



Informação Técnica E Legislação

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

Abril de 2005
Ano IV – N.º 2

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.....	5
Legislação:	
Comunitária	8
Nacional.....	9
Outras Publicações Periódicas.....	10

Enologia

AUSTRALIAN JOURNAL OF GRAPE AND WINE RESEARCH
VOLUME 10, 2004

Os efeitos do método de homogeneização e congelamento na determinação de parâmetros de qualidade em bagos de uvas tintas da *Vitis vinifera*, n.º 3, Jul-Set, pp. 236-242

Autor (es): W.U. CYNCAR, D. COZZOLINO, R.G. DAMBERGS, L. JANIK, M. GISHEN

Palavras chave: bagos, antocianinas totais, pH, *Vitis vinifera* L., fresco, gelado, homogeneizado, conservação

Resumo: The effect of sample processing with three different blenders, sample freezing and storage time on the determination of berry quality parameters – total anthocyanins, total soluble solids (TSS), total phenolics (TP) and pH in homogenates of red grape berries has been examined. Samples of Cabernet Sauvignon, Merlot and Shiraz from four regions of South Australia were homogenised using Ultra-Turrax, Waring or Retsch commercial blenders applied to fresh sample, and to samples held in frozen storage overnight or for 1, 3, 6 and 12 months. All samples were analysed immediately after homogenisation. The results showed that neither homogeniser type nor freezing had any significant effect on total anthocyanins or TSS. However, freezing had an effect on total anthocyanins concentrations in samples with higher colour. The homogeniser type had a significant effect on TP na pH for all varieties analysed together. Freezing had no significant effect on TP, but significant effect on pH, the value being greater in samples at the lower end or the pH range. Frozen storage time up to 3 months had no significant effect on total anthocyanins, TSS or TP. Statistically significant differences were observed in the concentration of total anthocyanins in samples after 3 months of frozen storage.

Estudo da predominância das leveduras seleccionadas durante uma fermentação em adega, n.º 883-884, Set-Out, pp. 661-675

Autor (es): A. PULVIRENTI, L. CASTELLARI, M. DE PAOLA, P. GIUDICI

Palavras chave: levedura, fonte inoculação, fermentação alcoólica

Resumo : Durante una fermentación alcohólica, se considera que existe una proedominancia de la cepa de la levadura inoculada en las levaduras indígenas cuando el producto obtenido presenta las características de un mosto fermentado con la cepa pura, esto es, sin presencia de otras levaduras. En la primera parte de nuestro trabajo, hemos querido demostrar que la implantación de la cepa inoculada puede evaluarse sobre la base de la coherencia entre los resultados esperados y las características del producto obtenido. En la segunda parte, hemos evaluado la relación numérica entre las levaduras correspondientes a la cepa inoculada y la suma de las levaduras indígenas, relación que nos permite afirmar el predominio de las primeras.

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

The influence of yeast glycosylated proteins on tannins aggregation in model solution, n.º 4, Out-Dez, pp. 209-218

Autor (es): C. CHARPENTIER, S. ESCOT, E. GONZALEZ, L. DULAU, M. FEUILLAT

Palavras chave: taninos, leveduras, coeficiente de estabilidade, agregação, precipitação

Resumo: The incidence of glycosylated yeast proteins on tannins aggregation in model solution was investigated using the spectrophotometric method (absorbance 700 nm). Glycosylated proteins released by two commercial *Saccharomyces cerevisiae* strains (RC212 and BM45) during alcoholic fermentation in synthetic media, glycosylated proteins extracted by Peat's method and industrial glycosylated proteins purified and separated by chromatography on Sepharose Concanavalin A were used to visualize effects on tannins aggregation. Results showed that tannins aggregation was limited by the glycosylated proteins according to their origin and their mode of preparation, glycosylated protein BM45 released during alcoholic fermentation in synthetic media being the most efficient. The use of mannan from yeast indicated that the polysaccharidic fraction of glycosylated proteins was efficient on tannins aggregation but at a lower level than glycosylated proteins. In the stabilization of tannins, glycosylated proteins with a mannose / glucose ratio close to one were more efficient than the others. The present work suggests i) that the proteic fraction of glycosylated protein is likely a link between tannins and the polysaccharidic fraction of glycosylated protein, ii) that the conformation of a glycosylated protein is more or less likely to stabilize tannins, according to the mannose/glucose ratio.

