



# Informação Técnica E Legislação

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

Abril de 2002  
Ano I – N.º 2

COMISSÃO DE VITICULTURA DA REGIÃO DOS VINHOS VERDES  
BIBLIOTECA / CENTRO DE DOCUMENTAÇÃO  
RUA DA RESTAURAÇÃO, 318  
4050 – 501 PORTO  
[www.vinhoverde.pt](http://www.vinhoverde.pt)  
[cpororio@vinhoverde.pt](mailto:cpororio@vinhoverde.pt)

TEMAS	PÁGINA
Enologia.....	1
Viticultura.....	6
Vinho e Saúde.....	7
Legislação Comunitária.....	8
Legislação Nacional.....	8
Outras Publicações Periódicas.....	9

Enologia

AMERICAN JOURNAL OF ENOLOGY AND VITICULTURE  
VOL. 52, OUT – DEZ, 2001

Influência das leveduras espontâneas nas aminas biogénicas presentes nos vinhos: relação com a utilização dos aminoácidos durante a fermentação, n.º 3, pp. 185-190

**Autor (es):** D. T. GOÑI, C. A. AZPILICUETA

**Palavras chave:** aminas biogénicas, aminoácidos, *saccharomyces cerevisiae* espontânea, vinhos rosés

The presence of amines in wine, in high concentrations, can produce a negative impact on the aroma of the product and, in some cases, detrimental health effects. Several factors influence the content of amines in wine, among them the yeast strain and the amino acid composition of the must. The aim of the study was to examine the influence of different strains of *Saccharomyces cerevisiae* on the concentration of biogenic amines in rosé wines. The relation between the concentrations of these amines and the utilisation of their precursor amino acids during fermentation was also studied. Depending on the yeast strain involved in the fermentation, there was a slight difference in the content of biogenic amines in the wines, although high concentrations were never reached. No relationship was found between the content of biogenic amines in the wine and the utilisation of their precursor amino acids during fermentation.

### Compostos voláteis decorrentes da fermentação de vinhos brancos usando leveduras livres e imobilizadas, n.º 3, pp. 210-218

**Autor (es):** M. YAJIMA, K. YOKOTSUKA

**Palavras chave:** leveduras imobilizadas, fermentação, compostos voláteis, biocatalisadores, vinhos brancos

Using free yeast or yeast immobilized in double-layer Ca-alginate gel beads or strands, or single-layer beads or strands, white table wines were made from Kosshu grape musts with initial pH between 2.80 and 3.70, containing 0 to 325 mg SO<sub>2</sub>/L and 477 to 2178 mg total phenols gallic acid equivalent (GAE)/L, at fermentation temperatures ranging from 10 to 40° C. Yeast cells immobilized in beads could be added to and removed from fermenting vessels more easily than those in strands and markedly more easily than free yeast cells. Yeast immobilized in double-layer beads produced the most visibly clear wine, with the least leakage of viable cells from the gel matrices into the wine at the end of the fermentation process. Double-layer bead-immobilized yeast was also more tolerant than free yeast of high SO<sub>2</sub> and phenol concentrations, low pH, and a high fermentation temperature. Fermentations with both immobilized and free yeast were negligibly influenced by differences in the initial pH. Lower concentrations of undesirable volatile compounds, such as methyl alcohol, ethyl acetate, and acetaldehyde, were observed in wines made using yeast immobilized in double-layer beads than in wines produced with free yeast. Concentrations of major higher alcohols (aroma compounds) varied with the use of either immobilized or free yeast, the SO<sub>2</sub> concentration in the must, and the fermentation temperature.

### Influência da temperatura de fermentação na composição e características sensoriais dos vinhos das castas «Semillon» e «Shiraz», n.º 3, pp. 235-240

