



Informação Técnica E Legislação

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

Abril de 2006

Ano V – N.º 2

COMISSÃO DE VITICULTURA DA REGIÃO DOS VINHOS VERDES

CENTRO DE DOCUMENTAÇÃO

Rua da Restauração, 518 / 4050 – 501 PORTO

<http://www.vinhoverde.pt>

cposorio@vinhoverde.pt

TEMAS	PÁGINA
Enologia.....	1
Viticultura.....	6
Economia.....	7
Legislação:	
Comunitária.....	7
Nacional.....	8
Outras Publicações Periódicas.....	9

Enologia

AMERICAN JOURNAL OF ENOLOGY AND VITICULTURE

Efeito sensorial do consumo de queijo antes de avaliar o sabor do vinho tinto

Palavras chaves: *vinho, queijo, avaliação sensorial, efeito mascarado, análise descritiva*

Abstract

The aim of this study was to assess, through descriptive analysis, the way in which the flavour perception of red wine was influenced by the wine pairing with a variety of cheeses. A panel of 11 trained judges evaluated the flavour of eight wines of four different varieties (Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot noir, and Syrah) before and after tasting cheese. Eight cheeses were selected: two soft (Mozzarella and Teleme), two medium-hard (Cheddars from Vermont and New York), two hard (Emmental and Gruyère), and two blue (Gorgonzola and Stilton). The results obtained by descriptive analysis showed that the cheese had significant effects on red wine flavour. Some attributes, such as astringency, bell pepper, and oak flavor, significantly decreased when the wine was evaluated after tasting cheese. Only butter aroma was significantly enhanced by cheese. It was also found that there was no significant wine-cheese interaction effect; in other words, the effect of any given cheese is equivalent for all wines. Although there were significant effects, the overall sensory profiles of wines without prior cheese tasting and as affected by cheese were very similar.

Madrigal-Galan, B., Heymann, H. (2006) Sensory Effects of Consuming Cheese Prior to Evaluating Red Wine Flavor. American Journal of Enology and Viticulture 57, n.º 1, 12-22

Fibra dietética no vinho

Palavras chaves: *vinho, fibra dietética, polissacáridos.*

Abstract

Indigestible polysaccharides are major constituents of dietary fiber. Polysaccharides in wine are usually studied in relation to sensory properties but a nutritional approach is also appropriate for this wine fraction. Grape pomace is rich in dietary fiber, and a significant amount of this fiber may pass into wine during the winemaking process; however, food composition tables report zero dietary fiber content for wines. The objective of this work was to ascertain whether dietary fiber is a common constituent of wine. Soluble dietary fiber was determined in several red and white wines from different Spanish regions by using a newly developed four-step analytical method: concentration of wine, enzymatic treatment, dialysis, and dietary fiber determination. Significant amounts of soluble dietary fiber were found in wine; dietary fiber content was higher in red wine (0.94 to 1.37 g/L) than in white wine (0.19 to 0.39 g/L).

Díaz-Rubio, M., Saura-Calixto, F. (2006) Dietary Fiber in Wine. American Journal of Enology and Viticulture 57, n.º 1, 69-72

BULLETIN DE L'OIV

Produção de aminas biogénicas por microrganismos do vinho

Palavras-chave : *vinho, aminas biogénicas, fermentação maloláctica, leveduras, Saccharomyces cerevisiae*

Abstract

Para evaluar el papel de diferentes microorganismos potencialmente implicados en la producción de aminas biogénicas (AB) en el vino, se han realizado estudios durante fermentaciones de vino en laboratorio y durante las vinificaciones a escala industrial. Las fermentaciones se llevaron a cabo en mosto de uva esterilizado, inoculando diferentes especies de levadura (*Saccharomyces cerevisiae*, *Kloeckera apiculata*, *Candida stellata*, *Metschnikowia puicherrima* y *Brettanomyces bruxellensis*) y se determinaron las concentraciones de AB mediante análisis HPLC, una vez finalizada la evolución del dióxido de carbono. La mayor concentración de AB total se formó con *B. bruxellensis*, con un valor medio de 20 mgL⁻¹, seguida de *S. cerevisiae* y *M. puicherrima*, con un promedio de uso 13 mgL⁻¹; las otras especies de levadura formaron menos de 10 mgL⁻¹. Además, se aplicó un método cualitativo utilizando un medio de placas para la detección rápida de levaduras productoras de BA para comprobar 100 variedades de *S. cerevisiae*.

