



## BIBLIOGRAPHY

Acerbi G., 1825. Delle viti italiane o sia dei materiali per servire alla classificazione. Monografia e sinonimia precedute dal tentativo di una classificazione geografica delle viti.

Milano.

Agfuiilar U.G., 1998. Caractérisation cinétique et métabolique d'une souche de *Brettanomyces*. Thèse I.N.P., Toulouse, France.

Aiken J.W., Noble A.C., 1984. Composition and sensory properties of Cabernet Sauvignon wine aged in French versus American oak barrels. *Vitis*, 23, 27-36. *Annali dell'Istituto Sperimentale per l'Enologia di Asti*, 18, 290-305.

Anzani R., Failla O., Scienza A., Campostrini F., 1990. Wild grapevine (*Vitis vinifera* var. *silvestris*) in Italy: distribution, characteristics and germplasm presentation. 1989 Report. *Vitis*. Special Issue: 97-112.

Aratajona J., Barbero E., Llobet M., Marco J., Parente F., 1991. Influence de "bousinage" de la barrique sur les qualités organoleptiques des brandies vieillis en fûts de chêne. n: *Les eaux- de-vie traditionnelles d'origine viticole*. Ed. Bertrand A., 197-205, Lavoisier Tec. Doc., Paris.

Bacci A., 1596. *De naturali vinorum historia, de vinis Italiae et de conviviis antiquorum*. Libri septem. Roma.

Baldini E., Intrieri C., 1999. Meccanizzazione della vendemmia e della potatura. Macchine e sistemi di allevamento. Editrice Clueb Bologna.

Bariska H., Pizzi A., 1986. The interaction of polyflavonoid tannins with wood cell walls. *Holzforschung*, 40, 299-302.

Barnett J.A., Payne R.W., Yarrow, D., 1996. *Yeasts: Characteristics and Identification*. 2nd ed. Cambridge University Press, Cambridge.

Baunes R., 1998. Les constituants volatils du stade fermentaire. *Oenologie, fondements scientifiques et technologiques*. Collection Sciences et Techniques Agroalimentaires. Ed. Tec&Doc-Lavoisier. Paris.

Benvenuti S., Macchia M., Miele S., 2001. Determinazione del contenuto dei semi d'infestanti nel suolo. *L'Informatore Agrario*, LVII, 3, 41-44.

Beretta G. 1841. Della coltivazione delle viti e dell'arte di fare vino. *Atti Acc. Agric. Sci. Lettere di Verona*, V, Vol. 18.

Bertolacci M., 2001. Caratterizzazione funzionale di linee gocciolanti integrali mediante prove di laboratorio: esperienze e verifiche. *Riv. di Irr. e Dren.*, 48, 3, 7-25.

Bertolacci M., 2002. Risultati delle prove funzionali su linee gocciolanti integrali e irrigatori a pioggia – Parte II. *Quaderno ARSIA 3/2002*, ARSIA Regione Toscana, Firenze.

Bertolacci M., Megale P.G., Bonacci F., 1997. Valutazione sperimentale dell'efficienza della microirrigazione. *All. A - VI convegno nazionale di Ingegneria agraria*. Ancona, 10-12 Settembre.

Bertolacci M., Solinas I., 2003. Software *Ve.Pro.L.G.*: Verifica e Progettazione di Linee Gocciolanti per il risparmio di acqua e di energia. *SIAE - F1 47189815 - F 00000134*, ARSIA Regione Toscana, Firenze.

Bertrand A., 1981. Formation des substances volatiles ou cours de la fermentation alcoolique. Incidence sur la qualité du vin. In: *Séances du Colloque Société Française de Microbiologie*, 251-267.

Beyer P., Lafitau C., Musselin F., Tant N., 1991. Le bois et le vin. *Bull. Ueforbe*, 1, 17-21.



- Blondin B., Ratomahenina R., Arnaud A., Galzy P., 1992. A study of cellobiose fermentation by a Dekkera strain. *Biot. Bioeng.*, 24, 2031-2037.
- Boeglin N., Kuzara S., Duchanois G., Masson D., 1993. Etude du chêne de tonnellerie: perméabilité et cintrage. *Rev. Fr. Oen.* 144: 35-40.
- Bogoni M., Reina A., Valenti L., Scienza A., 1993. Valutazione della variabilità intravarietale attraverso procedure di pressione selettiva debole. *Vignevini* 12: 25-30.
- Böhm H., - 1979. *Methods of studying root systems.* Springer -Verlag, Berlin.
- Boidron J.N., Chatonnet P., Pons, M., 1988. Influence du bois sur certaines substances odorantes des vins. *Conn. Vigne Vin*, 22, 275-294.
- Boidron J.N., Chatonnet P., Pons M., 1990. Elevage des vins rouges en fûts de chêne: évolution de certains composés volatils et leur impact aromatique. *Connaissance de la Vigne et du Vin* 10:565-587.
- Boidron J.N., 1994. Preparation and maintenance of barrels. In: *The barrel and the wine.* Ed. P. Ribereau-Gayon.
- Bertolacci M., 1997. È importante contenere le inefficienze e gli sprechi. *Terra e vita*, supplemento al n.10, marzo. Bordeaux: Seguin-Moreau-Institut d'oenologie, Université de Bordeaux II, 71-82.
- Bonato L., Biasi W., Maschio T., Gasparinetti P., Peratoner C., Teot G., Funes V., 1995. La vendemmia meccanica prossimo futuro obbligato. *L'Informatore Agrario* n. 31.
- Boulton R.B., Singleton V.L., Bisson L.F., Kunkee R.E., 1996. Principles and practices of winemaking. pp. 364-385. Chapman & Hall, New York.
- Bourgeois C., 1992. *Le châtaignier, un arbre, un bois.* Ed. Institut pour le Développement Forestier, Paris.
- Bourgeois J.R., Guyonnet R., 1988. Characterization and analysis of torrefied wood. *Wood Sci. Technol.*, 22, 143- 155.
- Brancadoro L., 1995. La pressione selettiva debole, una nuova metodologia di selezione clonale: l'esempio del sangiovese. *Il Consenso*, 3: 20-27.
- Brancadoro L., 1998. La variabilità intravarietale come risorsa. In "Il vitigno del terzo millennio", suppl. a il *Corriere Vinicolo*, 71(37) pp. 33-38.
- Brancadoro L., Valenti L., Scienza A., 1996. Primi cloni omologati con metodiche di pressione selettiva debole. *L'Informatore Agrario* n. 52, 69-72.
- Brancadoro L., Maccarrone G., Scienza A., 1997. Potatura invernale della vite: risultati vegeto produttivi. *L'Informatore Agrario* n. 48, 59-62
- Brancadoro L., Marmugi M., 1997. Rapporto tra sistemi di potatura invernale e tempi di lavoro nella vite. *L'Informatore Agrario* n. 23, 71-74.
- Brancadoro L., Sala C., Scienza A., 1999. Diradamento chimico dei grappoli: primi risultati su Sangiovese. *L'Informatore Agrario* n. 20, 67-69.
- Brancadoro L., Colombari L., Scienza A., 2001. Scelte all' impianto del vigneto e risposte produttive e qualitative del Sangiovese. *L'Informatore Agrario* n. 57 (5), 61-64.
- Breviglieri N., Casini, 1965. Il Sangiovese. In: "I principali vitigni da vino coltivati in Italia". MAF, Roma.
- Bricout J., 1971. Analyse de quelques constituants dérivés du chêne dans les vieilles eau-de-vie d'Armagnac. *Ann. Technol. Agric.*, 20, 217-223.