As trasfegas são etapas chave da estabilização microbiológica dos vinhos, n.º 4, Out-Dez, pp. 219-224

Autor (es): V. RENOUF, A. LONVAUD-FUNEL

Palavras chave: trasfegas, borras, leveduras, fenóis

Resumo: This study aims to understand the effect on micro-organism of racking when the wine is aged in barrels. According to the kind of micro-organism, the effects are different. Bacteria are stimulated by oxygen and their population increases. Yeasts are concentrated to the bottom of the barrel. Between two successive racking a yeast population gradient was established. Yeast cells which are larger and heavier than bacteria cells and they are deposited on the barrel bottom with other wine micro-particles. In some cases, the yeast population at the bottom was more than thousand times than at the wine surface. Moreover, the species identified at different heights in the barrel were different. *Saccharomyces cerevisiae* was the main yeast detected at the surface, whereas *Brettanomyces bruxellensis* was the main yeast lees. After racking yeast population decreases because they are eliminated with the lees during the operation. Among them, *Brettanomyces bruxellensis* was the majority. Since they are able to produce volatile phenols, their preservation in the barrel can lead to the alteration of the wine. Indeed, the ability of the lees to produce volatile phenols was clearly established. The importance of regular racking for microbial wine stabilization is evident. The risks of «sur lies» wine aging and sticking's operations are underlined.

Obtenção de vinhos rosados de qualidade. Processo de vinificação e qualidade do vinho, n.º 113, Out, pp. 41-43

Autor (es): A. FUSTER, P. NIEZBORALA

Palavras chave: maceração pelicular, fermentação alcoólica, aromas

Resumo : La qualité des vins dans un style désiré est de toute évidence la résultante de multiples facteurs qui doivent être individuellement contrôlés et, collectivement, utilisées en synergie. On retiendra aussi que les opérations pré-fermentatives, la fermentation alcoolique et l'élevage menés de façon raisonnée et rationnelle permettent d'atteindre cet objectif. Ces procédés ont été élaborés à partir de l'expérience et des savoir-faire mis en commun par Lamothe-Abiet et ses partenaires locaux.

Estudo do risco do pico láctico durante a elaboração dos vinhos da Borgonha, n.º 113, Out., pp. 44-46

Autor (es): V. GERBAUX, C. BRIFFOX, B. VINCENT

Palavras chave: Pinot Noir, ácido orgânico, FM Láctica

Resumo Les résultats montrent que le risque de pique lactique dans les vins de Pinot Noir en cours d'élevage existe dès que les conditions, notamment de pH, permettent le maintien d'une population élevée de bactéries lactiques après la réalisation de la FML.

Le niveau de pH joue également un rôle déterminant pour le développement d'une piqure lactique dans le cas d'une fin de fermentation alcoolique bloquée. Un pH élevé autorise une croissance bactérienne très importante qui, après avoir épuisé l'acide malique, génère une production continue d'acide acétique.

A goma arábica: efeitos da adição da goma sobre vinhos brancos e tintos, após estágio em barricas novas de carvalho francês, n.º 113, Out., pp. 47-49

Autor (es): A. CRESPIY

Palavras chave: barrica, gelatina, degustação

Resumo : Dans de nombreux cas, sur vins rouges, le passage en barriques neuves se solde par un résultat plus que mitigé: les tanins à tendance séchante voient ce caractère s'accroître fortement et deviennent désagréables; une impression d'astringence ressort avec souvent un goût de «poussière». L'expérimentation montre que sur des vins de ce type, en rouge, on peut combattre cette dérive en prenant la précaution d'ajouter de la gomme arabique avant entonnage. La dose (de 20 g/hl) est à moduler en fonction de la dureté et de la puissance tannique du vin: Ainsi sur Cabernet Franc ou Cabernet Sauvignon, on peut aller jusqu'à 30 g/hl; sur Syrah, Pinot Noir, Tempranillo, une dose de 15 à 20 g/hl paraît raisonnable.

En ce qui concerne les vins blancs finis que l'on désire boiser, la gomme ne semble pas apporter d'amélioration particulière (un léger mieux en bouche: le vin est plus rond). L'ajout après sortie de barriques est plus judicieux.

Revestimento do chão e paredes da adega, com resinas sintéticas. Uma escolha importante, n.º 113 Especial, Nov., pp. 29-30

Autor (es): V. PECH

Palavras chave: revestimento, solos, resinas sintéticas

Resumo: Les revêtements des locaux servant à l'élaboration des denrées alimentaires doivent répondre à des règles très strictes, les caves vinicoles n'y échappent pas avec même au contraire quelques paramètres spécifiques du caractère très particulier du vin (sensibilité aux odeurs et goûts parasites).

Certains revêtements à base de résine époxydique s'adaptent parfaitement à ce marché car ils offrent un grand nombre de qualités et ont fait leurs preuves depuis déjà plusieurs décennies dans les industries alimentaires telles qu'abattoirs, brasseries, conserveries, laiteries, laboratoires, etc.