De farina similar, se caracterizó la capacidad de producir aminas biogénicas en un medio sintético y en el vino de distintas variedades de *Oenococcus oeni*.

En las condiciones de crecimiento óptimas, más del 60% de las variedades de bacteria probadas fueron capaces de producir histamina en concentraciones que van de 1 a 33 mgL⁻¹, y cerca del 16% demostraron tener la capacidad adicional de formar, en diferentes medidas, putrescina y cadaverina. El comportamiento de las diferentes *O. oeni* se confirmó en un medio rico en etanol durante la fermentación maloláctica. En el vino, también se demostró la formación de putrescina a partir de arginina y ornitina mediante un único cultivo de la variedad *O. oeni* y mediante una asociación metabiótica entre variedades con diferentes propiedades metabólicas.

Finalmente, para examinar la evolución potencial de los contenidos de AB durante todo el proceso de producción del vino, se estudiaron dos vinificaciones a escala industrial, determinando la dinámica de diferentes poblaciones de levadura, así como de *O. oeni*, durante las fermentaciones alcohólica y maloláctica. Independientemente de la vinificación, el contenido de AB solamente alcanzó valores significativos tras la fermentación maloláctica. De este modo, la formación y la acumulación de AB en el vino parece ser un fenómeno que puede reducirse o evitarse eliminando subitamente la bacteria del ácido láctico tras la finalización de la fermentación maloláctica.

Granchia, L., Romano, P., Mangani, S., Guerrini, S., Vincenzini, M. (2005). Production of biogenic amines by wine microorganisms. Le Bulletin de L'OIV 78, n.º 895-896, 595-609

CIÊNCIA E TÉCNICA VITIVINÍCOLA

Comparação do envelhecimento de Aguardente Lourinhã em vasilhas de madeira de castanheiro e de carvalho e em dois volumes

Palavras-chave : *aguardente velhas, madeiras, castanheiro, carvalho, volumes de vasilhas*

Abstract

Estuda-se, nas condições de armazém, a cinética das extracções no envelhecimento da mesma aguardente inicial, em quatro madeiras de Castanheiro português, com diferentes origens e formas de exploração e três de Carvalhos de diferentes origens. Também se comparam as aguardentes, ao fim de três anos de envelhecimento, provenientes de vasilhas de volume de 250 e 650 dm³, mas nesta comparação só em três madeiras (Castanheiro, Carvalho “Limousin” e Carvalho nacional), sempre com três repetições, em cada madeira ou volume. O estudo baseia-se na análise de Extracto Seco e do Índice de polifenóis totais, bem como da prova organoléptica.

Confirmam-se os resultados dos ensaios a nível laboratorial quanto aos teores em extracto seco e índice de polifenóis totais, com as grandes extracções, a ocorrerem durante os dois primeiros meses, dos três anos do ensaio. Igualmente, as aguardentes envelhecidas em madeiras de Castanheiro apresentam maiores e mais rápidas extracções em comparação com as de Carvalho, sendo aquelas consideradas de maior qualidade ao fim do terceiro ano. Também as madeiras provenientes de exploração em “talhadia” conduziram a aguardentes mais ricas em Extracto Seco. As aguardentes envelhecidas em madeira de Carvalho de Leste, apresentam-se como as de menor extracção e de pior qualidade.

Quanto aos volumes das vasilhas em que envelheceram, as aguardentes das vasilhas de 250 dm³, são as de maiores teores de Extracto Seco e Índice de polifenóis totais, embora na prova do terceiro ano, quanto à apreciação geral, não apresentem diferenças. O teste à Câmara de prova indicou que os provadores são congruentes e a câmara é homogénea nas suas avaliações e descrições.

Belchior, A., Mateus, A., Soares, A. (2005). Comparação do envelhecimento de Aguardente Lourinhã em vasilhas de madeira de castanheiro e de carvalho e em dois volumes. *Ciência e Técnica Vitivinícola* **20**, n.º 2, 91-103

Práticas enológicas internacionalmente reconhecidas

Palavras-chave : *práticas enológicas, OIV*

Abstract

A OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin) é a organização internacional intergovernamental com competência no sector vitivinícola mundial. No seu âmbito, são nomeadamente definidas as práticas enológicas aceites internacionalmente, por intermédio de Resoluções aprovadas na sua Assembleia Geral. Nos últimos anos, tem sido aprovado um considerável número destas Resoluções, regulando práticas já há muito aplicadas generalizadamente ou aprovando outras completamente inovadoras no seio da Enologia. A completa descrição destas práticas está compilada nas fichas do “Código Internacional de Práticas Enológicas”, documento de referência internacional editado por esta organização. Nesta Nota Técnica, apresenta-se sumariamente essas práticas, com referência às respectivas Resoluções da OIV e a algumas das limitações da sua aplicabilidade. Para algumas delas, tecem-se alguns comentários sobre a sua aplicabilidade com base, designadamente, na actividade de I&DE desenvolvida pela Estação Vitivinícola Nacional (Portugal), expressa em bibliografia recentemente publicada.