Castello Banfi



banfivini



@CastelloBanfi



- Bridges E. M., Davinson D. A., 1982. Principles and applications of soil geography. Longman, New York.
- Brillandi G., 1836. La difesa di alquanti prodotti. 17, 90. Browning B.L., 1963. The chemistry of wood. Wiley J. & Sons ed., Interscience Publishers, N.Y.
- Brunet R., 1948. Manuel de tonnellerie. Paris, Librairie J.B., Bailliere et Fils, 284 pp.
- Busoni E., Costantini E. A. C., 1993. Risultati sperimentali per la valutazione dei suoli agricoli e forestali in Toscana. CNR, Firenze.
- Calò A., Costacurta A., Paludetti G., Crespan M., Giusti M., Egger E., Grasselli A., Storchi P., Borsa D., Di Stefano R., 1995. Characterization of biotypes of Sangiovese as basis for clonal selection. Int. Symp. on clonal selection. ASEV, 99-104.
- Campostrini F., Brancadoro L., De Micheli L., Falcetti M., 1993. Adattamento del Prugnolo gentile alle caratteristiche pedoclimatiche mediante mescolanze policlonali. VigneVini, 1254-58.
- Campostrini F., De Micheli L., Bogoni M., Scienza A., 1995. Study of genetic variability of Sangiovese ecotypes as a tool for new strategies. Int. Symp. on clonal selection, ASEV, 105-110.
- Camus A., 1936. Les chênes. Monographie du genre Quercus. Paul Lechevalier Ed., Paris, 686 p.
- Cantagrel R., Mazerolles J.P., Vidal P., Galy B., Boulesteix J.M., Blaquie O., Gashei J., 1993. Evolution analytique et organoleptique des eaux-de-vie de Cognac au cours du vieillissement. I partie: Incidence des techniques de tonnellerie. In: Elaboration de connaissance des spiritueux. Cantagrel R. (Ed.) pp. 567-572 Lavoisier BNIC, Paris.
- Carrascosa J.M., Viguera M.D., Nunez de Castro I., Scheffers D., 1981. Metabolism of acetaldehyde and Custer effect in the yeast *Brettanomyces abstinentis*. Antonie van Leeuwenhoek, 47, 209-215.
- Castelletti L., Costantini L., Tozzi C., 1987. Considerazioni sull'economia e l'ambiente durante il Neolitico in Italia. In: Atti della XXVI Riunione Scientifica dell' I.I.P.P., Firenze 7-10, nov. 1985, vol. 1, pp. 37-55, Firenze.
- Cavin Andioc V., Etievant P., Devies C., 1993. Ability of wine lactic acid bacteria to metabolize phenol carboxylic acids. Am. J. Enol. Vitic., 1, 76-80.
- Charpentier C., Feuillat M., 1993. Yeast Autolysis. In: Wine Microbiology and Biotechnology, Ed. G.H.Fleet. Chur, Switzerland: Harwood Academic Publishers.
- Chatonnet P., 1989. Les composés aromatiques du bois de chêne cédés aux vins, influence des opérations de chauffe en tonnellerie. Conn. Vigne Vin, numéro spécial, 81-91.
- Chatonnet P., 1990. Elevages des vins rouges en fûts de chêne: évolution de certains composés volatils et de leur impact aromatique. Science des Aliments, 10, 565-587.
- Chatonnet P., 1991. Incidences du bois de chêne sur la composition chimique et les qualités organoleptiques des vins: applications technologiques. Thesis, Université de Bordeaux II, U.F.R. Institut d'œnologie, Bordeaux, France.
- Chatonnet P., 1995. Le séchage et la maturation des bois en tonnellerie. Rev.Fr. Oen. 151:33-38.
- Chatonnet P., 1998. Volatile and odoriferous compounds in barrel-aged wines: impact of cooperage techniques and aging conditions. In: Chemistry of wine flavor. Waterhouse, A.L., and Ebeler S.E. (Eds.). pp. 181-207. Oxford University Press, Washington, DC.
- Chatonnet P., 2000. Brettanomyces contamination during fermentation and ageing: impact, detection, and means of combating infection. Scientific Symposium Proceeding "Wood and wines", Bordeaux.
- Chatonnet P., Boidron J.N., 1988. Dosage de phénols volatils dans les vins par chromatographie en phase gazeuse. Sciences des Aliments, 8, 479-488.
- Chatonnet P., Boidron J.N., 1989. Incidence du traitement thermique du bois de chêne sur la composition chimique. 1<sup>o</sup> partie: Définition des paramètres thermiques de la chauffe des fûts en tonnellerie. Conn. Vigne Vin, 23, 77-87.
- Chatonnet P., Boidron J.N., Pons M., 1989. Incidence du traitement thermique du bois de chêne sur la composition chimique.





2° partie: Evolution de certains composés en fonction de l'intensité de brûlage. *Conn. Vigne Vin*, 23, 223-250.

Chatonnet P., Dubourdiou D., Boidron J., Pons, M., 1992a. The origin of ethylphenols in wine. *J. Sci. Food Agric.* 60, 165-178.

Chatonnet P., Dubourdiou D., Boidron J.N., Pons M., 1992b. Incidence des conditions de fermentation et d'élevage des vins blancs secs en barriques sur leur composition en substances cédées par le bois de chêne. *Sciences des Aliments*, 12, 665-685.

Chatonnet P., Boidron J.N., Dubourdiou D., 1993. Maitrise de la chauffe de brûlage en tonnellerie. Application a la vinification et a l'élevage des vins en barriques. *Rev. Fr. Oen.* 144:41-53.

Chatonnet P., Dubourdiou D., Boidron, J., 1993. Influence des conditions d'élevage et de sulfitage des vins rouges en barriques sur leur teneur en acide acétique et en ethyl-phenols. *J. Int. Sci. Vigne et Vin*, 27, 4, 277-298.

Chatonnet P., Dubourdiou D., Boidron J., 1995. The influence of Dekkera/Brettanomyces sp. yeasts and lactic bacteria on the ethylphenol content of red wines. *Am. J. Enol. Vitic.* 46, 463-468.

Chatonnet P., Vailla C., Dubourdiou D., 1997. Influence of polyphenolic components of red wines on the microbial synthesis of volatile phenols. *Am. J. Enol. Vitic.* 48, 443-448.

Chen C.L., 1970. Constituents of *Q. rubra*. *Phytochemistry*, 9, 1149.

Conradie W. J., 1991. Translocation and storage of nitrogen by grapevines as affected by time of application. *Proc. Int. Symp. on nitrogen in grapes and wine*, Raniz J. M. ed., pp. 32-42, Am. Soc. Enol. Vitic., Davis, Ca.

Ciani M., Ferraro L., 1997. Role of oxygen on acetic acid production by Brettanomyces/Dekkera in winemaking. *J. Sci. Food Agric.*, 75, 489-495.

Cosmo I., 1948. Montepulciano, Canaiolo, Cigliegiolo. *Indagine ampelografica comparativa. Riv. Vit. Enologia*, 4, Conegliano.

Costantini E.A.C., 1989. Influence of the anthropogenic erosion on the quality of the wine in a hill area of central Italy. *Geokodynamic*, Darmstadt.

Costantini E.A.C., Lizio Bruno F., 1996. I suoli del comprensorio vitivinicolo di Montepulciano. Le loro caratteristiche, gli ambienti, i caratteri funzionali per la produzione del vino nobile di Montepulciano. Ed. Regione Toscana

Costantini E.A.C., Lizio Bruno F., 1996. *Vino Nobile di Montepulciano - Zonazione e valorizzazione del territorio*. Ed. Regione Toscana.

Costantini L., Costantini Biasini L., 1999. La viticoltura dalla Grecia alla Magna Grecia: la documentazione archeobotanica. In O. Failla, G. Forni eds., *Alle radici della civiltà del vino in Sicilia*, Cantina Settesoli, Menfi, pp. 169-191.

