

## Elenco di tutte le pubblicazioni della dr.ssa MARIA CARLA CRAVERO

- 1) SCHUBERT A., CRAVERO M.C., 1985. Occurrence and infectivity of vesicular-arbuscular mycorrhizal fungi in north-western Italy vineyards. Vitis, 24: 129-138.
- 2) SCHUBERT A., MARZACHI' C., MAZZITELLI M., CRAVERO M.C. and BONFANTE-FASOLO P., 1987. Development of total viable extraradical mycelium in the vesicular-arbuscular mycorrhizal fungus Glomus clarum Nicol. and Schenck. New Phytol., 107: 183-190.
- 3) CRAVERO M.C., SCHUBERT A. and MAZZITELLI M., 1987. Vesicular arbuscular mycorrhizae in field and pot grown kiwifruit (Actinidia deliciosa). Adv.Hort.Sci., 1, (2): 80-82.
- 4) NOVELLO V., CRAVERO M.C., 1987. Relazioni idriche in viti cv Barbera di tre forme diverse di allevamento. Quad. Vitic. Enol. Univ. Torino, 11: 153-166.
- 5) GIOVANNETTI M., SCHUBERT A., CRAVERO M.C. and SALUTINI L., 1988. Spore production by the vesicular-arbuscular mycorrhizal fungus Glomus monosporum as related to host species, root colonization and plant growth enhancement. Biol.Fertil.Soils, 6: 120-124.
- 6) SCHUBERT A., CRAVERO M.C., NOVELLO V., MAZZITELLI M., 1988. Fotosintesi della vite in diverse forme di allevamento. Atti dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino, Vol. XL: 383-392.
- 7) DI STEFANO R., CRAVERO M.C., GENTILINI N., 1989. Metodi per lo studio dei polifenoli dei vini. L'Enotecnico, XXV, 5: 83-89.
- 8) DI STEFANO R., CRAVERO M.C., 1989. I composti fenolici e la natura del colore dei vini rossi. L'Enotecnico, XXV, 10: 81-87.
- 9) DI STEFANO R., CRAVERO M.C., GUIDONI S., 1990. I composti fenolici dell'uva. Vini d'Italia, XXXII, 1: 15-22.
- 10) CRAVERO M.C., DI STEFANO R., 1990. I composti fenolici e l'origine varietale delle uve. Riv.Vitic.Enol., XLIII, 1: 33-44.
- 11) DI STEFANO R., CRAVERO M.C., 1990. Frazionamento dei polifenoli dei vini rossi. L'Enotecnico, XXVI, 3: 99-106.
- 12) DI STEFANO R., CRAVERO M.C., 1990. Origine degli acidi vanillico e siringico dei vini. Riv.Vitic.Enol., XLIII, 2: 47-53.
- 13) CRAVERO M.C., DI STEFANO R., 1990. Metodo pratico di frazionamento dei polifenoli dei vini bianchi. L'Enotecnico, XXVI, 9: 103-107.
- 14) DI STEFANO R., CRAVERO M.C., 1991. Metodi per lo studio dei polifenoli dell'uva. Riv.Vitic.Enol., XLIV, 2: 37-45.
- 15) CRAVERO M.C., 1991. Gli acidi idrossicinnamil tartarici dell'uva e del vino. Vini d'Italia, XXXIII, 5: 33-44.
- 16) DI STEFANO R., CRAVERO M.C., 1992. The Separation of Hydroxycinnamates in Wine. Sci.Aliments, 12, (1): 139-144.
- 17) CRAVERO M.C., DI STEFANO R., 1992. Composizione fenolica di alcune varietà di vite coltivate in Piemonte. Vigne Vini, 5: 47-54.
- 18) CRAVERO M.C., DI STEFANO R., 1992. Différences variétales dans la composition phénolique des raisins de quelques cépages du Piemont (ouest d'Italie). Comptes-rendues des "XVIe Journées Internationales du Groupe Polyphénols", (13-16 Luglio 1992, Lisbona, Portogallo): 104-107.

- 19) DELL'ORO V., CRAVERO M.C., GIANOTTI S., 1992. Inhibition de la pectinmethylesterase par les composés phénoliques des vins rouges. Comptes-Rendus des "XVIe Journées Internationales du Groupe Polyphénols" (13-16 Luglio 1992, Lisbona, Portogallo): 125-128.