Curvelo-Garcia, A.S. (2005) Práticas enológicas internacionalmente reconhecidas. *Ciência e Técnica Vitivinícola* **20**, n.º 2, 105-130

REVUE FRANÇAISE D’OENOLOGIE

Vinificação tradicional de tinto: tratamento da vindima, maceração e extracção

Palavras-chave : *vinificação, tinto, vindima, maceração, extracção*

Abstract

Après avoir traversé de nombreuses décennies de conformisme, la vinification traditionnelle en rouge a connu ces quinze dernières années des évolutions techniques très innovantes, dues aux avancées des connaissances dans le domaine des bio-transformations, mais aussi liées à la mise en œuvre de matériels de plus en plus sophistiqués et performants. Les progrès réalisés en microbiologie des fermentations et la meilleure connaissance des composés constitutifs de la baie de raisin et de leur évolution au cours des phases de fermentation ont permis d’optimiser le pilotage de l’extraction en phase de macération. Certains matériels aux procédés novateurs ont contribué au développement de techniques d’extraction efficaces et qualitatives. De plus, les progrès techniques réalisés en chaudronnerie travaillant l’acier inoxydable, et l’utilisation croissante de ce dernier tant dans la conception de cuves que dans celle des appareils de traitement de la vendange et des marcs, ont conduit à l’émergence de nouveaux procédés particulièrement efficaces. L’automatisation permise par les prouesses de la robotique et de l’informatique libère de plus en plus les vinificateurs des tâches répétitives et pénibles.

Enfin, la gestion des températures et de l’oxygène au cours des opérations préfermentaires, et pendant les fermentations/macérations, ont permis d’atteindre une plus grande qualité des vins produits.

Aujourd’hui, l’objectif de qualité est fixé dès la parcelle, et l’ensemble des opérations de récolte, de traitement de la vendange et de vinification sont programmées pour obtenir une typicité recherchée et la valorisation maximale du potentiel du raisin. En ces

périodes difficiles, la notion de rentabilité des opérations reste d'actualité, mais les oenologues sont conscients que le marché réclame des vins aux qualités de plus en plus élevées qui demandent un suivi méticuleux en cours d'élaboration.

Cet article présente les avancées réalisées dans les domaines du traitement des vendanges et, en particulier, du tri. Les techniques préfermentaires, utilisant l'abaissement de la température de la vendange ou un chauffage modéré, seront également évoquées. Enfin, plusieurs techniques physiques d'extraction mises en oeuvre au cours des macérations traditionnelles seront décrites en essayant de mettre en lumière leurs avantages et l'intérêt qu'elles peuvent présenter lors de l'élaboration de vins rouges de qualité.

Razungles, A. (2006) Vinification traditionnelle en rouge: traitement de la vendange, macération et extraction. Revue Française d'Œnologie **216**, Cahier Technique

Vinificações em tintos: macerações pós-fermentativas, macerações carbónicas, flash-détente em vácuo

Palavras chave : *vinificação em tintos, maceração pós-fermentativa, maceração carbónica, flash-détente em vácuo*

Abstract

MÉTABOLISME ANAÉROBIE : La fermentation intracellulaire, à côté de la formation des composés aromatiques spécifiques, crée les conditions d'une bonne extraction des composés polyphénoliques. Des schémas faisant appel à des temps rallongés de cuvaison, avec mise en place de remontages après la phase de métabolisme anaérobie, ont été expérimentés et proposés.

- Prolongement du contact entre phase solide et liquide par système de pigeage adapté (turbopigeur ou autopigeur).

- Evaluation de l'apport du froid sur des vins élaborés par macération carbonique.