Cremaschi M., Rodolfi G. 1991. *Il Suolo-pedologia nelle scienze della terra e nella valutazione del territorio*. La Nuova Italia Scientifica, Roma.

De Crescenzi P. 1495. *Opus ruralium commodorum*. (Ed. italiana) Venezia.

De Lattin G. 1939. Über den Ursprung und die Verbreitung der Reben. *Die Züchter*, 11: 217-225.

De Maria P.P., Leadri C., 1875. *Ampelografia della provincia di Alessandria con introduzione sugli studi ampelografici nella viticoltura e nell'enologia stessa*. Tipografia Negro, Torino.

Deak T., Beuchat L.R., 1996. *Handbook of food spoilage yeasts*. New York, CRC Press. Di Stefano R., 1985. Gli etil fenoli nei vini. *Vignevini*, 5, 35-38.

Di Stefano R., 1987. Aromi dei vini prodotti nelle regioni a clima caldo o caldo arido. In: *Primo Simposio Internazionale su le sostanze aromatiche dell'uva e del vino*, S. Michele all'Adige, 25-27 giugno, Trento.

D.M. 13-09-1999. Approvazione "Metodi Ufficiali di Analisi chimica del suolo". *Suppl. ord. n. 185 GU 248*, 21-10-1999.



D.M. 25-03-2002. Rettifiche al decreto ministeriale 13 settembre 1999 riguardante l'approvazione dei metodi ufficiali di analisi chimica del suolo. GU 84, 10-04-2002.

Drewe M., Barker R.R., 1974. Pyrolysis and combustion of cellulose. Part VI. The chemical nature of char. In "Pyrolysis of polymers". Vol. Thirteen: Fire and flammability series, 21-29, Ed. Hilado C.J., Technomic pub., Westport, USA.

Dubois P., 1989. Apports du fût de chêne neuf sur l'arôme des vins. *Revue Française d'œnologie*, 120, 19-24.

Dumon R., 1982. La valorisation chimique de bois. Masson Ed., Paris.

Dyer W. G., 1985. Evaluation of commercial practices in whitewine fermentation in barrels and red wine pomace contact. M.S. Research Report, University of California, Davis, CA.

Esau K., 1965. Plant anatomy. 2ed. New York, John Wiley & Sons. 767 pp.

Failla O., Anzani R., Scienza A., 1992. La vite selvatica in Italia: diffusione, caratteristiche e conservazione del germoplasma. *Vignevini*, 19,1/2, 37-46.

Failla O., Panont C.A., 1998. La zonazione viticola. In "La Zonazione viticola della Val D'Ilasi-Manuale d'uso per il viticoltore" a cura di Failla O. e Fiorini P., Edit. Cantina Sociale Ilasi, Gruppo Italiano Vini, Università degli Studi di Milano Ist. di Coltivazione arboree; pag. 55-86.

Falcetti M. 1999. "Zonazione?...Perché?". *L'Informatore Agrario* n. 16 speciale, p. 9.

Fedele F., 1991. L'evidenza impalpabile: il bere nella preistoria europea. In (P. Scarpi, a cura di) *Storie del Vino. Homo Edens II*. Diapress, Milano.

Fengel D., Wegener G., 1984. Wood: chemistry, ultrastructure, reactions. De Gruiter w., Berlin.

Feuillat F., 1991. Etude de caractère exploratoire sur quelques aspects de la qualité du «chêne de tonnellerie» en relation avec la qualité des vins. DEA Université de Nancy.

Feuillat M., 1987. Elevage de vins blanc de Bourgogne en fûts de chêne. In: *Le bois et la qualité des vins et des eaux-de-vie*, Ed. G. Guimberteau, numéro spécial de *Conn. Vigne Vin*, 123-142.

Fleet G.H., 1993. Wine microbiology and biotechnology. Harwood Academic Publishers, Chur.

Forni G., 1975. Origini, evoluzione e diffusione della produzione del vino e della viticoltura. *Rivista di Storia dell'Agricoltura*, 15, n. 1, pp. 15-50. Vitecoltura dal Mediterraneo orientale alla Cisalpinia. Aspetti ecologici, culturali, linguistici e tecnologici. In: G. Forni, A. Scienza (eds.), 2500 anni di cultura della vite nell'ambito alpino e cisalpino, Trento, pp. 19-183.

Forni G., 1979. Paleontologia linguistica semito-camitica ed indeuropea, substrato indomediterraneo nella documentazione del trapasso caccia-raccolta a coltivazione-allevamento. *AMIA* n. 5, in *Riv. Storia Agricoltura*, pp. 180-182.

Forni G., 1999. La tecnologia e l'economia vitivinicola della Magna Grecia e della Sicilia Antica. In: O. Failla, G. Forni eds., *Alle radici della civiltà del vino in Sicilia*, Cantina Settesoli, Menfi, pp. 131-167.

Forni G., 2000. Viti selvatiche, domesticoidi, domestiche dalla preistoria al Medioevo, dall'oriente all'occidente mediterranei, dall'archeologia alle Geoponiche. In: D. Tomasi, C. Cremonesi eds., *L'avventura del vino nel bacino del Mediterraneo*, Simposio Internaz., Conegliano 1998, Conegliano, pp. 289-314.

Francis I.L., Sefton M.A., Williams P.J., 1992. A study by sensory descriptive analysis of the effects of oak origin, seasoning and heating on the aromas of oak model wine extracts. *Am. J. Enol. Vitic.*, 43, 18-33.

Franson P., 2001. *The Treat of Brett*. vol. 27, n° 5, 1-6.

Frobenius L., 1938. Denkformen vergangener Menschheit. *Scientia*, 64.



