



ROSA: UN PROCÉDÉ PROMETTEUR

Amorim aborde la phase finale des tests d'un nouveau process de traitement, qui devrait nettement réduire la contamination des bouchons par le TCA (2,4,6-trichloroanisole).

Baptisé ROSA, ce procédé exclusif développé par les chercheurs d'Amorim est déjà mis en application dans deux usines Amorim produisant des bouchons techniques. D'ici la fin de l'année, quatre autres sites Amorim utiliseront le procédé ROSA.

Amorim a commencé à exploiter le procédé ROSA pour le traitement des granulés constituant le corps de bouchons techniques comme les Twin Top® et les bouchons de champagne.

Deux laboratoires indépendants, l'institut allemand Geisenheim Research et la Campden & Chorleywood Food Research Association du Royaume Uni, viennent de terminer une batterie de tests de validation portant sur les granulés ayant subi le traitement ROSA.

Selon le professeur Miguel Cabral, directeur du département recherche et développement d'Amorim, ces deux laboratoires de pointe ont confirmé que le procédé ROSA peut réduire de 75 à 80% la contamination des granulés par le TCA.

Dans le même temps, l'institut Geisenheim Research a engagé des études sur les bouchons agglomérés traités par le procédé ROSA afin de mesurer la présence éventuelle du TCA sur le vin en bouteilles stocké dans des conditions habituelles.

En fonction du résultat des derniers tests de production effectués à l'interne, Amorim prévoit d'introduire le procédé ROSA dans la fabrication industrielle de ses rondelles de bouchon (également utilisées dans les bouchons techniques) et dans le traitement des bouchons 100% naturels.

À l'issue de ces tests internes, les laboratoires Geisenheim et Campden & Chorleywood seront chargés de valider les résultats concernant les rondelles et les bouchons 100% naturels traitées avec le procédé ROSA.

Amorim a d'autre part contacté des instituts de recherche œnologique en Australie et aux Etats-Unis afin de compléter les validations du procédé ROSA.

ROSA détient-il la solution tant attendue?



→ Première étape: Amorim applique le procédé ROSA au traitement des granules de liège constituant le corps des bouchons techniques.

Prudent, le professeur Cabral ne souhaite pas encore se prononcer sur ce point ni sur la date de commercialisation des rondelles et bouchons traités avec ROSA.

"Une longue période de recherche scientifique particulièrement rigoureuse, doublée de travaux de développement à l'échelle industrielle, nous a conduits à ce que je définirai comme une phase expérimentale avancée," précise-t-il.

"Les résultats de cette technologie se sont révélés excellents en laboratoire et dans des prototypes semi-industriels, mais certaines questions d'ingénierie doivent encore être résolues. Il nous reste à déterminer si ce traitement peut être intégré à l'intégralité de notre gamme de bouchons."

De son côté, António Amorim, président de

Corticeira Amorim, affirme qu'en dépit de sa confiance dans le fort potentiel du procédé ROSA, son entreprise n'entend pas tout miser sur cette seule arme dans sa lutte contre le TCA.

"Nous sommes convaincus d'être sur la bonne voie avec le procédé ROSA, qui viendra s'ajouter aux traitements existant INOS et CONVEX," déclare António Amorim.

"La philosophie d'Amorim est dictée par la volonté d'éliminer ou prévenir la contamination à chaque phase cruciale de la production de bouchons, de la récolte jusqu'à la livraison.

"À ce stade plus que jamais, il est important que nos partenaires de l'industrie viticole comprennent et appliquent les bonnes procédures de stockage et de manutention des bouchons."



→ De gauche à droite: les membres de l'Académie Amorim Joaquim Amorim, Robert Tinlot et le professeur Pascal Ribereau-Gayon à la cérémonie de remise du prix 2002.



ACTUALITÉ DE L'ACADEMIE AMORIM

REMISE DU GRAND PRIX

L'Académie Amorim a décerné son Grand Prix 2002 à Catherine Peyrot des Gachons (Université de Bordeaux 2) en décembre dernier, pour sa thèse intitulée *Recherche sur le potentiel aromatique du raisin Vitis vinifera L.cv Sauvignon*.