PRÉTRAITEMENT DU RAISIN PAR FLASH-DETENTE SOUS VIDE : Le procédé appelé Flash-détente, est maintenant bien développé dans plusieurs régions viticoles par 3 équipementiers, en partenariat avec l'I.N.R.A.: il s'agit d'une mise sous vide instantanée de la vendange préalablement chauffée en quelques minutes à température élevée (85-95°C). La déstructuration de baies préalablement chauffées provoque un enrichissement en composés phénoliques de l'ordre de 30% à 70 % par rapport au témoin. Le rapport tannins sur anthocyanes est plus élevé pour les vins issus du traitement par Flash-détente. L'analyse sensorielle permet, en général, de bien séparer, pour chaque cépage étudié les vins prétraités par Flash-détente.

VINIFICATIONS ET DURÉE DE CUISSON : A titre comparatif, la durée de cuisson en vinification traditionnelle a été portée de 10 jours à 3 mois avec maintien immergé du marc les deux derniers mois. Les analyses des composés polyphénoliques ne mettent pas en évidence de gain d'extraction significatif au niveau des anthocyanes et des tannins, ni d'évolution par rapport aux indices analyses.

CONCLUSION Les moyens technologiques aptes à extraire le potentiel qualitatif de la vendange ont évolué, en étant plus directs et efficaces, pour extraire les constituants d'intérêt des baies de raisin. L'objectif, au travers de la technologie, n'est pas de proposer des vins standardisés mais de diversifier les qualités, de mieux exprimer au cours de la vinification le potentiel qualitatif des raisins.

Les exemples fournis attestent de ces possibilités.

Escudier, J.-L., Bes, M., Morel, C., Mikolajczak, M., Samson, A., Martin, M. (2006) Vinifications en rouge: macérations post-fermentaires, macérations carboniques, flash-détente sous vide. Revue Française d'Œnologie **216**, Cahier Technique.

REVUE DES OENOLOGUES

Estudos recentes sobre o aroma dos vinhos rosados. Parte 2: optimização dos métodos de elaboração

Palavras chave: *aroma, vinho rosado, prensagem, leveduras, enzimas*

Abstract

Les travaux rapportés dans notre précédent article ont permis de mettre en évidence l'existence du précurseur cystéinylé du 3MH (P-3MH) dans les moûts destinés à l'élaboration de vins rosés, ainsi que la proportionnalité entre la richesse en P-3MH du moût et la quantité de 3MH libérée dans le vin (Partie 1). La température et la longueur de la macération préfermentaire ont aussi une influence sur la concentration en P-3MH des moûts. La transformation du P-3MH en arôme a été largement étudiée pour le Sauvignon blanc : elle s'opère grâce au métabolisme des levures de vinification au cours de la fermentation alcoolique (25, 26, 27) de façon variable selon la souche (17). L'A3MH est également formé par la levure par acétylation du 3MH (26). L'influence de la souche de levure sur les teneurs en esters d'origine fermentaires (tels que APE et AI) des vins est connue depuis longtemps (3, 22, 23, 29).

L'intensité et la nature de l'arôme des vins rosés sont donc très étroitement liées aux modalités de l'extraction des jus et de la fermentation alcoolique. Dans le présent article, après avoir présenté les modes d'obtention des jus, nous étudierons les facteurs qui influencent le déroulement de la fermentation alcoolique. Puis, nous mettrons en évidence l'effet de la souche de levure et de la température de fermentation sur l'arôme des vins rosés. Nous préciserons ensuite les modalités d'élevage favorables à la conservation de l'arôme des vins rosés.

O acompanhamento microbiológico do vinho. Parte 1: da parcela ao acondicionamento: um utensílio para uma enologia razoável?

Palavras chave: *leveduras, Bactérias lácticas, Bactérias acéticas, Brettanomyces bruxellensis, vinificação*

Abstract

La transformation du moût de raisin en vin résulte d'une collaboration entre différentes populations microbiennes : les levures transforment les sucres en éthanol lors de la fermentation alcoolique. Puis, dans les vins rouges et dans certains vins blancs secs, les bactéries lactiques transforment l'acide malique en acide lactique au cours de la fermentation malolactique. Afin d'exploiter au mieux les micro-organismes le vinificateur doit impérativement veiller au bon déroulement des fermentations.

Dans cette optique, il a recours, quelquefois, à l'utilisation de levains commerciaux de *Saccharomyces cerevisiae* (*S. cerevisiae*) pour la fermentation alcoolique, et d'*Oenococcus oeni* (*O. oeni*) pour la fermentation malolactique. Ces levains sont sélectionnés pour leur aptitude fermentaire et leur contribution aromatique (Kunkee 1984 ; Gindreau et al. 1997). Alternativement, il peut choisir de favoriser le développement de la flore indigène présente naturellement à la surface de la baie de raisin et dans le chai.