Castello Banfi



banfvini



@CastelloBanfi



- Froudiere I., Laure, F., 1988. Condition de survie de *Brettanomyces* (Dekkera) dans le mouts de raisin et le vin. *Conn. Vigne Vin*, 2, 296-303.
- Froudiere I., Larue F., 1990. Conditions de survie de *Brettanomyces* (Dekkera) dans le mout de raisin et le vin. *Actualités Oenologiques*, 297-303, Dunod, Bourdeaux.
- Fugelsang K., 1997. *Wine microbiology*. The Chapman & Hall Enology Library, New York.
- Fugelsang K., 1998. *Brettanomyces: Dr Jekyll ou Mr Hyde des vins?* *Biofutur*, October, 182, 22-23.
- Gaia P., 1987. Caratterizzazione tassonomica ed enologica deileviti anomali fonte di inquinamento dei vini. *Analisi Ist. Sper. Enol. Asti* 18, 290-305.
- Gallais A., 1990. *Théorie de la sélection en amelioration des plantes*. Ed. Masson, Paris.
- Gallesio G., 1817-1839. *Pomona italiana ossia trattato degli alberi fruttiferi*. Nicolò Caprezzo, Ed. Pisa.
- Gasparinetti P., Teot G., Bonato L., Biasi W., Maschio T., Peratoner C., 1996. Impianto del vigneto. *L'Informatore Agrario* n. 41, 54-63.
- Gasparinetti P., Teot G., Bonato L., Biasi W., Maschio T., Peratoner C., Fogar E., Gubiani R., Pergher G., 1996. Quando la vendemmia meccanica è conveniente. *L'Informatore Agrario* n. 38, 55-64.
- Gilliland R.B., 1961. *Brettanomyces*. I. Occurrence, characteristics, and effects on beer flavour. *Journal of the Institute of Brewery*, 67, 257-261.
- Gimbutas M., 1997. The Kurgan culture and the Indo-Europeanization of Europe. *Journal of Indo-European Studies*, 18.
- Gimenez Martinez R., Lopez Garcia de la Serrana H., Villavon M., Quesada Granados J., Lopez Martinez M.C., 1996. Influence of wood heat treatment, temperature and maceration time on vanillin, syringaldehyde, and gallic acid contents in oak wood and wine spirit mixtures. *Am. J. Enol. Vitic.* 47:441-446.
- Giordano G., 1971. Caratteristiche fisiche e meccaniche del legno. In *Tecnologia del legno*, 1, 966-977, Utet Ed., Torino.
- Giovagnotti C., 1980. *Tassonomia del suolo*. Ed. Agricole, Bologna.
- Gladstones J., 1992. *Viticulture and environment*. Winetitles, Adelaide.
- Glories I., 1997. Maturità fenolica delle uve. *Atti Incontro di aggiornamento Associazione Enologici Enotecnici Italiani*. 2-11.
- Glories Y., 1987. Phénomènes oxydatifs liés à la conservation sous bois. In: *Le bois et la qualité des vins et des eaux des vie*, Ed. G. Guimberteau, numéro spécial de *Conn. Vigne Vin*, 81-91.
- Gorny R., 1989. Environment archeology and history in Hittite. *Anatolia Biblical Archeologist.*, 52: 78-96.
- Grando M.S., De Micheli L., Biasetto L., Scienza A., 1995. RAPD markers in wild and cultivated *Vitis vinifera*. *Vitis*, 34 (1):37-39.
- Grassi F., Labra M., Imazio S., Spada A., Sgorbati S., Scienza A., Sala F., 2003. Evidence of secondary grapevine domestication centre detected by SSR analysis. *Theor. Appl. Genet.*, 107: 1315-1320.
- Grassi F., Labra M., Scienza A., Imazio S., 2002. Chloroplast SSR markers to assess DNA diversity in wild and cultivated grapevines. *Vitis* 41, 3: 157-158.
- Grossi N., Gaetani M., Volterrani M., Magni S., Miele S., Pardini G., 1998. Tecniche di inerbimento del vigneto in un ambiente siccitoso della Toscana: un triennio di sperimentazione. *Comun. Presentata al XXXII Convegno annuale della Soc. Ital. di Agronomia*, Ancona, 15-18 settembre 1998.





- Guymon J.F., Crowell E.A., 1972. GC-separated brandy components derivated from French and American oaks. *Am. J. Enol. Vitic.*, 23, 114-120.
- Hankerson F.P., 1947. *The cooperage handbook*. Brooklyn, New York, Chemical Publishing Co., 182 pp.
- Henick-Kling T., 2000. *Brettanomyces* in wine. Fifth International Symposium on Cool Climate Viticulture & Oenology, Melbourne, Australia.
- Heresztyn T., 1986. Metabolism of volatile phenolic compounds from hydroxycinnamic acids by *Brettanomyces* yeasts. *Arch. Microbiol.*, 146, 96-98.
- Herve du Penhoat C., Michon V., Peng S., Viriot C., Scalbert A., Gage D., 1991a. *Quercus robur* L. Roburin A-E. *J. Chem. Soc. Perkin Trans.*, 1, 1653-1660.
- Herve du Penhoat C.L.M., Michon V.M.F., Ohassan A., Peng S., Scalbert A., Gage D., 1991b. Roburin A, a dimeric ellagitannin from heartwood of *Quercus robur*. *Phytochemistry* 30:329-332.
- Hillis W.E., Swain T., 1962. *Wood extractives and their significance to the pulp and paper industries*. W.E. Hillis ed., Academic Press, London.
- Hohnerlein-Buchinger T., 1996. *Per un sublessico vitivinicolo*. Max Niemeyer Verlag, Tübingen.
- Hunter J. J. and Le Roux D. J., - 1992. The effect of partial defoliation on development and distribution of roots of *Vitis vinifera* L. cv. Cabernet Sauvignon grafted onto rootstock 99 Richter. *Am. J. Enol. Vitic.*, 43, 71-78.
- Ibeas J., Lozano J., Perdignes F., Jimenez J., 1996. Detection of *Dekkera/Brettanomyces* strains in sherry by a nested PCR method. *Appl. Environ. Microbiol.* 62, 998-1003.
- Imazio S., 2004. *Relazioni tra l'origine dei vitigni coltivati e polimorfismo a livello del DNA: verifica dell'ipotesi di Negru sulla formazione delle Proles varietali*. Tesi di dottorato, Università degli Studi, Milano.
- Jackson D. I., Lombard P. B., 1993. Environmental and management practices affecting grape composition and wine quality. - A review. *Am. J. Enol. Vitic.* 44: 409-430.
- Jacquot C., Trenard Y., Dirol D., 1973. *Atlas d'anatomies angiospermes*. Centre technique du bois, Paris, 175 pp.
- Jindra J.A., Gallander J.F., 1987. Effect of American and French oak barrels on the phenolic composition and sensory quality of Seyval Blanc wines. *Am. J. Enol. Vitic.*, 38, 133-138.
- Joseph E., Marche M., 1972a. Contribution a l'étude du vieillissement du Cognac, identification de la scopoletine, de l'aesculetine, de l'ombelliferone, de la b-methylombelliferone, de la aesculine et de la scopoline, hétérosides provenant du bois. *Conn. Vigne Vin*, 6, 273-330.
- Joseph E., Marche M., 1972b. Contribution a l'étude du vieillissement du cognac. *Connaissance de la Vigne et du Vin* 6:273-330.
- Keller R., 1987. Différentes variétés de chêne et leur répartition dans le monde. *Num. Spec., Conn. Vigne et Vin*, 1-38.
- Khrol Y.S., Gromov V.S., 1978. Chemical changes in heart-wood during hydrothermal treatment. In: *Modification of wood*. Darzinsk TA (Ed.), pp. 57-76., New Delhi.
- Klumpers J., Scalbert A., Janin G., 1994. Ellagitannins in European oak wood: polymerization during wood ageing. *Phytochemistry* 36: 1249-1252.
- Kramling T.E., Singleton V., 1969. An estimate of the nonflavonoid phenols in wine. *Am. J. Enol., Vitic.*, 20, 86-92.
- Kunkee R., Bisson L., 1993. Wine-making yeast. In: Rose A., Harrison J., (Eds.) *The Yeasts*, Vol. 5, 2nd Edition. Academic Press, London, pp. 69-127.