Envelhecimento e conservação dos vinhos: como otimizar as condições, n.º 113 Especial, Nov., pp. 11-17

Autor (es): J.C. CRACHEREAU, J.M. MARON, O. BAYLE, A. MARTIN, M. VINCENT

Palavras chave: envelhecimento, conservação, vinhos

Resumo : L'isolation et le traitement d'air des locaux ne doivent s'envisager qu'après une étude précise tenant compte du bâtiment (déjà existant ou à construire) et de ses caractéristiques, du type de stockage ou d'élevage qui y sera effectué, ainsi que des conditions de température, d'humidité et de renouvellement d'air souhaitées.

Des solutions techniques sont d'ores et déjà disponibles pour répondre efficacement à ces besoins en ce qui concerne les

matériaux de construction ou d'isolation, les systèmes de renouvellement et de traitement d'air et leur contrôle. Toutefois, chaque cas étant particulier et compte tenu de la complexité et de la diversité des transferts hygrothermiques, il semble dangereux de généraliser les solutions à adopter. Il est donc fortement conseillé de faire réaliser un bilan hygrothermique personnalisé des différents locaux à traiter.

Les travaux engagés permettront à terme de «modéliser» l'impact des conditions d'ambiance sur les vins. Du contrôle de ces conditions découlera l'obtention du produit final après son élevage ou son stockage.

Le choix d'un type de bâtiment ou d'une technique climatique peut, d'ores et déjà, être considéré comme un outil aussi important qu'une maîtrise des températures pendant les vinifications.

Tous ces résultats sont issus de travaux d'expérimentation soutenus par le Conseil Régional d'Aquitaine, l'Onivins et le CIVB. Les résultats détaillés de l'année 2002 sont disponibles sur le site www.matevi-france.com à la rubrique «expérimentations».

Concepção de materiais para isolamento do solo de uma adega de vinificação n.º 113 Especial, Nov., pp. 18-20

Autor (es): J. ROCHARD

Palavras chave: revestimento, adega, solo

Resumo : Cet article n'a pas la prétention d'aborder l'ensemble des aspects liés à la construction d'un chai, tant les problèmes sont complexes et interdépendants. Chaque situation est un cas particulier et demande des aménagements bien spécifiques. Pour éviter des erreurs graves, il est souhaitable, avant d'envisager une construction, de visiter d'autres installations, d'échanger des idées avec des collègues, des techniciens et des commerciaux, afin d'en dégager une vision globale. Il est également important, parallèlement à l'architecte ou au maître d'oeuvre, de bien suivre les travaux pendant leur réalisation.

Como otimizar os volumes, o espaço e a forma em adega vinícola, n.º 113 Especial, Nov., pp. 31-32

Autor (es): D. COURJAULT

Palavras chave: concepção, adega, espaço, volume

Resumo : A la lecture de ces éventualités et interdépendances, il s'avère que la question de l'aménagement des volumes, de l'espace et de la forme en cuverie n'est pas si simple. Cependant, Il faut savoir qu'il est très important de faire cette analyse en préalable à toute consultation des chaudronniers, cela permettra d'ajuster votre demande et d'obtenir des propositions plus précises; Les professionnels de la cuverie pourront compléter votre réflexion en apportant des solutions techniques, qui résoudront sinon tous les problèmes, au moins, certains d'entre eux en matière d'espace. Voici comment Pierre Guérin SAS a mis en pratique son savoir faire en réalisant la construction de cuves étagées, cuves tronconiques et un terrain en pente. Si vous avez la chance de pouvoir associer ces propositions vous vous rapprochez sans doute du chai aux fonctions optimisées. Il restera à y mettre une touche d'esthétisme, en imposant une finition qui convient à l'image que vous voulez donner de votre outil de production, pensez-y quand vous établirez votre budget !

Efluentes vinícolas (adegas, destilarias) e nocivos olfactivos: origem e tratamentos, n.º 113 Especial, Nov., pp. 37-43

Autor (es): A. BORIES, Y. SIRE

Palavras chave: efluentes vinícolas, origem, tratamentos

Resumo : Les composés malodorants des effluents vinicoles ont pour origine les processus microbiens anaérobies qui se développent au cours du stockage ou au cours des traitements comme l'évaporation naturelle. La forte teneur des effluents en composés organiques aisément fermentescibles induit des phénomènes anaérobies intenses d'où des nuisances olfactives souvent très marquées. Malgré la disparité de composition entre les effluents de caves vinicoles où l'éthanol est le composé majeur et les vinasses de distilleries dont la charge polluante comprend des composés simples (glycérol, acides organiques) et complexes, les principaux composés malodorants formés sont des acides gras volatils. A partir d'éthanol, la microflore anaérobie synthétise des AGV à longue chaîne (C4 à C8), alors qu'à partir de vinasses de lies, les acides butyrique, propionique et valérique sont formés.

