



Informação Técnica E Legislação

“Seleccção técnica de artigos de publicações periódicas e
legislação disponíveis na Biblioteca da CVRVV”

Janeiro de 2005

Ano IV – N.º 1

COMISSÃO DE VITICULTURA DA REGIÃO DOS VINHOS VERDES

BIBLIOTECA / CENTRO DE DOCUMENTAÇÃO

Rua da Restauração, 518 / 4050 – 501 PORTO

<http://www.vinhoverde.pt>

cposorio@vinhoverde.pt

TEMAS	PÁGINA
Enologia.....	1
Viticultura.....	4
Legislação Comunitária.....	5
Legislação Nacional.....	6
Outras Publicações Periódicas.....	7

Enologia

AMERICAN JOURNAL OF ENOLOGY AND VITICULTURE
VOLUME 55, 2004

Método simplificado de detecção e quantificação de 2-Metoxi-3-isobutilpirazina, n.º 3, Jul-Set, pp. 276-278

Autor (es): D. J. WAMPFLER, G. S. HOWELL

Palavras chave: 2-Metoxi-3-isobutilpirazina, fase sólida de microextração

Resumo : A simplified method was developed to quantify rapidly and accurately 2-Methoxy-3-isobutylpyrazine by combining previous techniques of stable isotope dilution gas chromatography-mass spectrometry with headspace solid-phase microextraction.

JOURNAL INTERNATIONAL DES SCIENCES DE LA VIGNE ET DU VIN
VOLUME 38, 2004

Observações sobre a refermentação de vinhos licorosos botritizados, n.º 3, Jul-Set, pp. 181-190

Autor (es): B. DIVOL, A. LONVAUD-FUNEL

Palavras chave: vinho botritizado, refermentação, SO₂, biodiversidade

Resumo : *Botrytis*-affected wines are microbiologically unstable. Fermentation can occasionally occur during maturing time or bottle ageing. However, wines which undergo refermentations seem to be free of yeast's. This work deals with microbial aspects and ecology of wines during alcoholic fermentation, then during refermentation. Yeast survival after stopping the alcoholic fermentation by sulphur dioxide addition is considered. Results suggest that most yeast's could survive in sweet wine under the viable but non-culturable (VBNC) state. The increase of acetaldehyde these wines in response to sulfiting is known for long time but not the conditions of its formation. In this work we show that it is probably the key of the refermentation phenomenon, through the increase of the binding power. During maturing successive cycles occur: acetaldehyde consumption, revival, death and/or new enter into VBNC state accompanied by acetaldehyde

formation which increased the binding power. Then as molecular SO₂ became too low, yeast's could start a new fermentation. In this work, an ecology study was also undertaken, to understand the effect of SO₂ on yeast biodiversity. Most of the fermentative yeasts could survive especially *Saccharomyces cerevisiae* and *Zygosaccharomyces* sp., together with other yeast genera. In regard to *Saccharomyces cerevisiae* only which is often responsible for the refermentation phenomenon, this work concluded on the decrease of strain diversity to only one or two strains, in spite of the high degree of diversity during the alcoholic fermentation. The intra-species selection probably conducted to sulphite-resistant strains.

Comparação de métodos de medição de oxigénio "headspace" de uma garrafa de vinho, n.º 3, Jul-Set, pp. 191-200

Autor (es): J.-C. VIDAL, C. TOITOT, J.-C. BOULET, M. MOUTOUNET

Palavras chave: garrafa, «headspace», oxigénio, GC

Resumo : This paper presents a protocol for the sampling of gases and the measurement of oxygen by the means of a polarographic probe after bottle corking. Analyses of certified standard gases were performed according to the standard protocol of the Office International de la Vigne et du Vin to characterise the polarographic probe and gas chromatography (GC) methods. Finally, analyses of bottles of wine were performed to compare the both methods, together with a method based on the measurement of dissolved oxygen before and after agitation of the bottle of wine.

The polarographic method displays greater sensitivity and a lower limit of quantification (LQ) than the GC method. Uncertainty was found to be 0.51 % with the probe method. Although the study showed that the results of the indirect method differed from those of the probe and GC methods, especially for high oxygen contents, it enables wine companies to measure oxygen in the wine and in the bottle headspace using the same apparatus.