**Autor (es):** A. REYNOLDS, M. CLIFF, B. GIRARD, T. G. KOPP

**Palavras chave:** compostos aromáticos, temperatura de fermentação, vinho tinto, vinho branco, avaliação sensorial

Crushed Semillon grapes were pressed after 24 hr pomace contact and fermented at one of four temperatures (15, 20, 25, or 30° C) to assess the effect on the chemical composition and sensory properties of the wines. An additional treatment (15° C fermentation without prior pomace contact) was included to assess the impact of pomace contact. Shiraz grapes were fermented according to one of three temperature regimes (15° C; 20° C for 3 days followed by 30° C; 30° C for 3 days followed by 20° C), with and without a pre-fermentation cold soak. An additional treatment involved a cold soak, 20° C fermentation temperature for 3 days followed by 30° C, plus a 3-day post fermentation extended maceration. Increasing fermentation temperature in Semillon tended to increase titratable acidity (TA) and absorbance (A<sub>420</sub>) slightly. The 20 and 30° C temperatures resulted in the highest ethanol content. Pomace contact reduced wine TA and increased pH and A<sub>420</sub>. Within the two 15° C treatments, tasters found pomace contact wines had less earthy aroma and herbaceous flavour. Among the pomace contact treatments, 15° C fermentations resulted in less yellow colour and herbaceous aroma, and fruitier aroma than 30° C fermentations. Increasing fermentation temperature, use of cold soak, and extended maceration tended to reduce Shiraz wine TA and increased pH and anthocyanins. Use of cold soak increased colour (15° C only) and black currant flavour, reduced herbaceous flavour, but reduced black currant aroma. Extended maceration enhanced wine colour and body but increased herbaceous aroma. Increasing fermentation temperature from 15 to 30° C increased wine colour, reduced herbaceous flavour, increased black currant flavour, but increased perceived acidity. These results suggest that Semillon wines should be produced through the use of pre fermentation pomace contact and cool fermentation temperatures, whereas Shiraz wines would benefit from higher fermentation temperatures, use of cold soak, and extended post fermentation maceration.

### Compostos fenólicos e estabilidade da cor nos vinhos tintos: efeito do tempo da maceração pelicular, n.º 3, pp. 266-270

**Autor (es):** E. GÓMEZ-PLAZA, R. GIL-MUÑOZ, J.M. LÓPEZ-ROCA, A. MARTÍNEZ-CUTILLAS, J.I. FERNÁNDEZ-FERNÁNDEZ

**Palavras chave:** vinho, cor, maceração, polifenóis, estágio

The effect of three different skin maceration times (4, 5, and 10 days) on phenolic compounds and colour characteristics of Monastrell red wines was studied. Wines with longer skin maceration times promoted a greater extraction of phenolic compounds from the skins and had, at the moment of bottling, higher colour density. After one year of storage, the wines elaborated with 10 days of skin maceration had higher colour density, anthocyanin content, and polymeric compound content, whereas wines elaborated with 4 days of maceration had higher tint and lower content of phenolic compounds. The data were evaluated using principal component analysis. The effects of the maceration length and storage time were clearly reflected in this analysis.

**A química do enxofre nos mostos e nos vinhos, n.º 4, pp. 171-194**

**Autor (es):** A. MAUJEAN

**Palavras chave:** enxofre, reactividade, átomo

Le soufre est un des neuf corps simples connus dès l'Antiquité gréco-romaine. Son caractère d'élément chimique fut affirmé par LAVOISIER (1777) et établi expérimentalement par GAY-LUSSAC et THENARD vers 1810. Aujourd'hui, 105 éléments sont connus et le soufre reste un élément important de notre planète. En effet, dans la nature l'atome de soufre, de par ses nombreuses formes moléculaires, est un élément des plus répandus. Sa concentration atteint 0,06 p. cent dans la lithosphère où il est surtout trouvé à l'état natif dans le voisinage des anciens volcans au milieu des couches de gypse ou de calcaire notamment en Sicile, au Japon et en Louisiane. Dans l'eau de mer, sa teneur le situe comme le 5<sup>e</sup> élément des soixante-treize identifiés. Dans le monde du vivant, notamment dans le corps humain son pourcentage, par rapport au nombre total d'atomes, est égal à 0,05 p. cent. Ce pourcentage est supérieur à celui du chlorure de sodium ! et lui confère la neuvième position.

Les plantes ont un impérieux besoin pour leur croissance de la présence de soufre dans le sol. L'exigence en cet élément est d'autant plus grande que les plantes sont précoces, car la minéralisation du soufre par décomposition de la matière organique en sulfures s'opère au printemps. Une carence en soufre empêche la formation de la chlorophylle et est à l'origine de chlorose du végétal. On comprend déjà mieux ainsi pourquoi les caractéristiques physicochimiques et organoleptiques d'un moût et d'un vin soient liées à la géopédologie du lieu ainsi qu'au choix du porte-greffe, et bien sûr, du cépage.