Les travaux du Dr Peyrot des Gachons ont approfondi les connaissances sur les éléments caractéristiques du Sauvignon blanc de Bordeaux.

Son étude met en évidence une méthode précise de mesure des précurseurs aromatiques du raisin Sauvignon permettant l'étude de leur répartition dans le fruit et de leur évolution pendant la maturation et le processus de vinification.

Le Dr Peyrot des Gachons a établi que la fermentation alcoolique exerce une grande influence sur la libération des arômes dérivés de ces précurseurs.

De nouvelles molécules ont également été identifiées, permettant ainsi d'interpréter le mécanisme de constitution des précurseurs d'arôme.

VINEXPO: UN NOUVEAU DÉBAT AVEC LES PROFESSIONNELS DU VIN

L'Académie Amorim poursuit son cycle de débats sur les grandes questions d'actualité qui touchent l'industrie vinicole mondiale, en organisant un forum dans le cadre du salon Vinexpo 2003, à Bordeaux.

Le débat, qui aura lieu le 25 juin en matinée, sera consacré au thème *Consommation: conquête, reconquête ou fatalisme?*

Robert Tinlot, président de l'Académie Amorim, précise que le débat couvrira, notamment, les questions suivantes:

- Comment élargir les marchés pour faire face à l'augmentation de la production?
- La tendance de consommation qui favorise les vins de qualité au détriment des vins de consommation courante est-elle le signe plus profond d'un complet changement des mentalités?
- Comment se positionner sur les marchés émergents?

Le forum réunira des experts du monde des médias, du marketing, de la production et des institutions viticoles.

Pour tout complément d'information sur l'Académie Amorim, rendez-vous sur le site www.academie-amorim.com.

UNE OXYDATION PAS AUSSI ALÉATOIRE QU'ON L'AURAIT CRU

Le défaut du vin connu sous le nom 'oxydation aléatoire' coûte cher à l'industrie vinicole; pourtant, le phénomène chimique en cause demeure peu connu et les solutions au problème ne sont pas encore bien appréciées.

Des travaux de recherche récents, contribuant à la connaissance de certains facteurs déclenchant l'oxydation aléatoire, sont susceptibles d'aider les viticulteurs à éviter ce problème.

L'oxydation aléatoire est un phénomène qui rend le vin blanc brunâtre et lui fait perdre son arôme et son bouquet dans les six à dix-huit mois suivant la mise en bouteille. L'incidence de risque s'échelonne d'une à vingt-cinq bouteilles sur cent.

Nombre de viticulteurs attribuent l'oxydation aléatoire au bouchon et mettent en cause la disparité des qualités de bouchon. Le problème se complique du fait qu'il est souvent confondu avec la contamination au 2,4,6-trichloroanisole (TCA).

Pour prévenir l'oxydation aléatoire, les viticulteurs ajoutent couramment de l'anhydride sulfureux au vin. Le brunissement peut cependant commencer brutalement si la teneur en anhydride sulfureux chute en dessous d'un certain niveau.

Un antioxydant bien connu, l'acide ascorbique, est parfois ajouté au vin afin 'd'éclairer' la qualité du fruit et de supprimer l'oxygène.

D'après le professeur Geoff Scollary, directeur du National Wine and Grape Industry Centre (NWGIC) de l'Université Charles Sturt (Australie), la clef de l'énigme de l'oxydation aléatoire pourrait résider dans l'interaction entre l'acide ascorbique et l'anhydride sulfureux.

L'acide ascorbique possède un pouvoir antioxydant, mais il se décompose en substances chimiques susceptibles de favoriser l'oxydation. L'une de ces substances est le peroxyde d'oxygène, mais les chercheurs du NWGIC ont établi qu'un autre produit de la décomposition de l'acide ascorbique, non encore identifié, favorise également l'oxydation.

L'équipe du professeur Scollary a démontré que la présence d'acide ascorbique et d'anhydride sulfureux en quantités égales retarde le début de l'oxydation mais ne l'empêche pas, ce qui pourrait expliquer le laps de temps de six à neuf mois s'écoulant avant que l'oxydation ne commence.

