

BARK + O BOTTL E

NUMÉRO DU 9 MAI 2001
www.corkfacts.com



L'Académie déploie son activité

Par une série d'initiatives, l'Académie Amorim se prépare actuellement à jouer un rôle plus important dans l'industrie vinicole mondiale.

Créée en 1992, l'Académie est surtout connue pour les prix qu'elle décerne et qui récompensent les travaux de recherche en œnologie et la promotion du 'vin juste', pour reprendre une expression chère à Jacques Puisais, Président fondateur de l'Académie.

Fondée par le Groupe Amorim, cette Académie apporte également son concours à de grandes études scientifiques dans le domaine de l'œnologie.

L'Académie comprend actuellement 31 chefs de file de la communauté vinicole ou scientifique internationale. Bien que ses racines historiques soient européennes, elle compte parmi ses membres des acteurs de premier plan de l'industrie vinicole d'Amérique du Sud, du Canada et d'Australie.

M. Robert Tinlot, Président de l'Académie, estime qu'il est temps pour cette organisation de jouer un rôle plus important dans l'industrie vinicole.

Ancien Directeur de l'Office International de la Vigne et du Vin (OIV), M. Tinlot considère que l'Académie Amorim constitue un véritable creuset d'expérience et de connaissance, une ressource de grande valeur susceptible d'être utilisée pour le bénéfice de l'industrie vinicole mondiale.

"Encourager le débat sur les grandes questions concernant le vin entre les meneurs de cette industrie est un des moyens par lesquels l'Académie entend poursuivre sa mission," a déclaré M. Tinlot.

"Du fait de sa composition et de la diversité de ses membres, l'Académie Amorim devrait être en mesure d'exprimer ses idées et de faciliter le débat sur les sujets importants du monde vinicole."

"Le premier de ces débats s'est tenu en mars au cours de notre dernière assemblée générale; il



M. Robert Tinlot, Président de l'Académie Amorim (droite), en compagnie de M. Jacques Puisais, Président d'Honneur de l'Association.

était consacré à l'examen des aspects scientifiques de la recherche en œnologie ainsi qu'à l'utilisation des OGM (organismes génétiquement modifiés) dans le secteur vinicole."

Le prochain grand débat organisé par l'Académie se tiendra le 20 juin au salon VINEXPO de Bordeaux sur le sujet: 'Marque, cépage, terroir: quelle réponse à la crise viticole.'

M. Tim Atkin, rédacteur en chef du magazine *Harpers*, présidera le débat, qui accueillera un certain nombre de représentants de premier plan de l'industrie vinicole ainsi que des membres de l'Académie Amorim.

"Dans le contexte actuel, marqué par une production qui tend à s'étendre à des segments de plus en plus larges du marché et une consommation en stagnation au niveau mondial et en baisse dans les pays de viticulture traditionnelle, de nombreuses questions se posent," a ajouté M. Tinlot.

"Ce sont notamment:

- Comment augmenter la consommation à travers marque, cépage, terroir et appellation?
- Les plantations ont-elles été programmées

sur des perspectives de développement de la consommation?

- Existe-t-il une politique responsable et raisonnable de développement de la consommation chez les jeunes adultes?
- Y a-t-il une politique de développement de la consommation dans les pays émergents?
- Le secteur du vin est-il à l'abri d'une crise de confiance (méthodes œnologiques discutables, absence de traçabilité, fraude etc)?

"L'objectif principal de l'Académie sera toujours d'encourager la recherche en vue d'améliorer notre compréhension du vin et de son environnement."

"Dans le même temps, nous espérons pouvoir apporter une contribution significative à ce secteur en encourageant le débat sur les questions importantes et en contribuant à l'amélioration de la qualité du vin."

De plus amples informations sur les travaux de l'Académie Amorim, sur son concours et sur les ouvrages des lauréats sont disponibles sur le site web: www.academie-amorim.com. Un compte-rendu du débat présenté à VINEXPO est également disponible sur ce site.