D'après certains, (Esteve-Zarzoso et al. 2000) l'originalité du vin serait mieux préservée. La contribution des micro-organismes ne se résume pas uniquement aux fermentations. En effet, les qualités du vin intègrent l'ensemble des développements microbiens qui se sont succédés depuis les vendanges jusqu'à la fin de l'élevage et même parfois au delà. Parmi ces métabolismes, certains doivent être évités. Tout au long de l'élaboration du vin il faut favoriser les espèces d'intérêt et contrôler les espèces néfastes ; les suivis microbiologiques sont donc nécessaires.

Renouf, V., Lonvaud-Funel, A., Walling, E., Coulon, J. (2006) Le suivi microbiologique du vin. Partie 1 : De la parcelle au conditionnement : un outil pour une œnologie raisonnée. Revue des Oenologues, **118**, 27-31

Evidência da estabilização da côr por diferentes taninos de grainhas de uva

Palavras chave: *antocianinas, taninos, côr, sulfitagem*

Abstract

Durant l'élaboration et le vieillissement du vin rouge, des réactions de condensation entre les anthocyanes et d'autres composés du vin sont à l'origine de pigments plus stables et responsables du changement de couleur. De nombreuses réactions à l'origine de ces nouveaux complexes colorés ont été largement décrits dans la littérature scientifique. La plupart des nouveaux pigments formés sont plus résistants à l'action décolorante des sulfites et aux changements de pH que leurs précurseurs anthocyaniques.

Cette étude a pour objectif de démontrer que la stabilisation des anthocyanes est favorisée par l'emploi de tannins œnologiques, et que les nouveaux pigments formés sont plus résistants. Dans nos essais, nous avons abordé la résistance à la décoloration par le SO₂, en milieu modèle (extrait d'anthocyanes + tannins de pépins) et dans le vin (vin rouge + tannins de pépins).

Kahn, N. (2006) Mise en évidence de la stabilisation de la couleur par différents tannins de pépins de raisin. Revue des Oenologues, **118**, 33-36

Constatações e reflexões sobre a filtração dos vinhos

Palavras chave: *turbidimetria, clarificação, filtração, limpidez*

Abstract

La recherche d'un meilleur respect des vins de qualité lors des filtrations, nous amène d'une part à faire un constat sur les pratiques actuelles, et d'autre part à mieux préciser les objectifs et les moyens pour y parvenir. En effet, qui n'a jamais vu de très bons vins après l'élaboration ou avant la mise en bouteilles, avoir une dégradation plus ou moins marquée après une ou plusieurs filtrations. Ainsi après s'être soucié de l'« augmentation » qualitative durant l'élaboration et l'élevage, il semble désormais indispensable de se préoccuper de la « non-dégradation » des qualités du vin jusqu'à la bouteille.

Les difficultés d'appréhender la filtrabilité des vins et la répétition de leurs filtrations ou leur « surfiltration » (1) encore rencontrées dans certains cas, nous obligent à faire un constat et réfléchir sur la problématique générale de ce sujet difficile, qui concerne en premier lieu la composition des vins et les matières éliminées lors de la clarification.

La principale difficulté réside dans le fait que s'il est acquis que certains colloïdes sont indésirables (glucane de *Botrytis*) il est aussi certain que d'autres sont recherchés ou souhaitables pour la meilleure qualité et la stabilité de celle-ci dans le temps, alors qu'ils peuvent être éliminés involontairement.

Ainsi, les mécanismes de clarification naturelle. De plus les problèmes posés par la filtration sont révélateurs d'une certaine méconnaissance de la rétention des particules et des conséquences de l'obtention d'une certaine limpidité sur la structure colloïdale des vins. La turbidité devrait être mieux appréhendée et être une mesure de contrôle de routine généralisée pour

optimiser les objectifs. La remise en cause des pratiques actuelles de filtrations devrait nous amener à en limiter la fréquence et à les optimiser en termes de technique ou de matériau, pour préserver les qualités organoleptiques des vins (souvent dégradées par l'adsorption ou la cession des matériaux traditionnels), sans négliger les objectifs de stabilité tant microbiologique que de limpidité.