D'une manière générale, il apparaît donc que le soufre est très représenté dans les milieux biologiques et notamment le vin où il existe sous multiples formes tant minérales qu'organiques (FOWLES, 1994). Rappelant en outre, que toute cellule n'est rien d'autre qu'un milieu réactionnel où se déroulent des réactions chimiques, envisageons maintenant l'étude de la réactivité chimique l'atome de soufre et de ses principaux dérivés dans l'environnement vin.

**Novo método para identificação dos digliceróis cíclicos nos vinhos, n.º 4, pp. 225-229**

**Autor (es):** M. BONONI, C. FAVALE, E. LUBIAN, F. TATEO

**Palavras chave:** glicerol, diglicerol, vinho

Le glycérol est le plus important des produits secondaires dérivés de la fermentation des moûts de raisin, mais son origine dans le vin peut être liée à l'addition frauduleuse de glycérol produit par synthèse chimique. Le glycérol dérivé par synthèse renferme comme impuretés des substances qui sont identifiables comme diglycérols cycliques (CycD) et 3-méthoxy-1,4-propandiol (3-MPD). En identifiant les impuretés, on peut mettre en évidence un ajout de glycérol dans les vins. Le travail propose une simple méthode GC/MS pour mettre en évidence la présence de CycD dans les vins et donc l'ajout de glycérol.

**Impacto de uma nova preparação de pectinases sobre a extracção de compostos intracelulares durante a maceração de uvas tintas, n.º 190, pp. 12-15**

**Autor (es):** D. GUERRAND, J-P. GERVAIS

**Palavras chave:** enzimas, maceração, extracção, polifenóis

L'utilisation d'enzymes pectolytiques au cours de la macération des raisins rouges permet d'accéder plus rapidement et avec plus d'efficacité au contenu intracellulaire des pellicules. Il en résulte généralement des vins plus structurés, plus faciles à clarifier et à filtrer et dont le rendement au pressurage est plus important.

Les préparations enzymatiques présentes sur le marché des produits oenologiques peuvent être très différentes, tant d'un point de vue quantitatif que d'un point de vue qualitatif, et une précédente étude nous a permis de dresser le profil des activités enzymatiques contenues dans cinq préparations représentatives du marché et d'établir un lien entre ces profils et l'efficacité des produits en terme d'extraction de composés intracellulaires.

Cette meilleure connaissance de la relation entre l'équilibre des différentes enzymes contenues dans une préparation de pectinases et son efficacité nous a permis de mettre au point une nouvelle préparation particulièrement adaptée à l'extraction des composés intracellulaires (poly phénols, anthocyanes, précurseurs d'arômes).

Cette étude présente la synthèse des essais réalisés en 1999 avec cette nouvelle préparation enzymatique sur le cépage *Cabernet Sauvignon*.

**A combinação do dióxido de enxofre dos mostos e vinhos provenientes de uvas botritizadas, n.º 190, pp. 16-21**

**Autor (es):** J-C. BARBE, G. DE REVEL, M-C. PERELLO, A. LONVAUD-FUNEL, A. BERTRAND

**Palavras chave:** SO<sub>2</sub>, combinação

Depuis la thèse de doctorat de Jacques Blouin (1965) (1), le bilan des combinaisons du SO<sub>2</sub> des vins issus de raisins sains peut être considéré comme complet, il s'explique globalement par les contributions de l'éthanal, des acides pyruvique et 2-oxoglutarique ainsi que du glucose. Toutefois, au niveau des vins issus de raisins parasités par *Botrytis cinerea*, ce bilan était encore largement déficitaire. Après avoir mis en évidence les composés responsables des élévations anormales des pouvoirs de combinaison de ces raisins dans le précédent volet de ce travail (Revue Française d'Oenologie 189 Juillet/Août 2001), cette partie va s'attacher à dresser le bilan de cette combinaison au niveau des vins issus de raisins botrytisés.

Pour cela, dans un premier temps, nous allons suivre l'évolution, lors de la fermentation alcoolique, des composés dont le rôle déterminant vient d'être établi dans les moûts issus de raisins botrytisés.