Prévenir la contamination du vin

Tandis qu'un gigantesque effort de recherche a été consacré à l'identification et à l'élimination des sources de contamination du vin liées au bouchon, en premier lieu le 2, 4, 6- trichloroanisole (TCA), une attention croissante est désormais apportée à d'autres sources de contamination, liées celles-ci à l'environnement.

Le Dr Pascal Chatonnet, directeur du laboratoire français Excell et diplômé de l'Université de Bordeaux 2, est l'un des chefs de file de cette recherche.

Les études menées par le Dr Chatonnet ont identifié deux sources potentielles de contamination du vin liées à l'environnement.

La première source est constituée des pentachlorophénols, présents dans les produits chimiques autrefois employés dans le traitement du bois utilisé dans les caves et dans les conteneurs de transport maritime. Pascal Chatonnet a démontré que ces chlorophénols peuvent être transformés en chloroanisoles et transmis au vin d'une manière indirecte via l'atmosphère. Le stockage des bouchons dans des conditions contaminantes sévères peut aboutir à leur pollution ainsi qu'à celle des vins.

Ces produits de traitement du bois sont aujourd'hui interdits dans la plupart des pays producteurs de vin et de nombreuses caves contaminées ont été rénovées.

Outre la contamination des vignobles français, le Dr Chatonnet connaît l'existence de cas similaires en Europe, en Australie et en Amérique. La mise au point de techniques permettant de détecter très précocement la présence de sources contaminantes dans l'ambiance des bâtiments industriels a permis de détecter facilement les situations à risque et de contrôler l'efficacité des solutions de décontamination mise au point par le Laboratoire Excell.

Une étude plus récente a démontré comment les *brettanomyces*, un agent levurien, ou la *dekkera*, forme de celles-ci productrice de spores, peuvent être transmise au cours du processus de fabrication du vin et du vieillissement en fûts.

Les micro-organismes *brettanomyces/dekkera* sont omniprésents dans l'industrie de la fermentation. Ils peuvent provoquer la refermentation ainsi que d'autres problèmes chez les vins doux, mais sont fréquemment responsables des odeurs 'phénoliques' et 'animales' chez les vins rouges.

Dans une recherche conduite pour Seguin

Moreau à la Faculté d'Œnologie de Bordeaux, le Dr Chatonnet a découvert que le caractère 'phénolé' des vins rouges est directement lié à la présence d'une quantité excessive d'éthylphénols. Ces derniers ne peuvent être produits dans le vin rouge que par des levures du genre *brettanomyces/dekkera*, le plus souvent après la fermentation, pendant l'élevage des vins.

Le vieillissement dans des fûts de chêne usagés et mal entretenus, dans des caves dont la température n'est pas constante, avec des soutirages mal réalisés sont autant de conditions favorables à la contamination du vin par les *brettanomyces*.

Selon Pascal Chatonnet, une futaille de bonne qualité et une parfaite hygiène de la cave sont les seules protections dont on puisse disposer au cours de l'élevage. En outre, il propose de soufrer et de reconditionner les fûts, notamment usagés, avec de l'eau chaude à haute pression, voire de la vapeur, pour améliorer leur désinfection à cœur.

Le Dr Chatonnet a également montré que les raisins peuvent être parfois contaminés par les




Le Dr Pascal Chatonnet, directeur du laboratoire français Excell.

brettanomyces/dekkera présentes dans l'air ambiant en provenance des stocks de distilleries ou des zones de rejet à ciel ouvert des déchets d'établissements vinicoles. Cette contamination peut être prévenue par un sulfitage adéquat de la vendange et par la désinfection des matériels de récolte mécaniques.

La surveillance des vins au cours de leur vieillissement et la désinfection efficace des récipients de bois devraient permettre à coup sûr de vaincre cette source de contamination dans un avenir proche. Le développement d'une technique de suivi des métabolites spécifiques de *brettanomyces* permet d'ores et déjà de prévenir tout développement excessif de ces redoutables levures de contamination.




Une futaille de bonne qualité et une parfaite hygiène de l'établissement vinicole sont essentielles à la prévention de la contamination par les *brettanomyces* au cours de l'élevage en barriques.