Tratamento por depuração dos efluentes vinícolas, n.º 113 Especial, Nov., pp. 45-51

Autor (es): J. ROCHARD, S. KERNER

Palavras chave: efluentes vinícolas, depuração

Resumo : La gestion des effluents de cave s'intègre progressivement dans les contraintes de création ou de restructuration de cave. Il n'existe pas de dispositif universel adapté à tous les chais.

Chaque cave est un cas particulier. Les spécificités de chacune d'entre elles sont liées à des contraintes techniques d'implantation ou environnementale. La réussite du projet passe par une connaissance fine des caractéristiques des rejets et l'évaluation des contraintes de suivi.

D'un point de vue pratique, un appel d'offres auprès de plusieurs constructeurs s'impose, complété si possible par des

visites d'installations en place.

Une expertise externe, neutre, permet de conforter les choix d'investissement lourd pour lesquels toute erreur peut être préjudiciable sur le long terme.

Atributos sensoriais dos vinhos "Cabernet Sauvignon" obtidos a partir de videiras com diferentes rendimentos na colheita, n.º 4, Out-Dez, pp. 325-334

Autor (es): D. CHAPMAN, M. MATTHEWS, J.-X. GUINARD

Palavras chave: evolução sensorial, poda, monda dos cachos, rendimento, intervenções em Verde

Resumo : Crop yield is widely recognized as an important factor in the quality of resultant wines, but most prior research has shown no effect of yield on wine quality. The role of yield in the sensory properties of *Vitis vinifera* L. cv. Cabernet Sauvignon was tested using pruning and cluster thinning to manipulate yield. Cabernet Sauvignon vines in the Napa Valley were subjected to six winter pruning treatments over two vintages and eight cluster-thinning treatments over one vintage, with thinning imposed at veraison. The treatments created yields that varied from 4.3 to 22.2 t/ha. Descriptive analysis conducted on the resulting wines demonstrated significant differences in several sensory attributes. Analysis of variance and principal component analysis showed that the wines made from vines pruned to low bud numbers (hence "low yield") were higher in veggie aroma and flavor, bell pepper aroma, bitterness, and astringency than "high-yield" wines. Conversely, the wines made from vines pruned to high bud numbers were higher in red/black berry aroma, jam aroma, fresh fruit aroma, and fruity flavor than low-yield wines. Regression analysis showed that, in general, veggie attributes decreased in intensity and fruity attributes increased in intensity as bud number and yield increased. In contrast, there were few sensory differences detected in wines made from the various cluster-thinning treatments, although the yield range was greater in that experiment than in the pruning experiment. We conclude that Cabernet Sauvignon aromas and flavors respond to yield manipulation, but do so significantly only when yield is altered early in fruit development.

Estudo do germoplasma das videiras autóctones da Tunísia. Precisões sobre a origem da bagoinha na casta «Razzégui», n.º 881-882, Jul-Ago, pp. 487-501

Autor (es): H. SLIMANE-HARBI, N. CHABBOUH, H. SNOUSSI, R. BESSIS, M. EL GAZZAH

Palavras chave: Tunísia, vinha autóctone, ampelografia, ampelometria, micro satélites nucleares, Razzégui, bagoinha, macosporogénese, microsporogénese

Resumo: Con el fin de salvaguardar el patrimonio genético vitícola tunecino y con el fin de disponer de una colección de referencia, se inició un programa de investigación en el INRA – Túnez para realizar la recolección y la evaluación de este patrimonio y constituir un banco de genes. El método ampelográfico es la base de la descripción internacional de los caracteres esenciales y discriminantes de las variedades. La ampelometria aportó un complemento de información para las cepas espontáneas. Un estudio más reciente, que utilizó los microsatélites nucleares, confirmó la identificación de 80 variedades cultivadas y 29 cepas espontáneas.

So obtuvieron precisiones sobre el origen del corrimiento del «Razzegui», la mejor variedad dentro de la gama de las variedades autóctones, através de un estudio histológico de la ontogénesis del polen y del óvulo desde su aparición hasta la formación de los granos de polen por una parte, y de la colocación de la célula madre de la bolsa embrionaria, por otra. Hemos observado que estos dos fenómenos se desarrollan de manera clásica como en toda Vitácea. Las observaciones al microscopio electrónico con barrido (SEM) de la morfología externa del grano de polen maduro muestran que la superficie del grano está desprovista de poros y de surcos germinativos, lo cual constituye un obstáculo para el desarrollo adecuado de la fecundación.