- 20) CASTINO M., BOSSO A., PONZETTO L., CRAVERO M.C., 1992. Conseguenze sulla dinamica di fermentazione e sulla composizione dei vini della diversa densità di inoculo dei mosti e della temperatura. Atti dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino, Vol.XLIV: 279-294.
- 21) GUIDONI S., DI STEFANO R., SCHNEIDER A., CRAVERO M.C., 1993. Caractérisation ampélographique et aromatique de cépages musqués à raisin coloré. Atti del Simposio Internazionale "Connaissance Aromatique des cépages et qualité des vins", (9-10 Febbraio, Montpellier, Francia): 142-151.
- 22) CASTINO M., CRAVERO M.C., PONZETTO L., 1993. Alcune considerazioni sull'impiego di barriques usate nell'affinamento dei vini rossi. L'Enotecnico, XXIX, 10, 49-53.
- 23) CASTINO M., CRAVERO M.C., 1993. Eventuale interferenza di composti polioidrossilati dei vini nella precipitazione del tartrato di calcio. Industria delle bevande, XXIX, 12, 524-527.
- 24) CRAVERO M.C., GUIDONI S., SCHNEIDER A., DI STEFANO R., 1994. Caractérisation variétale de cépages musqués à raisin coloré au moyen de paramètres ampélographiques descriptifs et biochimiques. Vitis, 33, 75-80.
- 25) CALO' A., TOMASI D., CRAVERO M.C., DI STEFANO R., 1994. Contributo alla caratterizzazione e classificazione varietale (*Vitis sp*), attraverso la determinazione degli antociani e degli acidi idrossicinnamoiltartarici della buccia di varietà a bacca rossa. Riv.Vitic.Enol., XLVII, 3: 13-25.
- 26) CRAVERO M.C., GUIDONI S., SCHNEIDER A., DI STEFANO R., 1995. Composizione terpenica e polifenolica di uve aromatiche a frutto colorato. L'Enotecnico, XXXI, (3): 49-56.
- 27) CRAVERO M.C., DELL'ORO V., 1995. Il resveratrolo: un composto polifenolico dell'uva e del vino di interesse terapeutico. L'Enotecnico, XXXI, (4): 67-72.
- 28) GUIDONI S., SCHNEIDER A., DE MARIA M., CRAVERO M.C., DI STEFANO R., 1995. Contrôle de la qualité des cépages aromatiques à baie colorée par la composition en polyphénols et terpénols. Essai de définition de profils variétaux. Atti del V° Simposio Internazionale di Enologia "Actualités Oenologiques 1995", (15-17 giugno 1995, Bordeaux, Francia): 132-136. **ISBN 2-7430-0083-X**.
- 29) CRAVERO M.C., BOSSO A., CASTINO M., 1996. Incidenza delle operazioni tecnologiche in pre-fermentazione sulla composizione chimica e sulle caratteristiche sensoriali di alcuni vini bianchi. Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare. (Atti del II CISETA) Volume II: 261-273. **ISBN 88-85022-57-X**.
- 30) CRAVERO M.C., BOSSO A., CASTINO M., 1996. Operazioni tecnologiche in pre-fermentazione. Incidenza sulla composizione chimica e sulle caratteristiche sensoriali di alcuni vini bianchi. Industria delle bevande, XXV, (giugno): 217-224.
- 31) DELL'ORO V., CRAVERO M.C., MORAGLIO G., 1996. Indagine sul contenuto di resveratrolo in vini piemontesi. Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare. (Atti del II CISETA) Volume II: 274-279. **ISBN 88-85022-57-X**.
- 32) CRAVERO M.C., DELL'ORO V., MORAGLIO G., 1996. Determinazione di resveratrolo e polifenoli di alcuni vini piemontesi bianchi e rossi. L'Enotecnico, XXXII, (3): 71-79.
- 33) BOSSO A., CRAVERO M.C., CASTINO M., 1996. Trattamenti sui mosti in pre-fermentazione: influenza sulle caratteristiche chimiche e sensoriali di alcuni vini bianchi. Riv.Vitic.Enol., XLIX, 2: 15-36.

- 34) DELL'ORO V., CRAVERO M.C., MORAGLIO G., 1996. Indagine sul contenuto di resveratrolo in vini piemontesi. Industria delle Bevande, XXV, (dicembre): 606-609.