Dans un second temps, dans le but de limiter les pouvoirs de combinaison des vins obtenus, nous étudierons divers paramètres technologiques se rapportant à la vinification des moûts de pourriture noble. L'optimisation de paramètres tels que la souche de levures réalisant la fermentation alcoolique, le sulfitage des moûts, l'ajout de thiamine au moût ainsi que la réalisation du mutage sera envisagée.

**Os fenómenos coloidais e a integração das borras no estágio com vinhos tintos: métodos destinados aos estágios em cubas de grande capacidade, n.º 190, pp. 32**

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

**Palavras chave:** vinho tinto, leveduras, taninos, autólise

Lors de la première partie du travail (Revue Française d'Oenologie 189 Juillet/Août 2001) nous avons envisagé l'étude du maintien prolongé sur lies des vins rouges en barriques et en cuves de faible capacité (50-100 hl). Mais dès lors que l'on envisage des volumes importants en cuves de grande capacité (> 100 hl), de nombreux problèmes obligent à considérer une autre manière d'examiner ce type de traitement.

D'abord en grand volume, outre les risques d'apparition d'odeurs de réduction, se pose le problème de l'homogénéisation du trouble levurien. Ensuite la méthode traditionnelle oblige un temps de contact avec les lies de plusieurs mois, pour obtenir des résultats tangibles. Il convient de rappeler que l'obtention de bons résultats, par la méthode dite traditionnelle, nécessite des températures minimales ( $\geq 15-17^{\circ}\text{C}$ ) pour favoriser les systèmes enzymatiques à l'origine de l'enrichissement des vins en macromolécules solubles. Enfin, pour des pH supérieurs à 3.7, les risques d'altération microbienne sont à surveiller, en particulier au travers du niveau de SO<sub>2</sub> libre.

Dans ces conditions, il est plus intéressant de disposer d'une méthode plus directe permettant d'apporter sous une forme déjà préautolisée une biomasse levurienne sous forme de poudre. Ainsi il paraît judicieux de disposer d'un mélange non purifié de levures mortes, ayant subi par divers procédés physiques un processus auto lytique partiel. Ainsi, nous pouvons donc disposer d'une poudre qui serait en première approche le résultat plus ou moins complet d'un élevage sur lies avec ensimage. La démarche étant alors parfaitement adaptée aux grands volumes: possibilité de dosage précis, résultats obtenus rapidement, sans recours obligatoire à une homogénéisation ou un maintien à une température suffisante.

**Vinhos de guarda elaborados através da maceração carbónica, n.º 191, pp. 20-24**

**Autor (es):** C. FLANZY, A. SAMSON, J.-C. BOULET, J.-L. ESCUDIER

**Palavras chave:** maceração carbónica, evolução

La vinification par macération carbonique permet d'obtenir, à partir d'une même matière première, une gamme étendue de types de vins: vins primeurs et vins nouveaux avec leurs arômes caractéristiques; vins de garde de haut niveau qualitatif; vins de base pour élevage sous bois; vins de "réserves technologiques" pour entrer dans des assemblages en tant que vin améliorateur.

Pour cela, il est nécessaire d'adapter la conduite de la vinification à un objectif économique fixé. La polyvalence de la méthode a été démontrée antérieurement grâce à la mise en oeuvre du couple température - durée d'action de cette température au cours de la première étape de vinification. Depuis une dizaine d'années, des procédés ont été proposés ou repris de façon à compléter l'arsenal dont dispose l'oenologue: prolongation du contact de la vendange avec la phase liquide (moût de goutte fermenté en majeure partie), remontages dans la deuxième étape de vinification ou encore utilisation d'enzymes pectolytiques entre les deux étapes. Différents constructeurs proposent maintenant des systèmes de pigeage, très simples d'utilisation et adaptables aux différents modèles de cuve rie. Nos essais confirment l'intérêt de ces procédés. En effet, les vins des quatre cépages testés (Carignan, Grenache, Mourvèdre, Syrah) présentent, généralement une évolution significative lors d'épreuves de dégustation. La préférence se manifeste jusqu'au 12<sup>ème</sup> - 18<sup>ème</sup> mois pour les vins élaborés en macération carbonique avec pressurage de la vendange en fin de première étape suivi de fins de fermentations en phase liquide isolée (jus de goutte et de presse). Puis, les vins ayant bénéficié des techniques additionnelles sont considérés comme plus complets, complexes et sont jugés meilleurs que les témoins.