Roma, H., Descout, J. J. (2006) Constats et réflexions sur la filtration des vins. *Revue des Oenologues*, **118**, 51-54

Viticultura

BULLETIN DE L'OIV

Biodiversidade da vinha – Localização e acessibilidade

Palavras Chave : *viticultura, vinha, biodiversidade, variedades de vinha, clones, seleção massal*

Abstract

En lo que concierne a la viticultura y a la viña, la búsqueda de biodiversidad es un objetivo reciente. En un primer período no se percibía el interés de la biodiversidad; después, con el transcurso de los años, al mismo tiempo que aparecían dificultades respecto al medioambiente y la durabilidad de las técnicas y de la producción, se propusieron respuestas puntuales (lucha biológica, biodegradabilidad de los productos fitosanitarios, percepción de los equilibrios naturales,...) en vista de mejorar las condiciones de producción, el producto y su imagen. El objetivo de esta comunicación es analizar, en lo que respecta a la viña, dónde se encuentran los espacios en los cuales la biodiversidad puede proponerse y desarrollarse. Se analizarán los límites impuestos por la utilización de las especies de *Vitis* y de sus variedades. El estado actual de la percepción de la biodiversidad clonal será objeto de una presentación. Los factores que constituyen límites al recurso a esta biodiversidad mostrarán que, sin embargo, la accesibilidad a esta diversidad puede y debe desarrollarse.

Bessis, R., Desperrier, J.M., Menant, J.M., Sauvage, D. (2005) *Bulletin de l'OIV* **78**, n.º 895-896, 585-594.

REVUE DES OENOLOGUES

A relação vinho/'terroir': complexidade do conceito de tipicidade

Palavras chave: *terroir, vinha, solo, ambiente, clima, tipicidade*

Abstract

L'effet du terroir sur le vin est le plus souvent résumé à des caractéristiques sensorielles particulières conférées par les composants physiques du milieu. Ainsi, en viticulture, de nombreux travaux ont été réalisés dans ce sens, l'étude des terroirs viticoles, correspondant à des approches géologique, pédologique et agronomique. De nombreuses équipes ont également étudié les relations entre le terroir et la qualité des vins. La qualité des vins produits correspond le plus souvent à une qualité sensorielle et parfois technologique. Cependant, si le lien au milieu naturel est revendiqué et influence directement la vigne et ses raisins, il est souvent difficile à démontrer. Pourtant, cette relation est un élément essentiel de reconnaissance et de protection du système de production des vins d'Appellation d'Origine.

L'objet de cet article est d'explicitier le concept de typicité, de manière à lui donner une signification plus « universelle »

Cadot, Y. (2006) Le lien du vin au terroir : complexité du concept de typicité. *Revue des Oenologues*, **118**, 9-11

O cobre em viticultura e em enologia: ponto da situação

Palavras chave: *vinha, cobre, calda bordalesa, fitotoxicidade, solos*

Abstract

Depuis la mise en évidence de l'effet dépressif de la bouillie bordelaise sur le mildiou (Millardet, 1885-1887), les propriétés fongicides et bactéricides du cuivre n'ont eu de cesse d'être décrites en viticulture, que ce soit à travers son action sur l'oïdium, la pourriture acide, le black rot, l'eutypiose, le brenner, l'anthracnose ou encore sur la bactériose. Son rôle principal demeure néanmoins lié à la maîtrise de *Plasmopara viticola*, agent vecteur du mildiou, grâce à la grande sensibilité de ses conidies

(concentration létale : 2,5 à 3,5 ppm). L'efficacité directe sur certains champignons est, certes, parfois limitée (pourriture grise, alternariose, rot blanc) et son action se résume alors à de la prévention indirecte (10), mais, d'une manière générale, le cuivre permet de contrôler, au moins en partie, le développement de la quasi totalité des pathologies de la vigne. Ces observations, que l'on peut d'ailleurs étendre à d'autres types de cultures (fleurs, arbres fruitiers, productions maraîchères et céréalières...), témoignent en somme de son très large rayon d'action (Abraham et al., 1985 ; Torrès et al., 1998 ; Galet, 1999 ; Park et al., 2000). Il agit de manière non spécifique (11) en bloquant les processus respiratoires, la synthèse des protéines et les différentes activités d'échanges membranaires des cellules avec lesquelles il entre en contact. C'est encore aujourd'hui le premier pesticide de l'agriculture française avec environ 8 500 tonnes utilisées chaque année, dont la moitié sert exclusivement à l'élaboration industrielle de la bouillie bordelaise (Chaussod, 2000).