- 35) CRAVERO M.C., BOSSO A., 1996. Incidenza della durata di macerazione e del tenore in etanolo sull'estrazione dei polifenoli durante la macerazione. Quad. Vitic. Enol. Univ. Torino, 20: 17-43.
- 36) BOSSO A., CRAVERO M.C., 1997. Influenza degli attacchi di Metcalfa pruinosa (Say) sulle caratteristiche chimiche ed organolettiche di vini Barbera ed Arneis (annata 1996). Annali dell'Istituto Sperimentale per l'Enologia, VOL. XXVII, (anni 1996-97): 185-201.
- 37) UBIGLI M., VOLONTERIO G., DELL'ORO V., BOSSO A., PERINOTTI M., CRAVERO M.C., SERPENTINO M., 1997. Definizione delle caratteristiche di tipicità del vino Gattinara: valutazioni fisicochimiche e sensoriali. Quad. Vitic. Enol. Univ. Torino, 21: 95-124.
- 38) CRAVERO M.C., BOSSO A., BORSA D., UBIGLI M., 1998. L'analisi sensoriale quale strumento fondamentale nell'individuazione geografica di un vino. Industria delle Bevande, XXVII, 2: 14-19.
- 39) CRAVERO M.C., BOSSO A., BORSA D., UBIGLI M., 1998. L'analisi sensoriale quale strumento fondamentale nell'individuazione geografica di un vino. Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare. (Atti del III CISETA) Volume III: 351-359. **ISBN 88-85022-62-6.**
- 40) CATENA M., CASTELLARI L., UBIGLI M., BOSSO A., CRAVERO M.C., PANERO L., LIBE' A., DI NATALE C., MACAGNANO A., PAOLESSE R., D'AMICO A., 1998. Prove preliminari di caratterizzazione del vino Gutturino dei colli piacentini. Atti del Simposio internazionale "Territorio e vino" Siena, 19-24 maggio: 493-498.
- 41) GERBI V., ZEPPA G., ROLLE L., BOSSO A., CRAVERO M.C., 1998. Caratterizzazione delle produzioni vitivinicole dell'area del Barolo: un'esperienza pluridisciplinare triennale. Atti del Simposio internazionale "Territorio e vino" Siena, 19-24 maggio: 374-382.
- 42) BOSSO A., CRAVERO M.C., UBIGLI M., 1999. Risultati dell'elaborazione statistica dei dati sensoriali del Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.. In "Il vino D.O.C. Montepulciano d'Abruzzo", L'analisi chimica e sensoriale a cura di M.Odoardi e G.Lanciano, Marzo 1999, Regione Abruzzo ARSSA.
- 43) BOSSO A., CRAVERO M.C., UBIGLI M., 1999. Applicazione di un metodo per la valutazione delle caratteristiche sensoriali di un vino. Esperienze su Valpolicella a DOC.. Vignevini, XXVI, 4: 42-50.
- 44) BOSSO A., CRAVERO M.C., UBIGLI M., 1999. Alcune osservazioni sull'influenza del colore sulla valutazione edonistica di vini Chiaretto Bardolino D.O.C. Annata 1996. Vignevini, XXVI, 5: 88-93.
- 45) CRAVERO M.C., UBIGLI M., SERPENTINO M., 1999. Tillage and permanent grass cover in the vineyards: the importance of the sensory analysis. Atti delle XI Giornate GESCO, (Vol.2°), Sicilia 6-12 giugno 1999: 871-875.
- 46) UBIGLI M., CRAVERO M.C., BOSSO A., BORSA D., VOERZIO D., ORSI R., TRAGNI R., BONIFACINO G., RABINO M., 1999. Esperienze di organizzazione di un gruppo di assaggio. L'Assaggiatore, XXI, 74, (estate): 5-10.
- 47) UBIGLI M., CRAVERO M.C., VOERZIO D., 1999. Brachetto d'Acqui: impressioni, L'Assaggiatore, XXI, 76, (inverno): 5-8.
- 48) UBIGLI M., BOSSO A., CRAVERO M.C., 2000. Il degustatore è anche analista sensoriale...e viceversa. Il Sommelier, XVII, 1: 5.