REVUE FRANÇAISE D'OENOLOGIE
2004

Integração de noções de carga molecular e de estrutura coloidal na evolução dos vinhos tintos: incidência sobre a aptidão à oxidação e características gustativas dos taninos, n.º 207, Jul-Ago, pp. 29-34

Autor (es): N. VIVAS, N. VIVAS DE GAULEJAC, M.-F. NONIER

Palavras chave: taninos, adstringência, macromoléculas, vinhos

Resumo : Les modifications subies par le vin lors de l'élevage sur lies, en particulier l'enrichissement en macromolécules levuriennes, sont souvent responsables d'une amélioration qualitative. Les mécanismes impliqués ont été présentés dans la première partie de l'article (R.F.O. n° 203, nov. 2003) et concernent pour l'essentiel la densité colloïdale du vin, qui augmente et se stabilise. Au moins lorsque l'élevage est réussi et que les résultats attendus sont au rendez-vous. On conçoit bien que derrière ces modifications facilement perçues à la dégustation, différentes réactions ont lieu: d'abord un apport de polysaccharides et de protéines lors de l'autolyse des levures; ensuite, une polymérisation des proanthocyanidols et de la couleur à la faveur de réactions d'oxydations ménagées; dont les effets sont modulés par le pouvoir réducteur des lies. Nous proposons dans cette seconde partie du travail de formuler des interprétations pouvant aider à la compréhension des mécanismes impliqués lors du maintien prolongé sur lies associé à des réactions d'oxydation.

Seleção de uma nova levedura destinada à elaboração de vinhos secos através de estágio sobre as borras, n.º 208, Set-Out, pp. 11-15

Autor (es): A. POULARD, L. GUERIN, P. PELLERIN

Palavras chave: levedura, monoproteínas, autólise

Resumo : L'élaboration des vins blancs secs inclut de plus en plus fréquemment un élevage sur lies. C'est notamment le cas pour les vins de la Vallée de la Loire élaborés à partir des cépages Melon, Chenin et Chardonnay.

L'autolyse des levures durant l'élevage permet d'obtenir la libération dans le vin de composés tels que les mannoprotéines, qui augmentent de manière sensible la persistance aromatique des vins blancs et la sensation de moelleux.

Ces macromolécules améliorent également les stabilités tartrique et protéique des vins.

Ces vins doivent également conserver après l'élevage un potentiel aromatique dominé par les notes florales et fruitées. Les travaux menés à cet égard par Darriet et al. et Tominaga et al. sur cépage Sauvignon, puis par Guérin Schneider sur Melon ont montré l'importance des thiols variétaux dans les notes aromatiques de buis et d'agrumes.

Le choix de la souche de levure est très important pour l'élaboration de ce type de vin, tant pour leur capacité à libérer des mannoprotéines, que pour la révélation d'arômes variétaux à partir de leurs précurseurs.

Nous avons sélectionné une souche de levure adaptée à ce type d'élaboration. En plus des critères oenologiques classiques, les critères de sélection étaient les suivants:

- performance fermentaire avec des durées de fermentation inférieures à 15 jours;
- formation de composés volatiles agréables au cours de la fermentation et stables durant l'élevage;
- bonne capacité d'autolyse au cours du séjour sur lies.

Influência da utilização de lisozima sobre a estabilidade proteica de vinhos brancos, n.º 208, Set-Out, pp. 16-21