Palavras chave: selecção, melhoramento genético

Resumo: Además de las variedades tradicionales, la lista nacional de cultivares de uva clasificados contiene nuevas variedades cruzadas. En cualquier caso, la mayoría de cultivares son específicos y autóctonos de la Europa Central. Las actividades de crianza eran numerosas en el pasado y contribuyeron a crear una amplia variedad de uvas, los resultados de las actividades de crianza en el país van desde el portainjerto Kober 5BB a las principales variedades de vino tinto Zweigelt y Blauburger. El aumento de los viñedos de Zweigelt indica que los criadores prefieren las ventajas de un cultivar a los nombres y las etiquetas. Recientemente, los cultivares liberados Roesler y Rathay han demostrado poder ser útiles herramientas para la viticultura moderna. La ventaja de producir uva con ellos se basa en su comportamiento ante los métodos biológicos de la producción orgánica. Los aspectos de la selección de genotipos de uva difieren en función del clima, el suelo y la vinificación. Por tanto, la crianza siempre se ve influida por factores locales. Por otra parte, los nuevos cultivares cruzados, los antiguos y los menores más importantes, verdaderas fuentes genéticas de la vid, se evaluarán por sus rasgos agronómicos y por la calidad de los vinos. Las futuras actividades de crianza se basarán principalmente en la mejora de la calidad del producto. Los marcadores genéticos se han convertido en una herramienta de crianza de gran eficacia, ya que nos permiten identificar cultivares desconocidos, detectar la hibridación y realizar una selección asistida por marcadores.

REVUE FRANÇAISE D'OENOLOGIE
2004

Palavras chave: irrigação, balanço hídrico, stress hídrico

Resumo : L'irrigation des vignes est un sujet complexe. Quand et combien d'eau peut-on apporter, de manière à pallier certaines déficiences (stress de la plante, blocage de maturité, ...) sans aller jusqu'à une production excessive, en général néfaste à la qualité, et non conforme à la réglementation? Les travaux actuellement en cours, menés par différents partenaires, tentent de répondre à ces questions, notamment par l'approche du modèle de bilan hydrique. Cette année d'expérimentation en Corse a permis d'aborder la méthodologie, et de dresser un premier état des lieux concernant ce modèle. Il sera néanmoins nécessaire de poursuivre et d'affiner son paramétrage. Avec l'accumulation des données de terrain, c'est un outil qui pourrait s'avérer intéressant, en terme de gestion de la conduite du vignoble. Concernant les caractéristiques quantitatives et qualitatives de la récolte, les conditions climatiques non limitantes de 2002 n'ont pas permis de différencier les modalités étudiées.

Palavras chave: superfície foliar exposta (S.F.E.), qualidade dos vinhos

Resumo : L'augmentation de la surface foliaire exposée d'une vigne, par deux méthodes distinctes, à savoir l'élévation des piquets de palissage ou d'adaptation de la forme LYS, engendre différents comportements, morphologique et physiologique de la plante. Si les résultats varient quelque peu d'une année sur l'autre et d'une modalité à l'autre, des tendances se dégagent et cette septième année d'expérimentation en est le reflet.

Le palissage «classique» à 1,50 m, malgré une charge inférieure, donne un vin moins qualitatif que les deux autres systèmes étudiés, dont la S.F.Ep est supérieure.

L'augmentation du palissage à 2,30 m, tout en engendrant un niveau de production supérieur (grappes plus volumineuses), permet d'obtenir des raisins plus sucrés, moins acides, avec une meilleure maturité polyphénolique que le palissage à 1,50 m. Ce système de palissage a donné, en 2002, le vin le mieux noté des trois. La forme LYS n'occasionne pas d'augmentation de récolte par rapport au palissage 1,50 m (en 2002, sa production est même la plus faible), mais les raisins issus de cette modalité sont plus riches en sucres, et surtout en polyphénols totaux. Le vin obtenu est, cette année, de qualité intermédiaire entre les deux autres : il est pénalisé en bouche par rapport au vin issu du palissage à 2,30m.

Palavras chave: agricultura biológica, biodinâmica

Resumo : Vache folle, veau aux hormones, tremblante du mouton, poulet à la dioxine, fromages à la listeria ou vins à l'antigel, ces crises alimentaires expliquent-elles, a elles seules, le boom du bio chez certains consommateurs ? Non, sans doute, mais l'inquiétude de ces consommateurs pese probablement dans leurs achats et aujourd'hui, presque un Français sur deux a déjà acheté des produits liquides ou solides issus de l'agriculture biologique.