- 49) UBIGLI M., CRAVERO M.C., BOSSO A., BORSA D., ORSI R., BONIFACINO G., RABINO M., 2000. Gruppo d'assaggio alla Cannona una struttura utile alla valorizzazione dei vini piemontesi. Piemonte Agricoltura, V, 21, (2): 25-27.

- 50) DI LENA B., UBIGLI M., CRAVERO M.C., VOERZIO D., PAZO-ALVAREZ M. C., 2000. Efecto de distintos ambientes sobre las características físicas-químicas y sensoriales del Montepulciano d'Abruzzo DOC 3 Simposio Internacional Zonificación Vitivinícola, Puerto de la Cruz – Tenerife, 9-12 maggio 2000, sez. 2: 1-13.
- 51) UBIGLI M., CRAVERO M.C., VOERZIO D., PAGLIANO M.V., 2000. Per una lettura sensoriale dell'Asti. L'Assaggiatore, XXII, 78: 5-9.
- 52) UBIGLI M., CRAVERO M.C., BOSSO A., BORSA D., VOERZIO D., PANERO L., SERPENTINO M., 2000. Vitigni italiani di qualità per vini di pregio. L'Informatore Agrario, 39: 67-73.
- 53) SOSTER M., CELINO A., SPANNA F., SALANDIN R., PIAZZI M., BONI I., MANNINI F., ARGAMANTE N., SCHUBERT A., LOVISOLO C., UBIGLI M., BOSSO A., CRAVERO M.C., BORSA D., PANERO L., GILY M., 2000. Caratterizzazione delle produzioni vitivinicole dell'area del Barolo. Atti Accademia Italiana Vite e Vino, Convegno "Caratterizzazione delle produzioni viticole tipiche", Conegliano, 30 settembre 2000.
- 54) GERBI V., ZEPPA G., ROLLE L., UBIGLI M., BORSA D., BOSSO A., CRAVERO M.C., PANERO L., ALESSANDRIA F., 2000. Monografia "Barolo - studio per la caratterizzazione del territorio, delle uve e dei vini dell'area di produzione" - Aspetti enologici e sensoriali. Regione Piemonte, 75-86.
- 55) BOSSO A., BORSA D., CRAVERO M.C., SERPENTINO M.L., 2000. Affinamento dei vini bianchi a contatto con i lieviti. Quad. Vitic. Enol. Univ. Torino, 24: 53-87.
- 56) UBIGLI M., BOSSO A., CRAVERO M.C., 2000. La descrizione delle caratteristiche sensoriali dei vini. Considerazioni sul metodo della "Lista predeterminata". Quad. Vitic. Enol. Univ. Torino, 24: 121-148.
- 57) Rabino M., Bonifacino G., Tragni R., Reggio R., Ubigli M., Cravero MC., Mannini F., 2000. *Caratteristiche viticole ed enologiche di tre Incroci Dalmasso: 'Albarossa', 'Cornarea', 'Passau'*. Ed. Tenuta Cannona, Regione Piemonte, Torino, I, pp. 20.
- 58) BOSSO A., CRAVERO M.C., SERPENTINO M., SCOTTI B., 2001. Impiego di preparati a base di tannino su un vino bianco Cortese. Vignevini, XXVIII, 1/2: 69-74.
- 59) UBIGLI M., CRAVERO M.C., PONTE C., VOERZIO D., 2001. Monografia "BARBERA" – La caratterizzazione sensoriale, Regione Piemonte, 123-142.
- 60) BOSSO A., CRAVERO M.C., BONI I., PIAZZI M., MANNINI F., ARGAMANTE N., LOVISOLO C., 2001. Monografia "BARBERA" – Analisi statistica e valutazione delle interazioni tra i diversi aspetti considerati. Regione Piemonte, 143-170.
- 61) UMMARINO I., CRAVERO M.C., DI STEFANO R., FERRANDINO A., 2001. Evoluzione dei polifenoli di uve di biotipi di Pinot Nero durante la maturazione. L'Enologo, XXXVII, (4): 71-82.
- 62) UBIGLI M., CRAVERO M.C., BOSSO A., 2001. Le caratteristiche visive, olfattive e gusto-olfattive dei vini a VQPRD veronesi. Ed. Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura di Verona.
- 63) CRAVERO M.C., UBIGLI M., PONTE C., RABINO M., BONIFACINO G., TRAGNI R., CELLINO A., 2001. Cépages d'Origine cultivés en environnements divers: informations viticoles et qualité sensorielle des vins. Comptes Rendus de 12èmes Journées GESCO, (Vol.I°), Montpellier 3-7 luglio: 91-96. **ISBN 2-900792-15-0**.