Castello Banfi



banfvini



@CastelloBanfi



- Larue F., Rozes N., Froudiere I., Couty C., Perreira G.P., 1991. Incidence du développement de Dekkera/Brettanomyces dans les mouts et les vins. *J. Int. Sciences Vigne Vin*, 25, 149-155.
- Laureano P., Gato O., Cota M., Malfeito - Ferreira M., Laureiro V., 2001. Ecologia de leveduras produtoras de 4 - Etilfenol Associadas a produção. *Actas do 5º Simp. De Vitivinicolurado Alentejo*. Évora.
- Lazzarotto A., 1983. *Appunti di geologia regionale*. Università di Siena, Dip. di Scienze della Terra.
- Lehtonen M., Jounela-Erikson P., 1983a. Volatile and non-volatile compounds in the flavour of alcoholic beverages. In: Piggot Ed., *Flavour of distilled beverages and development*. Ellis Horwood Ltd Publ., 64-78.
- Lehtonen M., Lehtonen F., 1983b. The determination of volatile phenols in rum and brandies by GC et LC. *Instrumental Anal. Food*, 2, 397-407.
- Levadoux L., 1956. Les populations sauvages et cultivées de *Vitis vinifera*. *Annales d'amélioration des Plantes*. 1, pp. 59-117.
- Licker J.L., Acree T.E., Henick-Kling T., 1994. What is "Brett" (Brettanomyces) flavor?: a preliminary investigation. *Am. Chem. Soc. Symp. Ser.*, 714, 96-115.
- Llauberes R.M., 1987. Rôle de la biomasse levurienne dans l'élevage des vins blancs en barrique. En: *Le bois et la qualité des vins et des eaux-de-vie*. Ed. G. Guimberteau, numéro spécial de *Conn. Vigne Vin*, 113-122.
- Lonvaud-Funel A., 1999. Les aspects microbiologiques de l'élevage des vins rouges en barriques. V.<sup>ème</sup> Colloque des Sciences et Techniques de la Tonnellerie. *Conn. Actuelles et avenir de l'élevage en barrique*, 47-51.
- Loureiro V., Querol A., 1999. The prevalence and control of spoilage yeasts in foods and beverages. *Trends Food Sci. Technol.* 10-11, 356-365.
- Loureiro V., Malfeito-Ferreira M., 2003. Spoilage yeasts in the wine industry. *Int. J. of Food Microbiology*, 86 (1-2): 23-50.
- Maccarone G., Brancadoro L., Scienza A., 1996. Influenza della potatura meccanica invernale sui parametri vegeto-produttivi della vite. III giornate scientifiche SOI Erice 10-14 marzo.
- Meas E. V., Hoffman G. L., 1977. Crop salt tolerance - current assessment. *ASCE, J. Irrig. Drain. Div.* 103, 115-134.
- Maga J.A., 1989. Formation and extraction of cis- and trans- $\beta$ -methyl-g-octalattone from *Quercus alba*. In: *Distilled Beverage Flavour: recent developments*, eds J.R. Piggot and A. Patterson, Chichester, U.K.: Ellis Horwood, pp 171-176.
- Malfeito-Ferreira M., Rodrigues, N., Loureiro, V., 2000. The influence of oxygen on the "horse sweat taint" in red wines. In: *Proceeding of the 7<sup>th</sup> International Enology Symposium*, 1-2 June, Pavia, Italy, ed. Chiriotti.
- Mansfield A.K., Zoecklein B. W., Whiton S.R., 2002. Quantification of glycosidase activity in selected strains of *Brettanomyces bruxellensis* and *Oenococcus oeni*. *Am. J. Enol. Vitic.* 53, 4, 303-307.
- Marche M., Joseph E., Goizet A., Audebert L., 1975. Etude théorique sur le cognac et son vieillissement en fûts de chêne. *Rev. Franc. Œnologie.*, 57, 1-17.
- Marco J., Artajona J., Larremi M.S., Rius F.X., 1994. Relationship between geographic origin and chemical composition of wood for oak barrels. *Amer. J. Enol. Vitic.*, 45, 2, 192-200.
- Markman C.L.W., 1974. *Studies on phenolic content of oaks used for wine barrels*. M.S. Thesis, University of California, Davis.
- Marsal F., 1987. Evolution des substances cédées par le bois au cours de la fermentation et la conservation. In: *Le bois et la qualité des vins et des eaux-de-vie*, ed. G. Guimberteau, numéro spécial de *Conn. Vigne Vin*, 22, 33-38.
- Marsal F., Sarre C., Dubourdiou D., Boidron J.N., 1987. Rôle de la levure dans la transformation de certains constituants volatiles du bois de chêne au cours de l'élaboration en barrique des vins blancs secs. *Conn. Vigne vin*, 22, 33-38.
- Martin M., 1986. Le séchage du bois à haute température. *Le Bois National*, 1, 18-21.





- Marzotto N., 1925. Uve da vino, I e II. Tipografia Commerciale, Vicenza.
- Masson G., Puech J.L., Moutounet M., 1994. Localization of the ellagitannins in the tissues of *Quercus robur* and *Quercus petraea* woods. *Phytochemistry*, 37, 1245-1249.
- Masson G., Moutounet M., Puech J.L., 1995. Ellagitannins content of oak wood as a function of species and of sampling position in the tree. *Am. J. Enol. Vit.*, 46, 2, 262-268.
- Masson G., Puech J.L., Moutounet M., 1996. Composition chimique du bois de chêne de tonnellerie. *Bull. O.I.V.*, 785-786, 634-657.
- Masuda M., Nishimura K., 1971. Branched nonalactones of some *Quercus* species. *Phytochemistry*, 10, 1401-1402.
- Mattioli (1571). Citato da McGovern P.E. et al.
- Mattivi F., Scienza A., Failla O., Villa P.L., Anzani R., Tedesco G., Gianazza E., Righetti P.G., 1990. *Vitis vinifera* - a chemotaxonomic approach: anthocyanins in the skin. *Vitis*, Special Issue: 119-33.
- Mayer W., Seitz H., Jochims J.C., 1969. Struktur des Castalagins. *Liebigs. Ann. Chem.*, 721, 186-194.
- Mayer W., Seitz H., Jochims J.C., 1971. Struktur des Vescalagins. *Liebigs. Ann. Chem.*, 751, 60-68.
- McGovern P.E. et alii, eds., 1995. *The Origins and Ancient History of Wine*. Gordon & Breach, Luxembourg.
- Miele S., 2003. Strategie agronomiche al servizio della moderna agricoltura. *Rivista di Agronomia* XXXVII (2): 173-206.
- Miele S., Bargiacchi E., Foschi L., 2004. Orientamenti per la concimazione dei vigneti nel comprensorio orvietano. *Centro Regionale Servizi Vitivinicoltura, Orvieto*, pp. 48.
- Miller D.P., Howell S.G., Michaelis C.S., Dickmann D.J., 1992. The content of phenolic acid and aldehyde flavor components of white oak as affected by site and species. *Am. J. Enol. Vitic.* 43:333-338.
- Molon G., 1906. *Ampelografia*. I, II, V. Hoepli, Milano.
- Monties B., 1992. Composition chimique des bois de chêne: composés phénoliques, relation avec quelques propriétés physiques et chimiques susceptibles d'influencer la qualité des vins et des eaux-de-vie. *Conn. Vigne et Vin*, No. spécial, 59-72.
- Morgan J.W., Orsler R.J., 1969. The interaction of wood with organic solvents. I. *Holzforschung*, 23, 1-5.
- Mosedale J.R., 1996. Variation of the flavour and extractives of European oak wood from two French forests. *J. Sci. Food Agric.* 70:273-287.
- Moutounet M., Rabier P., Puech J.L., Verette E., Barillere J.M., 1989. Analysis by HPLC of extractable substances in oak wood. Application to a Chardonnay wine. *Sci. Aliments* 9:35-51.
- Moutounet M., Rabier P., Sarni F., Scalbert A., 1992. Les tannins du bois de chêne. Les conditions de leur présence dans les vins. *Conn. Vigne et Vin*, No. spécial, 75-80.
- Mullins M., Bouquet A., Williams L. E., 1992. *Biology of the grapevine*. Cambridge University Press, pp. 203-210.
- Naudin R., 1989. L'élevage des vins de Bourgogne en fûts neufs de chêne. Cas des vins blancs and rouges de garde. *I.T.V.*, Paris, p. 47.
- Nebeta K., Yonekubo J., Miyake M., 1987. Phenolic compounds from the heartwood of European wood. *Quercus robur* L. and brandy. *Mokuzai Gakkaishi*, 33, 408-415.
- Negrul A.M., 1946. Origine della vite coltivata e sua coltivazione. *Ampelografia dell'URSS*. Vol. I, Mosca.
- Nemani et al., 2001. Asymmetric warming over coastal California and its impact on the premium wine industry. *Clim. Res.*, vol. 19: 25-34.
- Nicolini G., Mattivi F., 1993. Caratteristiche sensoriali ed el corredo polifenolico di vini monoclonali di varietà veronesi. *Vignevini* 3: 66-72.