REVUE DES OENOLOGUES
2004

Palavras chave: agricultura biológica, vinho “americano”, híbridos produtores directos

Resumo : L'Europe s'élargit, l'entrée dans l'Union Européenne de pays viticoles importants, comme la Hongrie, fait évoluer les mentalités à tous les niveaux. Et des questions techniques se profilent derrière les orientations politiques: - Actuellement, l'autorisation des hybrides interspécifiques dans un pays européen ne dépend que de cet état membre, et pas de la commission européenne. L'Allemagne a reconnu l'intérêt du Rigent par exemple, dont les surfaces augmentent fortement depuis quelques années. En sera-t-il de même, demain, dans toute l'Europe viticole? La viticulture biologique, très «à de la mode» dans les discours au niveau européen, se verra-t-elle bientôt gratifier d'aides communautaires spécifiques suffisamment attractives pour réellement provoquer un développement sensible de la filière? L'intérêt portée à tous les niveaux (recherche, développement, structuration du commerce...) et surtout dans des pays dont l'influence va grandissante dans l'Europe viticole semble devoir aboutir à une vraie considération politique, c'est-à-dire un constat, des objectifs et... des moyens!

Palavras chave: estrutura vitícola, stockage, materiais vitícolas

Resumo : Il est nécessaire dès la conception du hangar de différencier les lieux de travail et de stockage. La conception d'un bâtiment viticole doit être réfléchié quant à l'organisation globale de l'exploitation au même titre que la cave. Le tout doit parfaitement s'intégrer pour l'exécution d'un travail de qualité dans de bonnes conditions de sécurité tout en limitant au mieux les dépenses et les pertes de temps. De plus la structure viticole ne doit pas être une annexe de la cave. Il est encore étonnant de trouver des bouchons et des palettes de bouteilles au contact des matériels viticoles voire des produits phytosanitaires. Il faudra donc dissocier des locaux pour les fournitures vinicoles (au sein de la cave), pour les produits phytosanitaires (selon la réglementation en vigueur) et pour les matériels viticoles.

LA SEMANA VITIVINICOLA
2004

Palavras chave: videiras, novas plantações, fungos, tratamentos fitossanitários

Resumo : Actualmente la muerte de cepas jóvenes en las nuevas plantaciones ha sido atribuida la Complejo Fúngico de la Madera en la Vid (CFMV) extremo este que no siempre es cierto ya que el colapso de vasos que este conjunto de hongos produce no es únicamente atribuible a la presencia de los hongos de las especies Phaeoacremonium, Phaeomoniella, Cylindrocarpon, Botryosphaeria y otros hongos asociados, sino que puede ser debido a problemas de la realización de las plantaciones, o problemas anatomofisiológicos de las plantas jóvenes. La viticultura española tradicional propia de un país seco se basaba en la plantación de barbados (es decir patrones enraizados) directamente en el campo destinado al viñedo y posteriormente, al año o como mucho a los dos años, se injertaban estos barbados de la variedad de uva de vinificación o mesa elegida. La conducción de estas plantaciones se realizaba en formaciones en vaso y en tierras de secano sin riego. La situación actual de envejecimiento de la población agraria que conlleva la desaparición paulatina del profesional agrario junto con la creciente introducción de sectores como industrias y servicios que han visto en la viticultura una

muy buena opción de inversión e capital. Nos obliga a ser testigos no sólo de la desaparición del agricultor sino también de los especialistas dentro del sector agrario como son los injertadores. Por otra parte las plantaciones que se realizaban en tierras de secano se trasladan a regadio mediante la instalación de sistemas de riego además de sustituir las formaciones en vaso por formaciones en espaldera.

Consequências da desfolha bilateral sobre a maturação da uva “tempranilho” em condições de elevado rendimento, n.º 3045-46, Dez, pp. 4310-4322

Autor (es):

Palavras chave: variedade; clima; sistema de condução; intensidade de desfolha; açúcares; pH

Resumo : El deshojado, practicado una vez pasado el envero, no ha provocado diferencias substanciales en el tamaño de la baya, como componente final que pudiera afectar al rendimiento respecto al testigo, no modificando por tanto, el nivel de producción de uva.

El deshojado ha provocado una modificación relativa de la calidad de la uva en distintos parametros del mosto, tanto básicos (°Brix, pH) como fenólicos (I.P.T. y antocianos extraíbles), aunque las diferencias no han sido estadísticamente significativas. Este hecho muestra que la aplicación de deshojado bilateral en condiciones de elevada producción hace que existan posibilidades de aumento del contenido en azúcares y de disminución del pH, así como de incremento del contenido de polifenoles y de la cantidad de antocianos extraíbles.