- 64) UBIGLI M., CRAVERO M.C., PONTE C., 2001. Comunicare la grappa mediante schede e descrittori, in "Grappa per piacere", pp.31-46, Agra Edizioni, Roma; atti del convegno "GRAPPA PER PIACERE" dell'8 settembre 2001 a Greve in Chianti. Pubblicato anche su L'Assaggiatore, 83, (autunno 2001): 30-36.
- 65) CASTELLARI L., UBIGLI M., CRAVERO M.C., BOSSO A., GUAITA M., 2001. Il Gutturino: i risultati delle analisi sensoriali. Vignevini, XXVIII, (10): 43-49.

- 66) CRAVERO M.C., UBIGLI M., BOSSO A., PANERO L., SERPENTINO M.L., FOLLIS R., PONTE C., 2002. Confronto tra inerbimento e lavorazione del terreno: aspetti enologici e sensoriali. L'Informatore Agrario, LVIII, (2): 31-36.
- 67) UBIGLI M., CRAVERO M.C., PONTE C., 2002. I colori, gli odori e i sapori del Sangiovese di Romagna. A cura di "Ente Tutela Vini di Romagna", Faenza.
- 68) UBIGLI M., BOSSO A., CRAVERO M.C., 2002. La definizione dei profili sensoriali dei vini bianchi: confronti tra cultivar italiane. Atti Padova 1999, Ed. Intec, 35-76.
- 69) DI LENA B., ZINNI A., CRAVERO M.C., UBIGLI M., 2002. Indagine sulle caratteristiche fisico-chimiche e sensoriali del Montepulciano d'Abruzzo in funzione dell'epoca vendemmiale. ARSSA-ABRUZZO.
- 70) UBIGLI M., CRAVERO M.C., BERTA P.S., REDOGLIA M., MAROCCO E., ZANZOTTERA I., PONTE C., 2002. Valorisation de la typicité du vin rouge AOC Grignolino d'Asti avec l'application de quelques technologies avancée. Atti del IV Simposio Internazionale sulla Zonazione Vitivinicola di Avignone (17-20 giugno 2002), Tome II: 755-766.
- 71) CELLINO A., SOSTER M., SPANNA F., SALANDIN R., MANNINI F., ARGAMANTE N., LOVISOLO C., SCHUBERT A., GILY M., SANLORENZO G., DI STEFANO R., BORSA D., UBIGLI M., BOSSO A., CRAVERO M.C., GERBI V., ZEPPA G., ROLLE L., 2002. Barbera d'Asti: Caractérisation des terroirs. Atti del IV° Simposio Internazionale sulla Zonazione Vitivinicola di Avignone, (17-20 giugno 2002), Tome II: 577-587.
- 72) UBIGLI M., CRAVERO M.C., BOSSO A., BORSA D., VOERZIO D., PANERO L., SERPENTINO M.L., 2002. Caratteristiche sensoriali di vini derivati da vitigni sperimentali coltivati in diverse aree viticole italiane. Atti del Convegno "La valorizzazione dei vitigni italiani di qualità", Siena, (1 giugno 2000): 29-55.
- 73) CRAVERO M.C., UBIGLI M., 2002. Metodi di valutazione sensoriale per la caratterizzazione varietale dei vini rossi. Industria delle bevande, (XXXI, settembre): 342-349.
- 74) UBIGLI M., CRAVERO M.C., 2002. Il Barolo chinato: approfondimenti sensoriali. L'imbottigliamento, XXV, 9: 44-53.
- 75) CRAVERO M.C., UBIGLI M., 2003. L'analisi sensoriale e la tipicità del Grignolino. OICCE TIMES, IV, I, primavera: 13-18.
- 76) CRAVERO M.C., PONTE C., BONELLO F., BOGLIOLO E., CORDERO B., EBERLE D., 2003. Confronto tra tappi di sughero e sintetici. Prove su Dolcetto d'Ovada a DOC. L'Enologo, XXXVIX, 5: 103-111.