Nikitin N.I., 1966. Chemical composition of wood. In: The chemistry of cellulose and wood. Academy of Science of the URSS, Israel Program for Sci. Tras., Jerusalem, 491-511.

Nishimura K., Ohnishi M., Masuda M., Koga K., Matsuyama R., 1983. Reactions of wood components during maturation. In: Flavor of distilled beverages: origin and development. Piggot, J. R. (Ed.), pp. 241-255., Ellis Horwood Series.

Noble A. C., Arnold R. A., Masuda B. M., Pecore S. D., Schmidt J. O., Stern P. M., 1984. Process towards a standardized system of wine aroma terminology. *Am. J. Enol. Vitic.* 35 (2), 107-109.

Nomdedeu L., 1988. La chauffe des barriques. Transformations chimiques du bois de chêne et conséquences. *J. Vin.* 17538: 6-8.

Nomdedeu L., Leaute R., Grandchamp B., Bonnichon C., Laurichesse D., Trichet P., 1988. Brûlage des barriques de chêne et qualité des vins de Médoc. *Pro. Agr. Vit.* 105:505-514.

Otsuka K., Sato K., Yamishita T., 1980. Structure of a precursor of b-metil-g-octalattone, an aging flavor compound of distilled liquors. *F. Ferment. Technol.*, 58, 395-398.

Paciorek K.L., Kratzer R.H., Kaufman J., Nakahara J., Hartstein A.M., 1976. Thermal oxidative degradation studies of woods. In "Pyrolysis of polymers". Vol. Thirteen: Fire and flammability series, 52-63, Ed. Hilado C.J., Technomic pub., Westport, USA.

Paoletti A., 1995. Sangiovese in Tuscany. *Int. Symp. on clonal selection, ASEV*, 60-69.

Parish M., Kelly M., Baldwin G., 2003. Managing Brett. *The Australian & New Zealand Wine Industry Journal*, 18, 3, 1-6.

Pearl I. A., 1967. Thermal decomposition of lignin. In "The chemistry of lignin", Ed. M. Dekker, N.Y., 276-283.

Peng S., Scalbert A., Monties B., 1991. Insoluble ellagitannins in *Castanea sativa* and *Quercus petraea* woods. *Phytochem.*, 30, 775-778.

Perez F., Regodon J.A., Valdes M.E., De Miguel C., Ramirez M., 2000. Cycloheximide resistance as marker for monitoring yeasts in wine fermentation. *Food Microbiology*, 17, 119-128.

Perez G.B., 1882. Osservazioni agrarie sulla provincia di Verona per l'anno 1879. *Memorie dell'Accademia di Agraria, Scienze, Lettere, Arti e Commercio. Verona*, vol.58, fasc. 1.

Peynaud E., Domercq S., 1956. Sur les Brettanomyces isolés de raisins et de vins. *Archiv.fur. Mikrob.*, 28, 8, 266-280.

Pittau M., 1984. Lessico etrusco-latino comparato con il nuragico. Chiarella, Sassari.

Pocock K. F., Sefton M.A., Williams P.J., 1994. Taste thresholds of phenolic extracts of French and American oak wood: the influence of oak phenols on wine flavor. *Am. J. Enol. Vitic.*, 45, 429-434.

Pocock K.F., Strauss R., Somers T.C., 1984. Ellagic acid deposition in white wines after bottling: a wood-derived instability. *The Australian Grapegrower & Winemaker*, 4, 1.

Pollnitz A., Pardon K., Sefton M., 2000. Quantitative analysis of 4-ethylphenol and 4-ethylguaiacol in red wine. *Journal of Chromatography*, 874, 101-109.

Pontallier P., Salagoity M-H., Ribereau-Gayon P., 1982. Intervention du bois de chêne dans l'évolution des vins rouges élevés en barriques. *Conn. Vigne Vin*, 16, 45-61.

Pretorius I.S., 2000. Tailoring wine yeast for the new millennium: novel approaches to the ancient art of winemaking. *Yeast*, 16, 675-729.

Puech J.L., 1981. Extraction and evolution of lignin products in Armagnac matured in oak. *Am. J. Enol. Vitic.*, 32, 111-114.

Puech J.L., 1984. Characteristics of oak wood and biochemical aspects of Armagnac aging. *Am. J. Enol. Vitic.*, 35, 77-81.

Puech J.L., 1987. Extraction of phenolic compounds from oak wood in model solutions and evolution of aromatic aldehydes in wine aged in



oak barrels. *Am. J. Enol. Vitic.*, 36, 148-155.

Puech J.L., Leaute R., Clot G., Mondedeu L., Monties H., 1982. Etude de la lignine et des ses produits de dégradation dans les eaux - de-vie de cognac. *Bull. Groupe Polyphenol*, 11, 605-611.

Puech J.L., Jouret C., Goffinet B., 1985. Evolution des composés phénoliques du bois de chêne au cours du vieillissement de l'Armagnac. *Sci. Aliments*, 5, 379-391.

Puech J.L., Visockis R.J., 1986. Extraction et évolution des composés phénoliques du bois de chêne au cours de la maturation des whiskies. *Lebens. Untersuch. Forschung*, 19, 469-471.

Puech J.L., Moutounet M., 1988. Liquid chromatographic determination of scopoletin in hydroalcoholic extract of oak wood and in distilled alcoholic beverages. *J. Assoc. Anal. Chem.*, 71, 3, 512-514.

Puech J.L., Rabier P., Moutounet M., 1988. Preparative separation by high-performance liquid chromatography of an extract of oak wood and determination of the composition of each fraction. *J. Chromatogr.*, 457, 431-436.

Puech J.L., Robert A., Mouttet B., 1989. Evolution of oak wood lignin subjected to flash hydrolysis. *Holzforschung.*, 43, 235-238.

Puech J.L., Rabier Ph., Bories-Azeau J., Sarni F., 1990. Determination of ellagitannins in extracts of oak wood and in distilled beverages matured in oak barrels. *J. Off. Anal. Chem.*, 73, 4, 498-501.

Puech, J.L., Pepoutre J.P., Baumer R., Bayonove C., Moutounet M., 1993. Influence du thermotraitement des barriques sur l'évolution de quelques composants issus du bois de chêne dans les eaux de vie. *Elaboration et connaissance des spiritueux*. Cantagrel R., Lavoisier, Paris, 583-588.

Quinn M.K., Singleton V.L., 1985. Isolation and identification of ellagitannins from white oak wood and an estimation of their roles in wine. *Am. J. Enol. Vitic.*, 36, 148-155.

Rabier Ph., Moutounet M., 1991. Evolution d'extractibles du bois de chêne dans une eau-de-vie de vin. Incidence du thermotraitement des barriques. In: *Les eaux-de-vie traditionnelle d'origine viticole*. Ed. Bertrand A., 220-230, Lavoisier Tec. Doc. Paris.

Ralph R., 1993. Modern barrel production. *Proceedings of the International Oak Symposium*, San Francisco, CA, June 1-2, Ed. Neel D. and Young A., R-1-7, PWV, San Rafael, CA.

Reazin G.H., 1981. Chemical mechanisms of whiskey maturation. *Am. J. Enol. Vit.*, 32, 283-289.

Renfrew C., 2001. Origini indoeuropee: verso una sintesi. In: (G. Bocchi e M. Ceruti, a cura di) *Le radici prime dell'Europa*. Bruno Mondadori, Milano.

Renfrew J.M., 1995. Palaeoethnobotanical finds of *Vitis* from Greece. In: McGovern P.E. et Alii, eds, 1995. *The Origin and Ancient History of Wine*. Gordon et Breach, Luxemburg, pp. 255-267.

