolle, e altri*

- 17 Il ruolo dei tannini enologici  
*Simone Giacosa, e altri*



- 23 Nuovi risultati sulla macerazione carbonica  
*Gregorio Saltini, e altri*



- 26 Stabulazione a freddo nella vinificazione in bianco  
*Loris Cazzanelli*

- 32 Gli enzimi nella macerazione delle uve  
*Donatella Petegolli, Paola Vagnoli*



- 37 Informazioni dalla ricerca  
TOSTATURA DEL LEGNO E CARATTERISTICHE SENSORIALI DEL COGNAC  
POLISACCARIDI SOLUBILI DALLE BUCCE E ASTRINGENZA DEL VINO

- 40 Notizie dal mondo del vino

- 45 Biblioteca  
MICROBIOLOGIA DELLA VITE E DEL VINO

- 47 Sostenibilità in cantina  
SOLUZIONI PER UN'ENOLOGIA MIRATA *Valentina Corti, Benedetto Amoroso*

- 50 Microbiologia  
GLI ATTINOMICETI *Marika Pellegrini, Maddalena Del Gallo*

- 53 Vino e salute  
CORREGGERE GLI STUDI EPIDEMIOLOGICI?

- 54 I marchi del vino  
USO VS. REGISTRAZIONE *Maria Cristina Baldini*

- 57 Il vino nella storia  
I VETRI DI UNA BRILLANTE COLLEZIONE *Giusi Mainardi*



- 63 L'angolo della vigna  
VECCHIE VIGNE: QUALITÀ, STORIA, BIODIVERSITÀ *Anna Schneider*