- 77) UBIGLI M., CRAVERO M.C., 2003. Bardolino: dal vitigno le caratteristiche sensoriali. Atti del Convegno "Il Bardolino dai vigneti di qualità" Bardolino 4 ottobre, Ed. Consorzio Tutela Vino Bardolino. Settembre 2003, 65-90.
- 78) CRAVERO M.C., PONTE C., BONELLO F., SERPENTINO M.L., DI STEFANO R., 2003. Influenza del tipo di vinificatore sulla qualità del vino Dolcetto d'Ovada. L'Enologo, XXXIX, (7/ 8): 103-113.
- 79) CRAVERO M.C., PONTE C., BONELLO F., SERPENTINO M.L., UBIGLI M., 2003. Tappo sintetico e di sughero a confronto. L'imbottigliamento, (XXVI, 8): 62-75.
- 80) CRAVERO M.C., UBIGLI M., 2003. Considerazioni sulle aspettative legate all'immagine del vino e loro relazione con la nozione di tipicità. Atti del 1° Congresso Nazionale "Ruolo dell'Analisi Sensoriale per la Valorizzazione delle Produzioni Alimentari Italiane", (Roma: 13-14 Novembre): 49-55, **ISBN 88-901296-1-1**.
- 81) PONTE C., VAUDANO E., CRAVERO M.C., PISANO G., BONELLO F., BORSA D., 2003. Phenolic compounds with antioxidant properties of the cultivar "Croatina", the grape of "Cisterna d'Asti", a new Italian red DOC wine. Atti del Convegno Internazionale "1<sup>st</sup> International Conference on Polyphenols and Health", 18-21 novembre, Vichy (Francia): 197.

- 82) BONELLO F., UBIGLI M., CRAVERO M.C., 2003. *“Il gusto di tappo”*: valutazione sensoriale dei difetti riferibili al sughero. OICCE TIMES, IV, 3 (autunno): 29-33.
- 83) CRAVERO M.C., UBIGLI M., 2004. Ruchè di Castagnole Monferrato: caratterizzazione e valutazione sensoriale delle potenzialità di invecchiamento. Vignevini, XXXI, 5: 83-87.
- 84) A.A.V.V. “Nuovi vitigni in provincia di Alessandria” a cura di Maurizio Gily Collaborazione ai dati chimico-fisici e sensoriali dei vini. Ed. Provincia di Alessandria, Assessorato Agricoltura.
- 85) BONIFACINO G., RABINO M., TRAGNI R., CRAVERO M.C., UBIGLI M., SERPENTINO L., SCHNEIDER A., 2004. Studio sull’adattabilità di nuovi vitigni in Piemonte. Supplemento al n.41 di “Quaderni della Regione Piemonte - Agricoltura”.
- 86) PAZO ALVAREZ M.C., TSOLAKIS C., CRAVERO M.C., BONELLO F., VAUDANO E., UBIGLI M., 2004. Sensory and chemical approach to astringency and bitterness of “Cisterna d’Asti”, a new Italian red DOC wine. Poster presentato al Convegno Internazionale “A Sense of Identity”, Firenze, 26-29 settembre 2004. P71 Abstract book.
- 87) DELL’ORO V., CRAVERO M.C., UBIGLI M., BONELLO F., PAZO ALVAREZ M.C., SERPENTINO L., 2004. Caratterizzazione del liquore di limoni o limoncello. L’Imbottigliamento, (XXVII, 11): 34-41.
- 88) DELL’ORO V., CRAVERO M.C., UBIGLI M., SERPENTINO M.L., BONELLO F., PONTE C., 2004. Le contenu de SO<sub>2</sub> en échantillons de vins dans le commerce. Aspect légaux, techniques et sensoriels. OICCE TIMES, V, 20, (autunno): 30-36.
- 89) PONTE C., CRAVERO M.C., BONELLO F., PAZO ALVAREZ M.C., OLIVERO M., DI STEFANO R., 2004. La macerazione prefermentativa a freddo nella vinificazione del Pinot nero. Riv.Vitic.Enol., (LVII, 4): 33-62.
- 90) CRAVERO M.C., UBIGLI M., 2005. Contributo alla presentazione delle caratteristiche olfattive e gusto-olfattive del Moscato d’Asti a Docg. Vignevini, XXXII, 4: 137-144.
- 91) MANNINI F., SCHNEIDER A., CRAVERO M.C., 2005. Nuovi vitigni per il Piemonte 1° contributo – Esame delle attitudini colturali ed enologiche di vitigni di nuova introduzione. Piemonte Agricoltura, (46): 23-28.
