



Monday 18 January 2016
OIV in the news

Language	Media	Country	Article
EN	Nikkei	JP	Japanese wine: Vintners have high hopes for their grapes
	Gastronomía & Cía	ES	Bacchus 2016. Convocatoria
ES	Recetum	ES	Se abre el plazo de inscripción para los Premios Bacchus 2016
	Winesur	AR	Cuatro países producen el 51% del vino del mundo
	El Periódico	ES	Tiempo de vendimia
FR	OIV NEWS		L'OIV présente à la Semaine Verte de Berlin
IT	Vinforma	IT	Cosa troviamo nei vini?
ZH	Gongchang	CN	第 39 届世界葡萄与葡萄酒大会将在巴西举办
	Sina	CN	来源：葡萄酒商业观察

Other articles

EN	Nutraingredients	US	Winemaking waste shows antioxidant and anti-cholesterol benefits: Study
	Tech Times	US	Wineries In Napa Are Using Submarine Tech For Wine Fermentation
	Eater	US	The Rich History of Hungarian Wine
ES	Lo mejor del vino deRioja	ES	Monovarietales vs. vinos de mezcla
	Mercados del vino y la distribución	ES	El CSIC demuestra la influencia siro-palestina de la edad de bronce en el modelo de viticultura que transformó la economía de la península ibérica
	Vinetur	ES	El cambio climático pone en riesgo la industria del vino en Australia
FR	Mon-viti	FR	Les effets positifs de la silice sur la vigne
	Nomacorc	US	Comme une grillade, mais en plus lent: la réaction de Maillard et les arômes du vin
IT	WineNews	IT	Con l'aumento delle temperature, e senza adeguamenti tecnici, a cambiare non saranno soltanto gli aromi del vino, ma anche la sua capacità d'invecchiamento
	You_wine	IT	Il Museo del vino di Bordeaux, la Cité du Vin, sta finalmente prendendo forma, il guscio esterno è completato
	GourmetWelten	DE	Wein und sekt aus Österreich

You subscribed the OIV daily News. To unsubscribe [click here](#)



Daniela Costa

Chargée de presse et communication

Organisation Internationale de la Vigne et du Vin

18 rue d'Aguesseau

75008 Paris, France

Tél: +33 1 44 94 80 92

Fax: +33 1 42 66 90 63

press@oiv.int || www.oiv.int