Autor (es): V. GERBAUX, C. BRIFFOX, E. MEISTERMANN, A. VILLA, G. LAGARDE

Palavras chave: estabilidade proteica, lisozima, vinhos brancos, vinificação

Resumo : Le lysozyme est une protéine extraite du blanc d'oeuf de poule. Ce composé a la propriété de lyser spécifiquement les bactéries gram (+). L'intérêt du lysozyme, en oenologie, pour une bonne maîtrise des bactéries lactiques et éviter leurs effets indésirables, a été démontré lors de travaux précédents (1, 2). L'utilisation du lysozyme, en oenologie, est autorisée depuis l'année 2001 (règlement CE n° 2066). Dans le cadre d'une vinification en rouge, le lysozyme précipité suite a des combinaisons avec les tanins. La présence de lysozyme résiduel dans le vin fini est alors nulle ou très faible. Par contre, dans le cadre d'une vinification en blanc, un ajout de lysozyme conduit, sans traitement d'élimination spécifique, à la présence d'une quantité résiduelle de ce composé dans le vin fini. Cette quantité dépend notamment de la dose ajoutée et du moment de l'ajout. En vinification, le lysozyme peut-être ajouté dans le moût, dans le vin en fin de fermentation alcoolique ou dans le vin en fin de fermentation malactique. Les doses utilisées sont comprises entre 100 et 500 mg/L. Pour les vins blancs, une question est donc posée: la présence de lysozyme résidu! constitue-t-elle un risque vis a vis de la stabilité protéique du vin?

Análise da composição de taninos enológicos, n.º 208, Set-Out, pp. 22-27

Autor (es): M. MOUTOUNET, J.-M. SOUQUET, E. MEUDEEC, B. LEAUTE, C. DELBOS, T. DOCO, P. WILLIAMS, V. LEMPEREUR

Palavras chave: proantocianinas, compostos fenólicos, taninos, películas

Resumo : Dans le cadre du groupe national de travail constitué pour l'étude des tanins oenologiques (5), l'analyse de la composition des tanins oenologiques, utilisés dans les différentes expérimentations visant à mieux cerner leurs propriétés technologiques, a été entreprise. Les échantillons de produits commerciaux choisis par le groupe de travail ont été analysés avec les méthodes disponibles au sein de l'UMR Sciences pour l'Oenologie. Les recherches analytiques ont porté sur les structures chimiques relatives aux divers tanins susceptibles d'être présents dans les échantillons analysés. Devant la faible représentativité de tanins à structures connues dans certains produits, un complément analytique sur le contenu en polysaccharides a été entrepris.

L'analyse en tanins des différents échantillons a été renouvelée à un an d'intervalle (2000 et 2001); en raison des très faibles différences analytiques constatées, le présent compte rendu ne fera état que d'une seule série de résultats. Les soins usuels de conservation permettent donc de préserver, à court terme au moins, l'intégrité des produits mis sur le marché pour les besoins de l'oenologie.

Les échantillons de tanins mis à disposition sont répertoriés par des codes qui font référence à l'origine connue des produits : tanins oenologiques extraits de pépins (échantillon PEP), de pellicules (échantillon PEL), de noix de galle (échantillon GAL), de quebracho (échantillon QUE), de chêne (échantillon CHE) et de châtaignier (échantillon CHA).

**LA SEMANA VITIVINICOLA
59º ANO, 2004**

Gestão prática da fermentação maloláctica em vinhos tintos mediterrâneos, n.º 3.036, Out, pp. 3478-3484

Autor (es): D. DELTEIL

Palavras chave: fermentação maloláctica (FML), bactérias seleccionadas, bactérias lácticas, SO₂,

Resumo : La fermentación maloláctica (FML) es uno de los principales aspectos de la viticultura. El trabajo desarrollado con los vinos tintos desde el descube es un elemento llave de la elaboración del vino y una de las principales vías de avance de las bodegas mediterráneas tras los pasos de gigante que se han dado en el conocimiento de la maduración y maceración. La fermentación maloláctica (FML) es uno de los principales aspectos de la viticultura y en la actualidad nuestros conocimientos y métodos de control permiten gestionar completamente este proceso. Los puntos esenciales de la fermentación alcohólica, que hoy en día son conocimientos generalizados, pueden aplicarse exactamente de la misma forma a la fermentación maloláctica:

- Gestión de riesgos económicos y técnicos;
- Desarrollo del potencial de las uvas y los vinos en reacción con los objetivos del mercado, y también mediante la elección de las cepas de bacterias lácticas seleccionadas.

**VITI – DE LA VIGNE AU VIN
28º ANO, 2004**

Maceração carbónica: uma técnica de vinificação «separativa», n.º 298, Jul-Ago, pp. 26

Autor (es): D. LEFEBVRE

Palavras chave: temperatura, CO₂, oxigénio, extracção, fenóis voláteis

Resumo : En jouant sur les paramètres de durée, de température et éventuellement, dans un second temps, d'intensité de foulage, la macération carbonique permet d'obtenir une palette de vins de goutte et de presse très diversifiée, idéale pour l'élaboration des vins.