Valat, W., Hervé, A. (2006) Le cuivre en viticulture et en œnologie : état des lieux - Partie 2/4. Revue des Oenologues, **118**, 17-21

Economia

BULLETIN DE L'OIV

Questões relativas à promoção genérica do vinho

Palavras chave : *vinho, promoção genérica, anúncios genéricos, organização, aspectos financeiros, avaliação*

Abstract

La globalización del mercado del vino está forzando cambios para la mayoría de productores, distribuidores y consumidores de vino, así como para los gobiernos. El sector del vino está formado por más de 200.000 marcas que compiten por una cuota de la distribución disponible que les permita entrar en el repertorio de marcas de los consumidores de vino. Una de las claves del éxito es crear una imagen del producto que suponga un estímulo de compra para el público objetivo. Este informe versa sobre la promoción genérica de los productos. Su objetivo es analizar los descubrimientos del pasado y exponer experiencias, en diferentes países y situaciones, susceptibles de ayudar a los miembros de los gobiernos a comprender mejor los problemas relacionados con la promoción genérica. Trata de la definición y de alcance de la promoción genérica, haciendo hincapié en la publicidad genérica. Mas adelante se concentra específicamente en la promoción genérica del vino, tras lo cual se comentan los aspectos financieros. Seguidamente se analizan los aspectos organizativos y las evaluaciones de las campañas, y, finalmente, se ofrecen algunas recomendaciones sobre cómo aplicar una promoción genérica del vino eficaz en el escenario actual de globalización y el papel que puede desempeñar la OIV.

Albisu, L.M., Spawton, T., Moulton, K. (2005). Issues concerning the generic promotion of wine. Le Bulletin de L'OIV **78**, nº 895-896, 611-623.

LEGISLAÇÃO COMUNITÁRIA

JORNAL OFICIAL DA UNIÃO EUROPEIA 49º ANO, SÉRIE L, JAN-MAR, 2006

Regulamento (CE) n.º 39/2006 da Comissão, de 12 de Janeiro de 2006, que derroga o Regulamento (CE) n.º 1282/2001 no que diz respeito ao prazo de apresentação das declarações de colheita e de produção para a campanha de 2005/2006.

JOUE L 8, de 13/01/2006

Regulamento (CE) n.º 45/2006 da Comissão, de 12 de Janeiro de 2006, que altera o Regulamento (CE) n.º 2805/95 que fixa as restituições à exportação no sector vitivinícola.

JOUE L 8, de 13/01/2006

Regulamento (CE) n.º 132/2006 da Comissão, de 26 de Janeiro de 2006, relativo à fixação de uma percentagem de aceitação dos contratos celebrados para uma destilação facultativa de vinho de mesa.

JOUE L 23, de 27/01/2006

Regulamento (CE) n.º 204/2006 da Comissão, de 6 de Fevereiro de 2006, que adapta o Regulamento (CEE) n.º 571/88 do Conselho e altera a Decisão 2000/115/CE da Comissão com vista à organização de inquéritos comunitários sobre a estrutura das explorações agrícolas em 2007.

JOUE L 34, de 07/02/2006

Regulamento (CE) n.º 261/2006 da Comissão, de 15 de Fevereiro de 2006, 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. [Nota: A alteração ao Reg. (CE) n.º 753/2002 consiste na autorização à utilização no mercado comunitário pela África do Sul das menções «ruby», «tawny» e «vintage» em vinhos aguardentados. Estas menções são idênticas às menções tradicionais complementares comunitárias constantes do anexo III do Reg. (CE) n.º 753/2002 previstas para a DO Porto.]

JO L 46, de 16/02/2006

Regulamento (CE) n.º 262/2006 da Comissão, de 15 de Fevereiro de 2006, que altera o Regulamento (CE) n.º 2729/2000 que estabelece normas de execução relativas aos controlos no sector vitivinícola.

JO L 46, de 16/02/2006

Regulamento (CE) n.º 335/2006 da Comissão, de 23 de Fevereiro de 2006, relativo à emissão de certificados de exportação no sector vitivinícola.

JOUE L 54, de 24/02/2006

Decisão 2006/136/CE do Conselho, de 14 de Fevereiro de 2006, relativa à celebração de um Acordo sob forma de Troca de Cartas entre a Comunidade Europeia e a República do Chile que altera o Acordo sobre o Comércio de Vinhos anexo ao Acordo que cria uma Associação entre a Comunidade Europeia e os seus Estados-Membros, por um lado, e a República do Chile, por outro.