La tendencia en la evolución de °Brix, pH, I.P.T. y antocianos extraíbles observada al final de la maduración indica que el retraso de la vendimia podría mejorar de forma más definida la calidad de la uva a través del deshojado, sin desechar la posibilidad de que una aplicación más temprana del deshojado podría implicar una mejora de la calidad más prematura y definida.

Legislação Comunitária

JORNAL OFICIAL DA UNIÃO EUROPEIA
48º ANO, SÉRIE L, JAN-MAR, 2005

Decisão 2005/5/CE da Comissão, de 27 de Dezembro de 2004, que estabelece as disposições relativas aos ensaios e testes comparativos comunitários de sementes e materiais de propagação de certas plantas de espécies agrícolas, de produtos hortícolas e de vinha, ao abrigo das Directivas 66/401/CEE, 66/402/CEE, 68/193/CEE, 92/33/CEE, 2002/54/CE, 2002/55/CE, 2002/56/CE e 2002/57/CE do Conselho, para os anos 2005 a 2009 [notificada com o número C(2004) 5264].

JOUE L 2, de 05/01/2005

Informação do Conselho, de 13 de Janeiro de 2005, relativa à entrada em vigor do Acordo entre a Comunidade Europeia e o Canadá sobre o comércio de vinhos e de bebidas espirituosas, publicado no JO L 35 de 6/2/2004, entrou em vigor a 1 de Junho de 2004, uma vez que os procedimentos previstos no seu artigo 41º foram concluídos em 27 de Abril de 2004.

JOUE L 10, de 13/01/2005

Regulamento (CE) n.º 46/2005 da Comissão, de 13 de Janeiro de 2005, que derroga ao 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 2004/2005.

JOUE L 11, de 14/01/2005

Rectificação ao Regulamento (CE) n.º 1795/2002 da Comissão, de 9 de Outubro de 2002, 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 (JO L 272 de 10.10.2002).

JOUE L 11, de 14/01/2005

Rectificação ao Regulamento (CE) n.º 1795/2002 da Comissão, de 9 de Outubro de 2002, 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. (*«Jornal Oficial das Comunidades Europeias» L 272 de 10 de Outubro de 2002.*)

JOUE L 15, de 19/01/2005

Comunicação 2005/C 16/01 da Comissão, que contém a lista de organismos ou autoridades públicas responsáveis pelo controlo previsto no artigo 15.º do Regulamento (CEE) n.º 2092/91. (Texto relevante para efeitos do EEE).

JOUE C 16, de 20/01/2005

Regulamento (CE) n.º 146/2005 da Comissão, de 28 de Janeiro de 2005, relativo à fixação de uma percentagem de aceitação dos contratos celebrados para uma destilação facultativa de vinho de mesa.

JOUE L 27, de 29/01/2005

Rectificação ao Regulamento (CE) nº316/2004 da Comissão, de 20 de Fevereiro de 2004, que altera o Regulamento (CE) nº753/2002 que fixa certas normas de execução do Regulamento (CE) nº1493/1999 do Conselho no que diz respeito à designação, denominação, apresentação e protecção de determinados produtos vitivinícolas (JO L 55 de 24.2.2004).

JOUE L 48, de 19/02/2005

Regulamento (CE) n.º 355/2005 da Comissão, de 28 de Fevereiro de 2005, que altera o Regulamento (CEE) n.º 2676/90 que determina os métodos de análise comunitários aplicáveis no sector do vinho.

JOUE L 56, de 02/03/2005

Regulamento (CE) n.º 360/2005 da Comissão, de 2 de Março de 2005, relativo à abertura de vendas públicas de álcool de origem vínica com vista à utilização de bioetanol na Comunidade.

JOUE L 57, de 03/03/2005

Rectificação ao Regulamento (CE) n.º 908/2004 da Comissão, de 29 de Abril de 2004, que adapta diversos regulamentos relativos à organização comum do mercado vitivinícola devido à adesão da República Checa, da Estónia, de Chipre, da Letónia, da Lituânia, da Hungria, de Malta, da Polónia, da Eslovénia e da Eslováquia à União Europeia (JO L 163 de 30.4.2004).

JOUE L 57, de 03/03/2005

Regulamento (CE) n.º 383/2005 da Comissão, de 7 de Março de 2005, que estabelece os factos geradores das taxas de câmbio aplicáveis aos produtos do sector vitivinícola.

JOUE L 61, de 08/03/2005

Directiva 2005/26/CE da Comissão, de 21 de Março de 2005, que estabelece uma lista de ingredientes e substâncias alimentares provisoriamente excluídos do anexo III A da Directiva 2000/13/CE (1) (relativo à lista de ingredientes que devem constar indicados na rotulagem).