Ribereau-Gayon P., Glories Y., Maujean A., Dubourdiou D., 1998. *Traité d'œnologie: 1. Microbiologie du vin - Vinifications; 2. Chimie du vin - Stabilisation et Traitements*. Dunod, France.

Rives M., 1974. Les vignes sauvages comme sources de gènes pour l'amélioration. *Vitis*, 13: 186-197.

Rives M., 1961. Bases génétiques de la sélection clonale chez la vigne. *Ann. Ammel. Plantes*, 11, 337-348.

Rodrigues N., Goncalves G., Pereira-da-Silva S., Malfeito-Ferreira M., Laureiro V., 2001. Development and use of a new medium to detect yeasts of the genera *Dekkera/Brettanomyces* sp. *J. Appl. Microbiol.* 90, 1-12.

Rous C., Alderson B., 1983. Phenolic extraction curves for white wine aged in French and American oak barrels. *Am. J. Enol. Vitic.*, 34, 211-215.



Castello Banfi



banfvini



@CastelloBanfi



Saint - Cricq de Gauleiac N., Viavs N. Glories Y., 1998. Maturité phenolique: definition et controle. Revue française d'Oenologie, 6, 173, 22-25.

Sarkanen K., Ludwig C.H., 1971. Lignins: occurrence, formation, structure and reactions, 916 pp., Interscience Pub., Wiley.

Sarni F., Moutounet M., Puech J.L., Rabier P., 1990. Effect of heat treatment of oak wood extractable compounds. *Holzforschung*, 44:461-466.

Sarni F., Rabier P., Moutounet M., 1990. Fabrication des barriques et thermotraitement: relevé des températures. *Rev. Fr. Oen.* 123:53-58.

Scalbert A., Duval L., Peng S., Monties B., 1990. Polyphenols of *Quercus robur* L. II. Preparative isolation by low- pressure and high- pressure liquid chromatography of heartwood ellagitannins. *J. of Chrom.*, 502, 107-119.

Scalbert A., Monties B., Dupouey J.L., Becker M., 1986. Polyphenols extractibles du bois de chêne. *Bull. Groupe Polyphenols*, 13, 915-919.

Scassioli R.E., 1988. Origine ed evoluzione della vite. *Atti Ist. Bot. Lab. Critt. Serie 7, Vol. 7*, pp. 35-55.

Schahinger G., Rankine B., 1992. *Cooperage for winemakers*. Ryan Pub., Adelaide.

Scheffers W.A., Wiken T.O., 1969. The Custers effect (negative Pasteur effect) as a diagnostic criterion for the genus *Brettanomyces*. *Antonie van Leeuwenhoek, Supplement: Yeast Symposium*, 35, 31-32.

Schutz M., Gafner J., 1993. Analysis of yeast diversity during spontaneous and induced alcoholic fermentations. *J. Appl. Bacteriol.* 75, 551-558.

Scienza A., 1983. Notizie ed importanza di alcuni recenti ritrovamenti di *Vitis vinifera* L. *silvestris* Gmelin in Italia. *Notiziario di ortoflorofruitticoltura*, 9, 6: 297-301.

Scienza A., 1992 - I rapporti tra vitigno ed ambiente: le basi culturali e gli strumenti di valutazione. Convegno "La zonazione viticola tra innovazione agronomica, gestione e valorizzazione del territorio. L'esempio del Trentino.", S.Michele a/A TN, 28 agosto 1992, *Atti*: 11-25

Scienza A., 1993. Vigneti policlonali e valorizzazione della diversità dei vini. *Vignevisini*, 12: pp. 23-24.

Scienza A., Protti A., Conca E., Romano F., 1986. Diffusione e caratteristiche della *Vitis vinifera silvestris* in Italia. *Vignevisini, Suppl.* 12: 86-94.

Scienza A., Failla O., Anzani R., 1989. Wild grapevine (*Vitis vinifera silvestris* G.) in Italy: diffusion, characteristics and germoplasm preservation. *Int. Symp. Hort. Germ. Cultivated. Part I, Fruit Trees*, 1988 Beijing: 378-384.

Scienza A., Anzani R., Failla O., Mattivi F., Villa P.L., Tedesco G., Righetti P., Etori C., Magenes S., Gianazza E., 1990a. *Vitis vinifera*. A chemotaxonomic approach: seed storage protein. *Vitis special issue*: 24-28.

Scienza A., Failla O., Anzani R., Mattivi F., Gianazza E., Tedesco G., Benetti U., 1990b. Le possibili analogie tra il Lambrusco a foglia frastagliata, alcuni vitigni coltivati e le viti selvatiche del basso Trentino. *Vignevisini* 9: 25-36.

Scienza A., Valenti L., Failla O., Falcetti M., 1991. La gerarchizzazione dei fattori produttivi nel modello viticolo: il ruolo del portinnesto. *III Convegno sui portinnesti della vite. Potenza* 4-5 nov. 1988.

Scienza A., Failla O., Valenti L., 1993. Grapevine germ- plasm diversity and conservation. *Landscape Ecology and Agroecosystems*. (Bunce R. G., Ryzrowski L., Paoletti M. Eds.). Lewis Publishers: 241.

Scienza A., Villa P.L., Tedesco G., Parini L., Etori C., Megenes I., Gianazza E., 1994. A chemotaxonomic investigation in *Vitis vinifera* L. II. Comparison among ssp. *sativa* traditional cultivars and wild biotypes of ssp. *silvestris* from various Italian regions. *Vitis*, 33, 4, 217.

Scienza A., Valenti L., 1998. Tecniche alternative alla lavorazione tradizionale del terreno in alcuni vigneti dell'Italia centro- settentrionale.



Vignevini 15(5) 43-47.

Scienza A., Failla V., Brancadoro L., 2001. Adaptation des porte-greffes et de cépages aux conditions pedo-climatiques de l'Italie. J. Int. des Sciences de la Vigne et du Vin N° Hors-Série 77-96.

Scienza A., Toninato L., Bernava M., - 2003 Introduzione. In "Arezzo: terra di vini. Dalla Zonazione al manuale d'uso del territorio" a cura di Scienza A. e Toninato L., Edit. Provincia di Arezzo e CCIA Arezzo; pag. 1-9.

Sefton, M.A., 1991. How does oak barrel maturation contribute to wine flavor? *P.W.V.*:17-20.

Sefton M.A., Francis I.L., Williams P.L., 1990a. Volatile flavor components of oak wood. Proc. of the Seventh Australian Wine Industry technical Conference. P.J. Williams, D.M. Davidson and T.H. Lee, Eds, August 13-17, 1989. Adelaide. Australian Industrial Publishers, pp 107-112.

Sefton M.A., Francis I.L., Williams P.L., 1990b. Volatile norisoprenoid compounds as constituents of oak woods in wine and spirit maturation. *F. Agric. Food. Chem.*, 38, 2045-2049.

Sefton M.A., Francis I.L., Pocock K.F., Williams P.J., 1993. The influence of natural seasoning on the concentration of eugenol, vanillin and cis and trans-b-methyl-g-octalactone extracted from French and American oakwood. *Sciences des Aliments*, 13, 629-643.

Seikel M.K., Hostettler F.I., Niemann G.J., 1971. Phenolics of *Quercus robur* wood. *Phytochem.*, 10, 2249-2251.

Sereni E., 1981. Per la storia della vite e del vino. In: *Terra nuova e buoi rossi*. Giulio Einaudi Ed., Torino, 101-214.

Shafizadeh F., Chin P.P.S., 1977. Thermal deterioration of wood. In: *Wood technology: chemical aspects*. Goldstein I.S. (Ed.), pp. 57-81., Washington, D.C.

Shiraishi N., Sato S., Yokota T., 1975. The interaction of wood with organic solvents. VI. *Mokuzai Gakkaishi*, 21, 297-304.