En retrouvant les principes énoncés dans le premier texte relatif à la macération carbonique et en bénéficiant des avancées dans les connaissances tant théoriques que pratiques, les oenologues disposent actuellement d'outils technologiques complémentaires de la méthode habituelle par macération carbonique, outils leur permettant de répondre à des objectifs commerciaux très divers.

### **Produtos de clarificação, uma alternativa rapidamente explorada: os derivados da albumina do ovo, n.º 191, pp. 25-33**

**Autor (es):** L. LAGUNE-AMMIRATI, Y. GLORIES

#### **Palavras chave: colagem, colas, albumina do ovo, clarificação**

Le collage est une opération essentielle pour la qualité d'une très large gamme de vins. Il ne s'agit pas d'une simple opération de clarification, ses conséquences organoleptiques, dans le cadre d'un choix raisonné de la colle et de la dose utilisée, sont très importantes et peuvent contribuer à la valorisation des propres caractères du vin. Cependant pour diverses raisons, les professionnels tendent à s'éloigner de cette pratique pourtant ancestrale.

C'est pourquoi la mise au point d'une nouvelle gamme de colles répondant au besoin de la filière s'est avérée indispensable dans la conjoncture actuelle. Cette gamme devait répondre à divers critères : efficacité, qualité, disponibilité et diversité.

Pour réaliser ces objectifs nous avons choisi de fabriquer des dérivés d'albumine d'œuf, colle reconnue de tous pour ses qualités : l'albumine d'œuf devient une matière première à partir de laquelle on fabrique de nouvelles colles en lui appliquant des processus de transformation. Cette technique permet de fabriquer des colles telles que les produits A et B ici présentés qui ont des caractéristiques (répartition en masse et densité de charges de surface) différentes l'un de l'autre et différentes de celle du blanc d'œuf.

L'intérêt de ce concept réside dans la possibilité d'élaborer une gamme de colles, en faisant varier les processus de transformation, de façon à disposer de plusieurs colles permettant de répondre aux besoins des professionnels qui eux sont face à une grande variété de vins. Comme le montrent les résultats exposés dans cet article, ces nouvelles colles présentent d'excellentes propriétés de clarification, elles permettent de stabiliser la matière colorante des vins rouges. En terme d'impact organoleptique, elles ont des propriétés intéressantes qui s'orientent soit vers un respect positif des caractères organoleptiques des vins, soit vers une nette valorisation de ces derniers.

Ces nouvelles colles ont fait l'objet d'un brevet déposé par la société Laffort Oenologie. A l'heure actuelle, des essais en chai ont lieu avec ces colles, de façon à tester leurs propriétés dans les conditions réelles de leur application. Parallèlement de nouvelles colles, toujours dérivées de blanc d'œuf, sont en cours de mise au point de façon à développer la gamme pour répondre au plus près au besoin des professionnels.

---

**REVUE DES OENOLOGUES  
OUT – DEZ, 2001**

---

### **Uma melhor qualidade da fermentação alcoólica por adição ao mosto de um bio-regulador específico: impacto sobre a velocidade de fermentação e sobre as características do vinho, n.º 101, pp. 13-16**

**Autor (es):** P. PELLERIN, R. LEBRUN

#### **Palavras chave: ativadores, fermentação, amónio, tiamina, azoto**

L'activateur de fermentation élaboré par le département de recherche de *DSM* et testé dans la présente étude s'est révélé un moyen très efficace pour réduire le temps de fermentation alcoolique et éviter les principales causes des problèmes de fermentation. L'adjonction de Biovin<sup>®</sup> à mi-fermentation permet une réduction importante de la fréquence et de l'intensité des difficultés fermentaires (ralentissement au arrêt). De plus, certains paramètres analytiques peuvent être améliorés sans entraîner la moindre modification sensorielle des vins.

Ce produit peut également être utilisé dans le traitement de l'arrêt de la fermentation, en parallèle avec l'inoculation de souches telles que la 67J (INRA Narbonne).

### **Elaboração dos vinhos tintos sobre as borras: a via enzimática, n.º 101, pp. 19-21**

**Autor (es):** D. TRIONE, A. MARTINEZ

#### **Palavras chave: polissacarídeos, actividade enzimática, enzimas**

Les polysaccharides jouent un rôle très important dans la qualité des vins. Celui-ci varie en fonction de leur taille et de leur origine.