JOUE L 54, de 24/02/2006

Decisão 2006/137/CE do Conselho, de 14 de Fevereiro de 2006, relativa à celebração de um Acordo sob forma de Troca de Cartas entre a Comunidade Europeia e a República do Chile que altera o Acordo sobre o Comércio de Bebidas Espirituosas e Bebidas Aromatizadas anexo ao Acordo que cria uma Associação entre a Comunidade Europeia e os seus Estados-Membros, por um lado, e a República do Chile, por outro.

JOUE L 54, de 24/02/2006

Acordo sob forma de Troca de Cartas entre a Comunidade Europeia e a República do Chile que altera o Acordo sobre o Comércio de Vinhos anexo ao Acordo que cria uma Associação entre a Comunidade Europeia e os seus Estados-Membros, por um lado, e a República do Chile, por outro.

JOUE L 54, de 24/02/2006

Acordo sob forma de Troca de Cartas entre a Comunidade Europeia e a República do Chile que altera o Acordo sobre o Comércio de Bebidas Espirituosas e Bebidas Aromatizadas anexo ao Acordo de Associação entre a Comunidade Europeia e os seus Estados-Membros, por um lado, e a República do Chile, por outro.

JOUE L 54, de 24/02/2006

Comunicação (CE) 2006/C 69/03 - Parecer do Comité Económico e Social Europeu sobre o Relatório da Comissão ao Conselho, ao Parlamento Europeu e ao Comité Económico e Social Europeu sobre as taxas de imposto especial sobre o consumo de álcool e de bebidas alcoólicas (apresentado em conformidade com o artigo 8º da Directiva 92/84/CEE do Conselho relativa à aproximação das taxas do imposto especial sobre o consumo de álcool e bebidas alcoólicas).

JOUE L 69, de 21/03/2006

Regulamento (CE) n.º 483/2006 da Comissão, de 23 de Março de 2006, relativo à emissão de certificados de exportação no sector vitivinícola.

JOUE L 86, de 24/03/2006

JORNAL OFICIAL DA UNIÃO EUROPEIA
49º ANO, SÉRIE C, JAN-MAR, 2006

Comunicação 2006/C 19/05 - Lista dos nomes das unidades geográficas mais pequenas do que o Estado-Membro referidas no n.º 1 do artigo 51º do Regulamento (CE) n.º 1493/1999 do Conselho (Vinhos de mesa com indicação geográfica) [Publicada em aplicação do artigo 28º do Regulamento (CE) n.º 753/2002 da Comissão].

JOUE C 19, de 26/01/2006

Comunicação 2006/C 28/13 - Parecer do Comité Económico e Social Europeu sobre a Proposta de regulamento do Conselho que altera o Regulamento (CE) n.º 1493/1999 que estabelece a organização comum do mercado vitivinícola COM(2005) 395 final - 2005/0160 (CNS). [Referente à inclusão nas práticas autorizadas, de carvões de uso enológico também para vinhos tranquilos]

JOUE C 28, de 03/02/2006

Comunicação 2006/C 41/01 - Lista dos vinhos de qualidade produzidos em regiões determinadas [Portugal: Alcobaça deixou de constar na lista como vqprd. Na parte das sub-regiões de vqprd, passaram a constar as sub-regiões da Região Encostas d'Aire, que são Alcobaça e Ourém]

JOUE C 41, de 17/02/2006

Portaria n.º 212/2006, que aprova os modelos de cartão de livre trânsito e o crachá para identificação dos funcionários da Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE).

Ministério da Economia e da Inovação

DR 45, Série I - B, de 03/03/2006

Despacho Normativo n.º 15/2006, que determina a dispensa das obrigações de notificação e submissão ao regime de controlo a que alude o n.º 1 do artigo 8.º do Regulamento (CEE) n.º 2092/91, com a redacção dada pelo Regulamento (CE) n.º 392/2004, de 24 de Fevereiro (modo de produção biológico de produtos agrícolas).

Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas

DR 47, Série I - B, de 07/03/2006

Outras Publicações Periódicas

NACIONAIS	ESTRANGEIRAS
<p>Enologia Gazeta das Aldeias Hipersuper Néctar O Escanção Portuguese Wines Qualidade (APQ) SineQuanon (IPQ) Revista de Vinhos Revista do Agricultor Vida Rural</p>	<p>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</p>