Vinhos rosados: controlo da fermentação alcoólica, n.º 298, Jul-Ago, pp. 22-23

Autor (es): C. DELPECH

Palavras chave: leveduras, fermentação, azoto, acidez volátil

Resumo : La fermentation alcoolique est une étape majeure à ne pas manquer dans l'élaboration d'un rosé. Sa maîtrise est fonction de plusieurs facteurs qu'il convient de raisonner ensemble. Une bonne connaissance du degré potentiel et un choix de levure adapté peuvent permettre d'anticiper et de faire à un certain nombre de risques.

Viticultura

AMERICAN JOURNAL OF ENOLOGY AND VITICULTURE
VOLUME 55, 2004

Influência do clima, solo e casta no Terroir, n.º 3, Jul-Set, pp. 207-217

Autor (es): C. VAN LEEUWEN, P. FRIANT, X. CHONÉ, O. TREGOAT, S. KOUNDOURAS, D. DUBOURDIEU

Palavras chave: terroir, solo, clima, casta, vinha, déficit hídrico

Resumo : The three main components of terroir - soil, climate, and cultivar - were studied simultaneously. Vine development and berry composition of non irrigated *Vitis vinifera* L. cv. Merlot, Cabernet franc, and Cabernet Sauvignon were compared on a gravelly soil, a soil with a heavy clay subsoil, and a sandy soil with a water table within the reach of the roots. The influence of climate was assessed with year-to-year variations of maximum and minimum temperatures, degree days (base of 10°C), sunshine hours, ET₀, rainfall, and water balance for the period 1996 to 2000. The effects of climate, soil, and cultivar were found to be highly significant with regard to vine behavior and berry composition (an example being anthocyanin concentration). The impacts of climate and soil were greater than that of cultivar. Many of the variables correlated with the intensity of vine water stress. It is likely that the effects of climate and soil on fruit quality are mediated through their influence on vine water status.

Susceptibilidade da videira à doença de Pierce: importância do sistema vascular, n.º 3, Jul-Set, pp. 228-237

Autor (es): J. F. STEVENSON, M. A. MATTHEWS, T. L. ROST

Palavras chave: doença de Pierce, xilema, sistema vascular, Vitis

Resumo : The arrangement of vascular tissue within the nodes of Chardonnay grapevine (*Vitis vinifera*) shoots was studied as an investigation of potential pathways of infection for the bacterium *Xylella fastidiosa*, the cause of Pierce's disease. Grapevine stem anatomy of the current year's growth was observed with both light and scanning electron microscopy, and xylem conductance was observed by following the movement of stains within the xylem. Four to eight leaf traces diverge from the stele, which may or may not fuse to form a reduced number, and anastomosis of these traces begins before entering the petiole proper. No evidence was observed to support the report that leaf traces are distinct for four nodes prior to divergence and leaf traces are not considered to be conductively isolated. Lateral divergence of stem xylem into tendrils and lateral shoots creates a repeating pattern of gaps in the node that may preclude long-distance movement of bacteria in these sectors of the stem. The hydraulic architecture of the grapevine node is described and implications for the spread of Pierce's disease within the grapevine shoot are discussed.

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE
VOLUME 121, 2004

Condução da vinha, uso de sistemas articulados com múltiplas funções, n.º 23, Dez, pp. 526-530

Autor (es): R. F. DEL MONTE, J. PRIETO, A. CARBONNEAU, A. AMBROGETTI

Palavras chave: sistema de condução, Lyra, mecanização, protecção anti-granizo, qualidade

Resumo : A new training system combining the advantages of the foldable Lyre architecture and a protection by net against hail is proposed under the name of SAMPcn².

Estimativa do estado hídrico da vinha pela medida da temperatura foliar: um instrumento ao serviço de profissionais, n.º 23, Dez, pp. 539-542

Autor (es): N. BERNARD, O. ZEBIC, A. DELOIRE

Palavras chave: água, vinha, potencial hídrico foliar, temperatura foliar, Xilem

Resumo : L'évolution de l'état hydrique de la vigne au cours de son cycle de développement est un facteur clef de la compréhension des terroirs viticoles et du style des vins. La teneur en eau de la vigne est un élément fondamental de sa croissance végétative et fructifier et de son fonctionnement physiologique et biochimique. Les techniques de mesure de l'état hydrique de la vigne sont nombreuses. La technique de référence à ce jour est le potentiel hydrique foliaire. En utilisant cette référence internationale, une méthode d'estimation de l'état hydrique de la vigne a été développé, qui utilise la température foliaire. Elle est fiable et facile d'utilisation pour et par les professionnels.