Dans l'exposé qui suit:

1. Nous tenterons d'identifier ces polysaccharides ; nous essaierons de décrire leur rôle et, nous aborderons leur expression lors des phases technologiques;
2. Nous étudierons l'influence de diverses activités enzymatiques sur les polysaccharides;

Enfin, nous ferons le point sur l'utilisation d'enzymes pour favoriser l'élevage des vins rouges.

**Antigas e novas doenças da vinha em Itália: importância da protecção integrada, n.º 847-848, pp. 580-586****Autor (es):** M. BORGO**Palavras chave: vinha, doenças, pragas, protecção integrada**

L'arrivée en Europe des plus dangereuses maladies comme le mildiou, l'oïdium et le phylloxéra a causé des dégâts importants à la viticulture qui ont été principalement éliminés par des méthodes de protection des plantes à savoir l'utilisation massive des produits phytosanitaires et l'emploi de vignes résistantes comme les porte-greffes. En Italie, l'attention portée à la lutte antiparasitaire a favorisé les méthodes de protection intégrée pour contrôler les parasites et les maladies de la vigne. La protection intégrée et le contrôle biologique des phytophages sont devenus des procédures courantes dans presque toutes les surfaces viticoles. Depuis quelques années, de nouveaux problèmes sont apparus avec l'introduction des phytoplasmes (flavescence dorée) et la diffusion accrue de l'esca. La lutte chimique ne suffit pas pour combattre ces maladies et n'est pas toujours possible. La prévention et la lutte intégrée sont donc extrêmement importantes et décisives tant que demeurent les risques épidémiques entraînés par ces nouvelles adversités. L'application de moyens appropriés de protection indirecte permet de réduire ces risques, de limiter les dégâts et de respecter l'environnement sans altérer l'équilibre de l'écosystème atteint après de nombreuses années de sacrifice.

REVUE DES OENOLOGUES  
OUT – DEZ, 2001**Sobre a noção de «terroir» e o seu uso em viticultura, n.º 101, suplemento, pp. 29-34****Autor (es):** R. MOLAT**Palavras chave: «terroir», conceito, termo**

Face à une concurrence toujours plus sévère des produits du nouveau monde, il est devenu habituel, depuis quelques années, d'invoquer le terroir comme rempart capable de protéger les vins français, en particulier ceux appartenant au système de l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), l'equel a été pendant longtemps une approche essentiellement hexagonale, sur le plan de l'origine du produit, des facteurs de production et des moyens de contrôle. S'il est vrai que l'AOC a été, cinquante ans et plus, une réussite incontestable pour la promotion du vin, ce système a intérêt maintenant, compte tenu de la mondialisation, à engager une réflexion approfondie sur la nature et les moyens de sa spécificité, comme des outils qu'il doit mettre en oeuvre pour les renforcer. En effet, on peut se demander si le rempart du terroir est encore suffisamment solide sur le plan du concept, de sa réalité, de son usage et de son empreinte dans le produit final, face à des systèmes de production plus pragmatiques qui se développent par exemple à l'étranger. Dans cette contribution nous analyserons les points évoqués précédemment et tenterons d'entrevoir certaines évolutions.

LA VIGNE  
OUT – DEZ, 2001**Preparação do solo para a plantação, n.º 127, pp. 40-45****Autor (es):** C. MOULLIET**Palavras chave: desinfecção, drenagem, carências, mobilizações**

Désinfection, drainage, travail du sol, redressement des carences: la préparation à la plantation suppose des opérations lourdes. Il faut un diagnostic pour savoir lesquelles sont nécessaires.

**A certificação de plantas, n.º 127, pp. 54-55****Autor (es):** C. VUCHOT**Palavras chave: clone, certificação**

Contrairement aux plants standards ou d'origine massale, les plants certifiés garantissent aux vigneron que tous les moyens ont été mis en oeuvre, sous le contrôle de l'Onivins pour conserver tout au long de la filière de multiplication les caractéristiques du clone, son authenticité variétale et clonale, ainsi que son bon état sanitaire. L'étiquette bleue accompagnant le plant lors de sa circulation et sa commercialisation permet d'identifier le matériel végétal et constitue un passeport phytosanitaire au sem de l' Union européenne. Les

critères d'attribution des aides à la rénovation du vignoble sont d'ordres administratif et technique. Il faut, en particulier, planter un cépage figurant dans la liste éligible et évolutive, et employer du matériel certifié. Ce dernier point a sans aucun doute dopé l'emploi de plants certifiés en France, que l'on évalue actuellement à 90 % du matériel planté.