- 92) CRAVERO M.C., BONELLO F., PAZO ALVAREZ M.C., TSOLAKIS C., TRAGNI R., 2005. Effetti della sfogliatura sulla qualità dei vini. L’Informatore Agrario, LXI, (23): 67-71.
- 93) SCHNEIDER A., MANNINI F., CRAVERO M.C., 2005. Nuovi vitigni per il Piemonte. 2° contributo – Esame delle attitudini colturali ed enologiche di vitigni autoctoni minori e rari. Piemonte Agricoltura, (47): 25-30.
- 94) SCHNEIDER A., MANNINI F., CRAVERO M.C., 2005. La valorizzazione di vitigni autoctoni minori in Piemonte. Valutazione delle potenzialità colturali ed enologiche di 16 *cultivar* tradizionali. OICCE TIMES, (VI, 23, estate): 17-23.
- 95) PAZO ALVAREZ M.C., TSOLAKIS C., BONELLO F., CRAVERO M.C., VAUDANO E., BORSA D., 2005. Flavonoids evolution during vinification and ageing of “Cisterna d’Asti”. Poster n.125 presentato al Convegno Internazionale “In Vino Analitica Scientia”, Montpellier, 7-9 luglio, p 180 degli Abstracts.
- 96) BONELLO F., CRAVERO M.C., PAZO ALVAREZ M.C., TSOLAKIS C., UBIGLI M., RABINO M., TRAGNI R., 2005. Effects de l’effeuillage sur la qualité des vins Barbera. Proceedings of the GESCO, XIVth International Symposium, Geisenheim, (23-27 agosto), Vol.2: 671-678, **ISBN 3-93472-19-X**.
- 97) MANNINI F., CRAVERO M.C., SCHNEIDER A., 2005. Esame delle attitudini colturali ed enologiche di vitigni a bacca bianca di nuova introduzione in Piemonte. OICCE TIMES, (VI, 24, autunno): 19-23.
- 98) DELLAVALLE D., VALOTA G., CRAVERO M.C., PAZO ALVAREZ M.C., UBIGLI M., 2005. Attitudini viticole ed enologiche dei vitigni Timorasso e Nascetta. Piemonte Agricoltura, (48): 28-33.

- 99) VAUDANO E, CRAVERO M.C., TSOLAKIS C., PONTE C., PAZO ALVAREZ M.C., BONELLO F., 2005. La Croatina e il Cisterna d'Asti DOC: caratterizzazione e prove di vinificazione e affinamento. L'Enologo XLI, (10): 95-107.
- 100) DELLAVALLE D., VALOTA G., SCHUBERT A., LOVISOLO C., CRAVERO M.C., PAZO ALVAREZ M.C., 2005. Prove di coltivazione e di vinificazione del moscato, volte a migliorare le produzioni di "Moscato d'Asti" e di "Piemonte Moscato Passito". Piemonte Agricoltura, (49): 30-35.
- 101) UBIGLI M., CRAVERO M.C., 2005. Le proprietà organolettiche del vino: dalla rappresentazione mentale alla rappresentazione grafica. Atti del VIII Colloquio Interuniversitario "I Poli culturali del bere. Acqua e vino", Padova-Conegliano-Lispida, 16-18 ottobre 2002: 231-246. Ed. S.A.R.G.O.N, Padova.
- 102) CRAVERO M.C., UBIGLI M., PONTE C., SERPENTINO M.L., BONELLO F., PRAZ G., RIGAZIO L., 2006. Effets de la date des vendanges sur les caractéristiques de quelques vins blancs de la Vallée d'Aoste. Atti del Primo Congresso Internazionale sulla Viticoltura di Montagna e in Forte Pendenza, St.Vincent (AO), 17-18 marzo 2006. **ISBN 88-902330-0-1**.
- 103) BORSA D., ASPROUDI A., MONTICELLI L., BOSSO A., CRAVERO M.C., 2006. Evolution of terpene compounds during ripening in Moscato Bianco grapes grown in a mountain environment. Atti del Primo Congresso Internazionale sulla Viticoltura di Montagna e in Forte Pendenza, St.Vincent (AO), 17-18 marzo 2006. **ISBN 88-902330-0-1**.