JOUE L 75, de 22/03/2005

Legislação Nacional

**DIÁRIO DA REPÚBLICA
JAN-MAR, 2005**

Despacho Normativo n.º 7/2005, que estabelece os requisitos mínimos para as boas condições agrícolas e ambientais, nos termos e para os efeitos do disposto no artigo 5.º do Regulamento (CE) n.º 1782/2003, do Conselho, de 29 de Setembro, no Regulamento (CE) n.º 796/2004, da Comissão, de 21 de Abril, e no n.º 2.º da Portaria n.º 36/2005, de 17 de Janeiro.

Ministério da Agricultura, Pescas e Florestas

DR 22 SÉRIE I-B de 2005-02-01

Portaria n.º 131/2005, que aprova o Regulamento de Controlo e Certificação dos Produtos Agrícolas e dos Géneros Alimentícios Derivados de Produtos Agrícolas Obtidos através da Prática da Protecção Integrada e da Produção Integrada.

Ministério da Agricultura, Pescas e Florestas

DR 23 Série I-B, de 2005-02-02

Portaria n.º 141/2005, que altera os artigos 7.º e 13.º do regulamento aprovado pela Portaria n.º 83/2001, de 8 de Fevereiro, que aprova o Regulamento de Aplicação da Medida n.º 9, «Infra-Estruturas Formativas e Tecnológicas», do Programa Operacional Agricultura e Desenvolvimento Rural – AGRO.

Ministérios das Cidades, Administração Local, Habitação e Desenvolvimento Regional e da Agricultura, Pescas e Florestas

DR 24 SÉRIE I-B de 2005-02-03

Portaria n.º 163/2005 que cria uma medida de apoio aos produtores de vinho generoso da Região Demarcada do Douro possuidores de vinho apto à denominação de origem «Porto» da vindima de 2004 não comercializado, que recorram a contratos de financiamento junto do sistema bancário.

Ministérios das Finanças e da Administração Pública e da Agricultura, Pescas e Florestas

DR 30 SÉRIE I-B de 2005-02-11

Portaria n.º 165/2005 que aprova o regulamento de produção e comércio da denominação de origem Beira Interior.

Ministério da Agricultura, Pescas e Florestas

DR 30 SÉRIE I-B de 2005-02-11

Portaria n.º 166/2005 que aprova o regulamento de produção e comércio do vinho regional Beiras e do vinho espumante com indicação geográfica Beiras.

Ministério da Agricultura, Pescas e Florestas

DR 30 SÉRIE I-B de 2005-02-11

Portaria n.º 167/2005 que aprova o regulamento de produção e comércio da denominação de origem Encostas d'Aire. Revoga a Portaria n.º 1450/2001, de 22 de Dezembro.

Ministério da Agricultura, Pescas e Florestas

DR 30 SÉRIE I-B de 2005-02-11

Decreto-Lei n.º 33/2005, que transpõe para a ordem jurídica interna a Directiva n.º 2003/114/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 22 de Dezembro, que altera a Directiva n.º 95/2/CE, relativa aos aditivos alimentares, com excepção dos corantes e dos edulcorantes. Altera o Decreto-Lei n.º 121/98, de 8 de Maio, e revoga a Portaria n.º 383/91, de 3 de Maio.

DR 32 SÉRIE I-A de 2005-02-15

Decreto-Lei n.º 37/2005 - Transpõe para a ordem jurídica interna a Directiva n.º 2004/46/CE, da Comissão, de 16 de Abril, que altera a Directiva n.º 95/31/CE, no que respeita aos critérios de pureza dos edulcorantes E 955 - Sucralose e do E 962 - Sal de aspartame e acessulfame, terceira alteração ao anexo do Decreto-Lei n.º 98/2000, de 25 de Maio.

Ministério da Agricultura, Pescas e Florestas

DR 34 SÉRIE I-A de 2005-02-17

Portaria n.º 192/2005 - Concede uma subvenção financeira a fundo perdido destinada a cobrir as despesas com a reposição do potencial produtivo da vinha e a indemnizar a perda de produção do olival, comprovadamente destruídos ou danificados pela queda de granizo ocorrida no dia 7 de Junho de 2004, nos concelhos de Murça e Mirandela.

Ministérios das Finanças e da Administração Pública e da Agricultura, Pescas e Florestas

DR 34 SÉRIE I-B de 2005-02-17

Decreto-Lei n.º 50/2005, que estabelece as prescrições mínimas de segurança e saúde no trabalho.

Ministério das Actividades Económicas e do Trabalho

DR 40 SÉRIE I-A de 25-02-2005

Outras Publicações Periódicas

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