**Um grande campo experimental, n.º 268, pp. 63-64**

**Autor (es):** G. WIND

**Palavras chave:** viticultura biológica

Marginale en 1989 quand la Cave de Die-Jaillance (Drôme) a vinifié sa première vendange de raisins biologiques, la viticulture biologique s'est développée dans le Diois, offrant à tous les viticulteurs un champ d'expérimentation grandeur nature. Quinze hectares certifiés en viticulture biologique en 1989; 70 ha en 2001 et 30 ha en conversion. Avec 100 ha, ce sont 10 % des surfaces d'apport de la Cave de Die-Jaillance que seront bientôt conduites en bio. «C'est une vraie politique de vignoble, souligne Alain Bono, directeur technique de la cave.»

**O azoto na vinha e no mosto: carência azotada no mosto. Na vinha ou na adega, existem soluções, in Dossier «Azoto», n.º 269, pp. 2-15**

**Autor (es):** S. SIMONIN

**Palavras chave:** azoto, revestimento vegetal, vigor, estado sanitário

Pour corriger les carences azotées constatées sur les moûts provenant de parcelles enherbées, les chercheurs expérimentent deux voies. La première consiste à pulvériser de l'azote sur les feuilles. La seconde propose d'effectuer des supplémentationss directement dans les moûts. Toutes deux apportent des réponses positives, à condition de choisir le bon moment.

**Agrupamento de empregadores. Unir-se para contratar, n.º 269, pp. 24-26**

**Autor (es):** S. SIMONIN

**Palavras chave:** mão de obra, custos, tempo parcial, tempo inteiro

Pérenniser un emploi en partageant les frais d'un salaire entre plusieurs exploitations, recruter et fidéliser une main d'oeuvre qualifiée.

Tels sont les objectifs prioritaires des groupements d'employeurs. Une formule qui bénéficie en outre des aides à l'embauche d'un premier salaire.

**Dinâmica do solo e fertilidade n.º 269, pp. 36-37**

**Autor (es):** D. LEFEBVRE

**Palavras chave:** revestimento vegetal, mobilizações

Contre une vision figée et quantitative des réserves nutritives des sols de vigne, des vigneronns adoptent une vision dynamique des terres, avec la prise en compte des trois aspects physique, chimique et biologique. Cette vision les conduit à rénover l'enherbement ou à décompacter au printemps.

**Vinho e doenças cardiovasculares: um projecto europeu, n.º 847-848, pp. 644-659**

**Autor (es):** S. ROTONDO, G. DE GAETANO

**Palavras chave:** vinho, polifenóis, aterosclerose, hemostase, trombose

The objective of the European project FAIR CT 97 3261 "Wine & Cardiovascular Disease" is to get insight into the biological effects and mechanisms of wine constituents and to evaluate their relevance in the context of regular and moderate wine consumption.

The project, under the supervision of Prof. Jacques Caen of the Institute des Vaisseaux et du Sang in Paris, includes the participation of 7 European institutions, each focusing on a specific field of research.

The aim is to evaluate the effects of red wine polyphenolic extracts on the major components contributing to the pathophysiology of atherosclerosis and thrombosis, namely vascular tone, haemostatic system, oxidative processes, and plaque development, in selected in vitro, and in vivo models.

The experimental evidence indicates that wine-derived compounds improve vascular function and interfere with haemostatic and oxidative mechanisms involved in the initiation and in the progression of vascular damage.

In keeping with the experimental findings, the results of a controlled, prospective, randomised, and cross over study in healthy volunteers indicate that moderate red wine consumption may down-regulate important mechanisms - such as LDL and lipid oxidation, and activation of vascular and blood components -, which differently contribute to the development of atherosclerosis and thrombosis.

## Legislação Comunitária

### JORNAL OFICIAL DAS COMUNIDADES EUROPEIAS JAN – MAR, 2002

**Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de Janeiro**, que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios.