Vinhas na Birmânia, ou a aventura de um pioneiro na criação de uma zona vitícola do outro lado?, n.º 112, Jul, pp. 44

Autor (es):

Palavras chave: vinhas, ciclo vegetativo

Resumo : Un projet de réalisation du premier vignoble de Birmanie.

Les 50 à 60 hectares, situés sur les bords du lac In le dans l'état du Shan, à une heure d'avion puis une heure de voiture de Yangon, capitale de la Birmanie. L'exploitation comporte l'édification d'une cave de vinification et un atelier de conditionnement pour 500.000 bouteilles.

Le vignoble se situe à 900 mètres d'altitude ce qui permet d'avoir des nuits très fraîches de décembre à mars. Les sols de nature accidentés sont travaillés en terrasses.

Sous le climat tropical, il peut y avoir 2 à 3 cycles végétatifs.

Viticultura e ambiente duradouro [Qualidade & Ambiente], n.º 112, Jul, pp. 59-61

Autor (es):

Palavras chave: ambiente, viticultura

Resumo : La viticulture, comme tout secteur d'activité, doit s'adapter aux évolutions de son temps. Si le XX siècle, profondément marqué par les guerres mondiales, a contribué à l'introduction de la technologie et de la chimie dans les itinéraires techniques viticoles et oenologiques, le concept de durabilité, formalisé à la conférence de Rio de Janeiro en 1992, doit s'intégrer dans les stratégies de la filière. Le développement d'outils de décision et d'indicateurs, la mise au point de méthodes alternatives, la compréhension progressive des phénomènes biologiques complexes, la professionnalisation de la filière, sont autant d'éléments qui pourront contribuer au développement dans l'avenir d'une vitiviculture durable d'autant plus nécessaires que le vin est majoritairement lié à des aspirations culturelles qui intègrent de plus en plus des contraintes environnementales.

VITI – DE LA VIGNE AU VIN
28º ANO, 2004

A actividade biológica dos solos sob vigilância: elemento de qualidade [Dossier «Vigne»], n.º 298, Jul-Ago, pp. 12-14

Autor (es): M. J. I. AUBERT

Palavras chave: microorganismos, matéria orgânica, carbono, práticas vitícolas

Resumo : Si le vigneron peut difficilement intervenir sur son type de sol et son climat, il peut choisir ses méthodes culturales. Or il est démontré que celles-ci ont un impact sur la qualité des sols. Comment mesurer cette qualité ? Quel en est l'intérêt ? Si tout n'est pas connu, quelques réponses peuvent être avancées.

Legislação Comunitária

JORNAL OFICIAL DA UNIÃO EUROPEIA
47º ANO, SÉRIE L, OUT-DEZ, 2004

Regulamento (CE) n.º 1774/2004 da Comissão, de 14 de Outubro de 2004, que altera o Regulamento (CE) n.º 1623/2000 que fixa, no respeitante aos mecanismos de mercado, as regras de execução do Regulamento (CE) n.º 1493/1999 que estabelece a organização comum do mercado vitivinícola.

JOUE L 316, de 15/10/2004

Regulamento (CE) n.º 1803/2004 da Comissão, de 15 de Outubro de 2004, que altera o Regulamento (CE) n.º 94/2002 que estabelece regras de execução do Regulamento (CE) n.º 2826/2000 do Conselho relativo a acções de informação e promoção a favor dos produtos agrícolas no mercado interno.

JOUE L 318, de 19/10/2004

Regulamento (CE) n.º 1806/2004 da Comissão, de 18 de Outubro de 2004, que altera o Regulamento (CE) n.º 2879/2000 que estabelece regras de execução do Regulamento (CE) n.º 2702/1999 do Conselho relativo a acções de informação e promoção a favor de produtos agrícolas em países terceiros.