- 104) CRAVERO M.C., UBIGLI M., BONELLO F., 2006. Contributo alla rappresentazione delle caratteristiche olfattive e gusto-olfattive del Moscato d'Asti a DOCG, OICCE TIMES, (VII, 26, PRIMAVERA): 37-41.
- 105) CERSOSIMO M., CRAVERO M.C., PAZO ALVAREZ M.C., BORSA D., DEL PRETE V., GARCIA MORUNO E., 2006, Comportamento di *Brettanomyces/Dekkera* in condizioni ambientali diverse: aspetti microbiologici e sensoriali. Atti Congresso OIV Logrono, Spagna dal 25 al 30 giugno 2006.
- 106) CRAVERO M.C., VAUDANO E., BONELLO F., TSOLAKIS C., PAZO ALVAREZ M.C., UBIGLI M., 2006, Definición de la tipicidad de la nueva d.o."Cisterna d'Asti" a través de la caracterización químico-sensorial, Atti Congresso OIV Logrono, Spagna dal 25 al 30 giugno 2006.
- 107) VAUDANO E, CRAVERO M.C. , UBIGLI M., 2006. Caratterizzazione chimico sensoriale del Cisterna d'Asti DOC. Piemonte Agricoltura, (51): 30-34.
- 108) CORINO L., REINOTTI M., DOZIO S., UBIGLI M., BORSA D., BOSSO A., CRAVERO M.C., ASPROUDI A., MONTICELLI L., PETROZZIELLO M., PANERO L., PAZO ALVAREZ M.C., BONELLO F., AVETRANI R., 2006, Les petits mondes La famille rurale e la viticulture Il Moscato di Chambave.
- 109) UBIGLI M., CRAVERO M.C., BONELLO F., 2006, Cannonau di Sardegna Rosso: profili realizzati da 3 gruppi di assaggio e individuazione della rappresentazione sensoriale più probabile. Monografia "Dal vigneto al vino"- Note Tecniche sul Cannanau. Cantina di Dorgali.
- 110) BOSSO A., BORSA D., CRAVERO M.C., PETROZZIELLO M., 2006, Composizione chimico-fisica di uve e di vini da vitigni autoctoni. Riflessioni sull'effetto di alcune pratiche enologiche volte ad incrementare la componente aromatica dei vini. Atti del Convegno I Vitigni autoctoni minori: aspetti tecnici, normativi e commerciali. TORINO 30 novembre-1°dicembre 2006, Villa Gualino. **ISBN 88-6136-001-7**.
- 111) ROLLE L., ZEPPA G., SCHNEIDER A., CAVALLO L., CRAVERO M.C., TSOLAKIS C., GERBI V., 2007. Valutazione dell'attitudine enologica di uve prodotte in valle di Susa: aspetti enologici e sensoriali. Viticoltura di Montagna, XIV, (16, giugno 2007): 35-43.
- 112) M.C. CRAVERO e M.C. PAZO ALVAREZ, 2007. 5.-Analisi sensoriale e consumer test. Monografia Il Vino Monferrato.Regione Piemonte: 39-58.
- 113) CRAVERO M.C., BONELLO F., TSOLAKIS C., DELLA VALLE D.,VALOTA G., VIGASIO M., 2007, Prove di miglioramento qualitativo dei vini Barbera, Cortese, Dolcetto della DOC Colli Tortonesi attraverso la

selezione delle produzioni e l'apporto di recenti tecnologie di vinificazione. Proceeding XXX<sup>th</sup> OIV World Congress, Budapest 11-16 Giugno 2007.

114) ASPROUDI A., BORSA D., BOSSO A., PAZO ALVAREZ M.C., CRAVERO M.C., 2007, Miglioramento del processo produttivo di vini ottenuti da uve Moscato, Proceeding XXX<sup>th</sup> OIV World Congress, Budapest 11-16 Giugno 2007.

115) CRAVERO M.C., BONELLO F., PAZO ALVAREZ M.C., TSOLAKIS C., UBIGLI M., BONIFACINO G., TRAGNI R., MARCHESE E., 2007, Application sur Barbera d'une méthode d'analyse sensorielle du raisin pour la prévision des caractéristiques qualitatives des vins, Atti del XV GESCO, Porec-Croatia, 20-23 giugno 2007, Vol.II : 930-940. **ISBN 953-7296-00-8.**