**Série L 31, de 1/02, pp. 1-24**

**Regulamento (CE) n.º 363/2002 da Comissão, de 27 de Fevereiro**, que altera o Regulamento (CE) n.º 1608/1999 que, na pendência das medidas definitivas de execução do Regulamento (CE) n.º 1493/1999 do Conselho que estabelece a organização comum do mercado vitivinícola, fixa medidas transitórias.

**Série L 58, de 28/02, pp. 7**

**Regulamento (CE) n.º 378/2002 da Comissão, de 28 de Fevereiro**, que abre, no âmbito da destilação prevista no artigo 29.º do Regulamento (CE) n.º 1493/1999 do Conselho, uma terceira fase para a campanha vitivinícola de 2001/2002.

**Série L 60, de 1/03, pp. 7**

## Legislação Nacional

### DIÁRIO DA REPÚBLICA \* JAN – MAR, 2002

**Portaria n.º 1467-A/2001. DR 301 Série I-B suplemento, pp. 8540, de 2001-12-31**

Que identifica as áreas territoriais que beneficiam para efeitos do disposto na Lei n.º 171/99, de 18 de Setembro (combate à desertificação e recuperação do desenvolvimento nas áreas do interior).

**Lei n.º 1/2002. DR 1 Série I-A, pp. 2, de 2002-01-02**

Assembleia da República. Primeira alteração, por apreciação parlamentar, do Decreto-Lei n.º 265-A/2001, de 28 de Setembro, que altera os decretos-lei n.ºs 114/94 de 3 de Maio, e 2/98, de 3 de Janeiro, bem como o Código da Estrada, e revoga os decretos-lei n.ºs 162/2001, de 22 de Maio, e 178-A/2001, de 12 de Junho.

**Decreto-Lei n.º 9/2002. DR 20 Série I-A, pp. 483, de 2002-01-24**

Presidência do Conselho de Ministros. Estabelece restrições à venda e consumo de bebidas alcoólicas e altera os decretos-lei n.ºs 122/79, de 8 de Maio, 252/86, de 25 de Agosto, 168/97, de 4 de Julho, e 370/99, de 18 de Setembro.

**Declaração de rectificação n.º 3-A/2002. DR 26 Série I-A, pp. 892-(6), de 2002-01-31**

Presidência do Conselho de Ministros - De Ter sido rectificado o Decreto-lei n.º 9/2002, da Presidência do Conselho de Ministros, que estabelece restrições à venda e consumo de bebidas alcoólicas e altera os Decretos-Lei n.ºs 122/79, de 8 de Maio, 252/86, de 25 de Agosto, 168/97, de 4 de Julho, e 370/99, de 18 de Setembro, publicado no Diário da República, 1ª série, n.º 20, de 24 de Janeiro de 2002.

**Decreto-Lei n.º 31/2002. DR 42 Série I-A, pp. 1346, de 2002-02-19**

Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas - Que altera e aprova alguns limites máximos de resíduos de produtos fitofarmacêuticos permitidos nos produtos agrícolas de origem vegetal, incluindo frutos, hortícolas e cereais.

\* Não está, de momento, disponível para consulta.

## Outras Publicações Periódicas

<b>NACIONAIS</b>	<b>ESTRANGEIRAS</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- Boletim Informativo da CIRDD</li><li>- Ciência e Técnica Vitivinícola</li><li>- Enologia</li><li>- Gazeta das Aldeias</li><li>- Hipersuper</li><li>- Jornal do Técnico de Contas e da Empresa</li><li>- O Escanção</li><li>- Opção Q (IPQ)</li><li>- Portuguese Wines</li><li>- Qualidade (APQ)</li><li>- Qualirama (IPQ)</li><li>- Revista de Vinhos</li><li>- Revista do Agricultor</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Bulletin d'Information de l'AIJDVV</li><li>- Cerevisia</li><li>- Decanter Magazine</li><li>- Drinks Buyer Europe</li><li>- Drinks International</li><li>- La Etiqueta</li><li>- La Revue du Vin de France</li><li>- La Semana Vitivinícola</li><li>- Progrès Agricole et Viticole</li><li>- Quarterly Review of Wine</li><li>- Wine and Spirits</li><li>- Wine Spectator</li></ul>