Contredisant les conseils prodigués par certains manuels de vinification, cette équipe a montré que l'ajout d'acide ascorbique exige davantage d'anhydride sulfureux pour prévenir l'oxydation que la quantité nécessaire en l'absence d'acide ascorbique.

L'emploi d'acide ascorbique est une pratique controversée. Les chercheurs recommandent de ne l'ajouter qu'à la mise en bouteille. Certains viticulteurs continuent cependant d'ajouter de l'acide ascorbique dans le pressoir.

Les recherches établissent également que le bouchon contribue beaucoup moins à l'oxydation aléatoire du vin que ce que l'on croit souvent.

La recherche de résidus chimiques potentiellement oxydants dans les bouchons s'est soldée par un échec, tandis que les expériences sur la perméabilité à l'oxygène des bouchons en liège n'ont pas été concluantes.

John Casey, affirme que l'oxygène et les oxydants déclenchant l'oxydation aléatoire sont probablement introduits pendant le transport du vin, la mise en bouteille et le bouchage. De faibles quantités peuvent également être diffusées par le bouchon.

"Prévenir toute pénétration d'air pendant le transport et la mise en bouteille, et veiller à ce que la teneur en anhydride sulfureux soit adéquate sont les clefs du problème," dit-il.

Les boucheuses sous vide éliminent l'air du goulot mais le manque de constance de leur comportement permet à certaines bouteilles d'emmagasiner une quantité notable d'oxygène. L'oxygène peut également provenir de petites fuites dans les conduites d'acheminement et d'arrêts ou de ralentissement dans le processus de mise en bouteille.

"La cause de l'oxydation intervenant après la mise en bouteille est classiquement attribuée à la perméabilité des bouchons, thèse qui n'est corroborée par aucune preuve," déclare John Casey.

Le texte intégral de cet article, références incluses, est publié à l'adresse Internet www.corkfacts.com/banrmenu/webxmain.htm



→ L'exclusion de l'air pendant la mise en bouteille favorisera la réduction de l'incidence de l'oxydation aléatoire.



→ Amorim Florestal rationalisera les achats de liège brut pour Corticeira Amorim.



ACHETER SOUS UNE MEME ENSEIGNE

Corticeira Amorim, qui s'est engagé à identifier et minimiser les risques à chaque étape de la fabrication des bouchons, vient de franchir un nouveau pas par la création d'une société exclusivement chargée de la gestion des achats de liège brut pour le compte du groupe.

La création de cette société, Amorim Florestal, va contribuer à rationaliser les acquisitions de liège brut, ce qui donnera lieu à d'importantes économies.

Quand on sait qu'Amorim achète actuellement quinze pour cent de la récolte portugaise de liège, on peut comprendre que l'un des principaux avantages de la centralisation des achats via une société commune sera d'optimiser les négociations de prix.

"La création d'Amorim Florestal est l'une des évolutions structurelles que le groupe à

mises en œuvre sous la direction d'António Amorim," déclare le Dr Jorge Peixoto, directeur d'Amorim Florestal.

"En achetant ses matières premières individuellement, chaque site tendait à gérer ses besoins spécifiques et ignorer le groupe en tant qu'entité."

La centralisation des achats via une structure commune est nettement plus efficace et représente un élément important de la quête incessante d'Amorim en matière de maîtrise totale de qualité.

A cet égard Il est important de savoir que le groupe ne se fournit qu'auprès de planteurs agissant conformément au code de bonnes pratiques du secteur liège et disposant de 40 années d'activité, afin de favoriser l'identification et la sélection des matières premières de la meilleure qualité.

DE L'ÉCORCE À LA BOUTEILLE: LA RÉCOLTE

Au Portugal le souci de la préservation de l'environnement rejoint des normes de gestion forestière et de récolte du liège strictement contrôlée.

La récolte, c'est-à-dire l'écorçage du chêne liège, est une opération délicate, et critique ayant une incidence sur la vitalité ultérieure de l'arbre.

Pour qu'un chêne-liège soit considéré apte à l'écorçage, le diamètre de son tronc doit être de 70 centimètres au minimum, taille que l'arbre n'atteint généralement qu'après 25 années de croissance.