Silvestroni O., Intrieri C., 1995. Ampelometric assessment of clonal variability in the Sangiovese vinegrape cultivar. *Int. Symp. in clonal selection, ASEV*, 137-142.

Sims C.A., Bates R.P., 1994. Effects of skin fermentation time on the phenols, anthocyanins, ellagic acid sediment, and sensory characteristics of a red *Vitis rotundifolia* wine. *Am. J. Enol. Vitic.*, 45, 56-61.

Singleton V. L., 1974. Some aspects of the wooden containers as a factor in wine maturation. *Chemistry in Winemaking*, A. Dinsmoor Webb Ed., ACS 137, 255-277.

Singleton V. L., 1995. Maturation of wines and spirits: comparisons, facts, and hypotheses. *Am. J. Enol. Vitic.* 46:98-115.

Singleton V. L., Ough C.S., 1962. Complexity of flavor and blending of wines. *J. Food Sci.*, 27, 189-196.

Singleton V. L., Sullivan A.R., Kramer C., 1971. An analysis of wine to indicate aging in wood or treatment with wood chips or tannin acid. *Am. J. Enol. Vitic.*, 22, 161-166.

Skaar C., 1969. *Wood-water relation*. Springer-Verlag, Berlin-Heidelberg, New York-Tokyo, 33-45.

Società Italiana di Scienza del Suolo, 1985. *Metodi normalizzati di analisi del suolo*. Ed. agricole, Bologna.

Soderini G. V., 1590. *Trattato della coltivazione toscana della vite e di alcuni alberi*. Edizione del 1622, Giunti Ed. Firenze.

Soil Survey Staff, 1992. *Keys to soil taxonomy*. SMSS Technical Monograph, Blacksburg, Virginia. Soil Survey Staff, 1993. U.S.D.A. Washington, D.C., USA.

Somers T.C., 1990. An assessment of the "oak factor" in current winemaking practice. The technical review. *Aust. Wine Res. Inst.* 67:3-10.

Southey J.M. and Archer E., - 1988. The effect of rootstock cultivar on grapevine root distribution and density. In: JL van Zyl (compiler) *The grapevine root and its environment*. Tech. Comm 215. Dept Agric Water Suppl.



- Speapen M., Verachtert H., 1982. Esterase activity in the genus *Brettanomyces*. *J. Inst. Brew.*, 88, 11-17.
- Sponholz W.F., 1992. Wine spoilage by microorganisms. In: Fleet G.H. (Ed). *Wine microbiology and Biotechnology*. Harwood Academic Publishers, pp. 395-419.
- Stender H., Kurtzman C., Hyldig-Nielsen J.J., Sorensen D., Broomer A., Oliveira K., Perry-O'Keefe H., Sage A., Young B., Coull J., 2001. Identification of *Dekkera bruxellensis* (*Brettanomyces*) from wine by Fluorescence in situ hybridization using peptide nucleic acid probes. *Appl. and Envir. Microb.*, 2, 938-941.
- Stummer A., 1911. Zur Urgeschichte der Rebe des Weinbaues. *Mitt. Antropol. Ges. Wien*, 41:283-256.
- Tanara V., 1644. *L'economia del cittadino in villa*. Bologna.
- Teot G., Bonato L., Biasi W., Maschio T., Gasparinetti P., Peratoner C., 1997. Forme di allevamento per ottenere produzione di qualità e contenimento dei costi. *L'Informatore Agrario* n. 6, 65-73.
- Trinci C., 1738. *L' Agricoltore sperimentato*. Lucca. USDA Soil Survey Staff. 1998. *Keys to soil taxonomy*, Soil Conservation Service.
- Valenti L., Donna P.L., Brancadoro L., Passera L., Scienza A., 1990. Analisi della variabilità di una popolazione di Pinot nero: rapporti tra la morfologia del grappolo e le caratteristiche chimiche del mosto. *Atti Acc. It. Vite e Vino* 153-170.
- Valenti L., Mattivi F., Mastromauro F., Anzani R., Scienza A. 1993. Caratterizzazione della *Vitis v. silvestris* italiana attraverso i pigmenti antocianici. *Vignevini* 20 (9): 42-47.
- Vavilov N., 1956. I centri d'origine delle piante coltivate. *Le opere della botanica applicata*, vol. 18, 2a ed.
- Veronelli L., 1998. Capire il territorio per attuare una politica di qualità - "I risultati della zonazione viticola del territorio di Castagneto Carducci". *Il consenso 1998. "Seminario permanente"*, pag. 53 ss.
- Versini G., 1985. Sull'aroma del vino Traminer Aromatico o Gewurztraminer. *Vignevini*, 12 (1-2), 57-65.
- Viala P., Vermorel., 1901-1910. *Traité général de Viticulture. Ampélographie*. Vol. 5, Ed. Masson Paris.
- Villafranchi G.C., 1773. *Enologia toscana o sia memoria sopra i vini ed in specie toscani*. Cambiagi ed., Firenze.
- Viriot C., Scalbert A., Herve du Penhoat C.L.H., Moutounet M., 1994. Ellagitannins in woods of sessile oak and sweet chestnut. Dimerization and hydrolysis during wood ageing. *Phytochemistry*, 36, 5, 1253-1260.
- Vivas N., 1993. Les phénomènes liés à la maturation du bois de chêne pendant son séchage. *Rev. Des Oenologues.*, 70, 17-21.
- Vivas N., 1995. Sur la notion de grain en tonnellerie. *J. Sci. Tech. Tonnellerie*, 1, 17-32.
- Vivas N., Glories Y., 1993. Etude de la flore fongique du chêne (*Quercus* sp.): caractéristique du sagace naturel des bois destinés à la tonnellerie. *Crypto. Mycol.* 14, 127-148.
- Vivas N., Glories Y., 1996. Etude et optimisation des phénomènes impliqués dans le séchage naturel du bois de chêne. *Rev. Franc. Oenol.*, 158, 28-35.
- Waterhouse A. L., Towey J., 1994. Oak lactone isomer ratio distinguishes between wines fermented in American and French oak barrels. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 42, 9, 1971-1974.
- Wiken J.M., 1967. L'influence de l'oxygène sur la fermentation alcoolique par les levures. 2.eme Symposium d'oenologie. Bordeaux-Cognac, 13-17 June, 1, Ed. INRA, France.
- Wilding L. P., Smeck N. E., Hall G. F., 1983. Pedogenesis and soil taxonomy concepts and interactions. In *Devel Soil Sci - Soil Conservation Services*. Usda.



- Wilding L.P., Smeck N.E., Hall G.F., 1983. Pedogenesis and soil taxonomy concepts and interactions. In "Devel Soil Sci".
- Woo J.K., Schniewind A.P., 1987. Thermal degradation of wood treated with fire retardants. *Holzforschung*, 41, 305-331.
- Yoshinaga A., Fujita M., Saiki H., 1997. Cellular distribution of guaiacyl and syringyl lignins within an annual ring in oak wood. *Mokuzai Gakkaishi*, 43, 5, 384-980.
- Zanchi C., 1983. *Annali Istituto Superiore "Studio e difesa del suolo"*. Pp. 347 e ss.
- Zantedeschi F., 1862. *Meteorologia italica. Atti Acc. Agric. Sci. Lettere di Verona*. Vol. 40.
- Zoecklein B. W., Fugelsang K.C., Gump B.H., Nury F.S. 1995. *Wine Analysis and Production*. Chapman & Hall, New York.
- Zohary D., 1995. The Domestication of the Grapevine *Vitis vinifera* L. in the Near East. In: McGovern et alii I, eds, 1995. *The Origin and Ancient History of Wine*. Gordon & Breach, Luxembourg, pp. 23-30.