JOUE L 318, de 19/10/2004

Regulamento (CE) n.º 1991/2004 da Comissão, de 19 de Novembro de 2004, que altera o Regulamento (CE) n.º 753/2002 que fixa certas normas de execução do Regulamento (CE) n.º 1493/1999 do Conselho no que diz respeito à designação, denominação, apresentação e protecção de determinados produtos vitivinícolas.

JOUE L 344, de 20/11/2004

Regulamento (CE) n.º 2067/2004 do Conselho, de 22 de Novembro de 2004, que altera o Regulamento (CE) n.º 527/2003 que autoriza a oferta e a entrega para consumo humano directo de certos vinhos importados da Argentina, susceptíveis de terem sido objecto de práticas enológicas não previstas no Regulamento (CE) n.º 1493/1999.

JOUE L 358, de 3/12/2004

Regulamento (CE) n.º 2120/2004 da Comissão, de 10 de Dezembro de 2004, que altera o Regulamento (CE) n.º 2729/2000 que estabelece normas de execução relativas aos controlos no sector vitivinícola.

JOUE L 367, de 14/12/2004

Regulamento (CE) n.º 2254/2004 da Comissão, de 27 de Dezembro de 2004, que altera o Regulamento (CEE) n.º 2092/91 do Conselho relativo ao modo de produção biológico de produtos agrícolas e à sua indicação nos produtos agrícolas e nos géneros alimentícios.

JOUE L 385, de 29/12/2004

JORNAL OFICIAL DA UNIÃO EUROPEIA
47º ANO, SÉRIE C, OUT-DEZ, 2004

Comunicação n.º 2004/C 307/02 da Comissão que reconhece formalmente que diversos actos legislativos comunitários no domínio agrícola se tornaram obsoletos.

JOUE C 307, de 11/12/2004

Os actos a eliminar do acervo activo referentes a Vinho são os seguintes:

- ♦ **Regulamento (CEE) n.º 2544/87** da Comissão, de 21 de Agosto de 1987, que estabelece as regras de execução da destilação preventiva prevista no artigo 38º do Regulamento (CEE) n.º 822/87 para a campanha de 1987/1988.
JO L 242, de 26/8/1987, pp. 5
- ♦ **Regulamento (CEE) n.º 2710/93** da Comissão, de 30 de Setembro de 1993, relativo a determinadas vendas por concurso especial com vista à utilização, nos sectores dos combustíveis para motores na Comunidade, de álcoois de origem vínica na posse dos organismos de intervenção.
JO L 245, de 1/10/1993, pp. 131

Legislação Nacional

DIÁRIO DA REPÚBLICA
OUT-DEZ, 2004

Portaria n.º 1382/2004 que lança em circulação, cumulativamente com as que estão em vigor, uma emissão de selos alusiva à «Viticultura Portuguesa».

Ministério das Obras Públicas, Transportes e Comunicações

DR 258 SÉRIE I-B de 2004-11-03

Portaria n.º 1481/2004, que aprova o Regulamento da Aplicação das Componentes n.ºs 1, 2 e 3 da Acção n.º 8.2 do Programa AGRO, «Redução do Risco e dos Impactes Ambientais na Aplicação de Produtos Fitofarmacêuticos», da medida n.º 8 do Programa Operacional Agricultura e Desenvolvimento Rural - Programa AGRO.

Ministério da Agricultura, Pescas e Florestas

DR 299 SÉRIE I-B de 2004-12-23

Portaria n.º 1510/2004, que altera as áreas mínimas das parcelas de vinha reestruturadas para efeito de elegibilidade das candidaturas no âmbito do Programa VITIS.

Ministério da Agricultura, Pescas e Florestas

DR 299 SÉRIE I-B de 2004-12-31

Outras Publicações Periódicas

NACIONAIS	ESTRANGEIRAS
Ciência e Técnica Vitivinícola Enologia Gazeta das Aldeias Hipersuper O Escanção Portuguese Wines Qualidade (APQ) SineQuanon (IPQ) Revista de Vinhos Revista do Agricultor Vida Rural	Bulletin d'Information de l'AIJDVV Decanter Magazine Drinks Buyer Europe Drinks International La Semana Vitivinicola Progrés Agricole et Viticole Quarterly Review of Wine Wine Spectator Wine and Spirits Wine Enthusiast