La loi exige que les écorçages ultérieurs soient espacés de neuf ans au minimum. L'écorce peut ainsi se régénérer jusqu'à une épaisseur qui permet de pratiquer à nouveau l'écorçage sans nuire à l'arbre, l'écorce ayant alors une épaisseur compatible avec la production de bouchons entiers.

Le cycle se poursuit en moyenne pendant les 150 années suivantes, au cours desquelles l'arbre sera écorcé environ quinze fois.

Toutefois, l'écorce des deux premières récoltes (qui produit des lièges 'vierges' et 'secondaires') n'est pas assez régulière et souple pour le vin. Elle est utilisée pour de nombreux autres produits.

Ce n'est qu'après le troisième écorçage, alors que l'arbre a environ 43 ans, que l'écorce atteint une qualité suffisante pour fabriquer des bouchons de qualité.

L'écorçage a lieu en été (de juin à août), saison de croissance maximale de l'arbre, pendant laquelle l'écorce peut être prélevée assez facilement, laissant rapidement la place à une peau externe neuve, qui se développe afin de protéger



→ Au Portugal, la récolte d'écorce de liège est strictement contrôlée.

la délicate écorce interne.

Les habiles ouvriers de cet art ancestral prélèvent l'écorce externe au moyen de haches spéciales, à lame de 18 centimètres.

L'écorce de l'arbre n'est prélevée qu'à 30% à chaque récolte.

Un chêne-liège produit en moyenne 45 kilogrammes d'écorce par récolte, dont vingt pour cent seront destinés à la production de quelques 3000 bouchons pour le vin, le reste étant affecté à d'autres applications.

Les planches de liège sont empilées à l'extérieur, sur les sites ultramodernes de

Ponte de Sôr et Coruche. On les laisse à l'air libre pendant six mois avant de les faire passer par les nouveaux et révolutionnaires traitements Amorim et de les transformer en un liège extrêmement propre.

Entre les écorçages, la forêt est entretenue afin de préserver les arbres en bonne santé et de garantir la pérennité d'une production de liège de haute qualité.

Le Portugal produit chaque année une moyenne de 185,000 tonnes d'écorce de liège de haute qualité, soit environ la moitié de la production mondiale de liège brut.



Écrivez-nous

Pour plus d'informations sur le liège et/ou Amorim, écrivez-nous à :
The Editor, Bark to Bottle
Fax: +61 3 9654 3785 Internet: www.corkfacts.com
E-mail: carlos.dejesus.ai@amorim.com

EN BREF

LA PERFECTION N'EST PAS DE CE MONDE

L'Australian Wine Research Institute (AWRI) vient de mettre en évidence que les odeurs de caoutchouc ou de sulfure sont nettement plus décelables dans les vins blancs fermés par des capsules à vis plutôt que dans les bouteilles bouchées avec du liège.

Dans un rapport publié dans le numéro de février de la revue technique éditée par AWRI, les chercheurs confirment que le problème provient de réactions chimiques des composés sulfureux dans l'environnement pauvre en oxygène du vin fermé par des capsules à vis.

Les chercheurs ont identifié le défaut dans un Sémillon stocké pendant 18 mois ou plus ainsi que dans une palette de Rieslings australiens de millésimes de 1993 à 2002. Ni la décantation, ni l'agitation du vin dans le verre ne dissipent ces odeurs.

En étudiant les causes possibles, les chercheurs AWRI ont conclu que les propriétés d'étanchéité des capsules à vis sont peut être "particulièrement propices à des conditions fortement réductrices". Ils suggèrent que l'utilisation de telles capsules pourrait exiger "de la part des viticulteurs davantage de prévention des composés sulfureux lors de la mise en bouteille".

Les experts œnologues affirment que le liège est mieux à même d'absorber les odeurs sulfureuses du vin, et qu'il réduit, voire élimine, le problème avec le temps.

Les conclusions de l'étude ARWI ont été publiées alors que s'élevaient des affirmations de 'perfection technique' ou de 'zéro défaut' de la part des adeptes de la capsule à vis.

LE CHOIX DE MONDAVI

L'une des plus prestigieuses maisons viticoles du monde, Robert Mondavi, a accordé à Amorim les statuts de 'Fournisseur certifié' et de 'Fournisseur qualifié' de TwinTop® et de bouchons naturels entiers.

Un rapport d'évaluation de fournisseurs rend compte des "résultats constants d'Amorim en matière d'excellence de la qualité et des services".

Amorim a reçu la notation maximale dans plusieurs domaines déterminants, tels que la stabilité financière et le plan de développement, la capacité de production, la ponctualité des livraisons et la recherche et développement.

Sur l'important item 'évaluation de site de production', poste comprenant la sécurité du personnel, les pratiques environnementales et l'hygiène, Amorim a été noté neuf sur dix! → 01

LE BOUCHON TWIN TOP® A LA CONQUETE DU CONTINENT AUSTRALIEN

Avec plus de 90 millions d'unités vendues en 2002, les ventes de bouchons techniques Twin Top® d'Amorim Cork Australia sont en plein essor.

Le record de cette année représente plus du double des ventes de la société en 2001, et intervient à peine plus de trois ans après qu'Amorim ait inauguré son site de production de bouchons Twin Top® à Melbourne.

Noel Heyes, directeur exécutif d'Amorim Cork Australia déclare que ce volume de ventes témoigne de la popularité croissante du produit sur le marché australien.

UN VIN DE QUALITÉ PÉTILLE EN AFRIQUE DU SUD

La revue sud-africaine *Wine* a organisé le premier concours Cap Classique Challenge au Cap, avec la collaboration d'Amorim Cork South Africa.

Lancé pour identifier le meilleur mousseux 'méthode champenoise' d'Afrique du Sud, le Challenge a traité 44 candidatures, dont 37 on reçu une classification de trois étoiles ou plus.

Le premier prix a été décerné à Johan Malan pour son Simonsig Kaapse Vonkel de 1999.

Pour Johan Malan, la vinification avec bouchon de liège améliorera la qualité du mousseux au cours des cinq prochaines années et, selon les conditions de stockage, son Kaapse Vonkel pourra être dégusté tout au long des quinze prochaines années. → 02

ASSISTANCE AUX VICTIMES DU DÉSASTRE ESPAGNOL

Victor & Amorim, la filiale espagnole d'Amorim, soutient l'association des viticulteurs de la région de Haro en apportant son assistance à la population de Galice.

Pratiquement toute la côte de Galice (1120 km) a été polluée par le pétrole à la suite du naufrage du pétrolier *Prestige*, à la fin de l'année dernière.

L'association des viticulteurs a lancé une réserve limitée, baptisée *Reserva Solidaria con Galicia* (réserve de solidarité pour la Galice). Chaque caisse de six bouteilles est vendue 85 euros, et le produit des ventes sera attribué aux quelques 20,000 pêcheurs durement touchés par le désastre écologique. Si vous désirez contribuer au fonds de soutien, rendez-vous sur le site www.diecisiete.com.

UNE NOUVELLE PRODUCTION POUR L'ITALIE

Amorim Cork Italia vient d'ouvrir un nouveau site de production dans la région de Conegliano/Veneto.

Fruit d'un investissement de 2,5 millions d'euros, ce nouveau site, équipé de la technologie de traitement de bouchons la plus récente, couvre une superficie de 6000 m².

Grâce à cet investissement, Amorim Cork Italia pourra fournir à l'industrie viticole italienne des produits plus fiables et des services plus efficaces.

Cette initiative s'inscrit dans le cadre d'un plan de développement visant à doubler la part du marché d'Amorim en Italie à l'horizon 2006.

ET POUR FINIR...

Une étonnante maquette du célèbre Colisée de Rome a été découverte en Australie, dans les archives du musée de Melbourne.

La construction de cette unique maquette est attribuée à des artisans allemands, à la fin du 18ème ou au début du 19ème siècle.

Envoyée à Melbourne en 1929, elle avait précédemment été exposée au musée londonien de South Kensington Museum. → 03



→ 01 Mondavi a accordé à Amori le statut de 'Fournisseur certifié' pour ses bouchons TwinTop®.



→ 02 Le Simonsig Kaapse Vonkel 1999 a remporté le premier concours Cap Classique Challenge parrainé par Amorim en Afrique du Sud.



→ 03 Découverte de la Rome des gladiateurs: le Colisée de liège.