Tout sur le liège

www.corkfacts.com





Un nouveau Président pour les lièges Amorim

La récente assemblée générale annuelle de Corticeira Amorim, la société-mère de l'activité liège du Groupe Amorim, a élu son nouveau Président, M. Antonio Rios de Amorim.

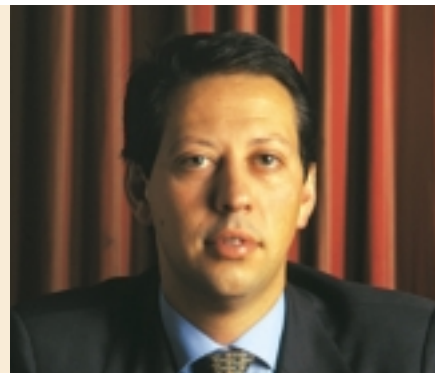
M. Amorim remplace son oncle Américo Amorim, appelé 'le Roi du Liège' par le magazine Forbes. Ce chef visionnaire, qui a su hisser la société au premier rang mondial de l'industrie du bouchon, a décidé de déléguer ses responsabilités dans le cadre de l'activité liège pour se concentrer sur son rôle de Président d'Amorim-Investimentos e Participações, le holding du Groupe Amorim.

Issu de la quatrième génération de la famille Amorim, M. Antonio Amorim, 34 ans, est depuis ces dernières années le Directeur

général d'Amorim & Irmãos, la division liège naturel de Corticeira Amorim, dans laquelle il a insufflé une nouvelle stratégie de développement.

"Amorim est actuellement engagée dans un vaste programme de modernisation et d'optimisation de ses méthodes de production afin de produire des produits de liège de la meilleure qualité qui soit, de façon aussi régulière et rentable que possible," a déclaré M. Antonio Amorim.

"Sous ma direction, personne ne devrait



António Amorim

peuvent mettre en doute l'engagement d'Amorim pour une politique de qualité."

M. Antonio Amorim est diplômé de commerce et de sciences sociales de l'université de Birmingham (RU) et a suivi le cursus de direction en administration commerciale à l'école supérieure de commerce de Columbia University (États-Unis). Il est également diplômé en œnologie.

Récolte aux antipodes

La description du *Quercus suber* (chêne-liège), figurant dans les manuels scolaires, doit être entièrement revue tout comme les cartes montrant sa distribution dans le monde doivent être redessinées!

Si l'on en croit les références actuelles, la production de chênes-liège "se limite au pourtour méditerranéen" et "la Sicile constitue la limite géographique orientale de cette essence, la France sa limite septentrionale au niveau du 44^e parallèle alors que sa limite méridionale se trouve au Maroc au niveau du 33^e parallèle."

On trouve pourtant une plantation de chênes-liège dans l'hémisphère sud, à une latitude de 35,31°, plantation qui vient de connaître sa première récolte professionnelle.

Située à Canberra dans le Territoire Australien de la Capitale, la plantation Glenloch Cork Oak est de taille modeste et compte environ 9000 arbres sur une dizaine d'hectares (25 acres).

Unique en son genre dans l'hémisphère sud, cette plantation âgée de 90 ans a le potentiel de produire entre 600 000 et 750 000 bouchons tous les neuf ans.

En mai 2000, Amorim a financé une étude de cette plantation par le sylviculteur Francisco Lopes.

Selon le plan de gestion recommandé par M. Lopes, la forêt a été éclaircie et la première récolte, initiative conjointe entre le Service des Forêts du Territoire Australien de la Capitale et Amorim, s'est déroulée en février.

La récolte de ce site historique a été entreprise par les 'démascleurs' portugais Manuel Silva et Manuel Graça, de l'usine de production Amorim de Ponte de Sôr.

On estime que d'ici 15 ou 20 ans son liège aura atteint une maturité suffisante pour qu'il soit utilisé pour le bouchage des vins locaux.

M. Brendan Smyth, Ministre des Services Urbains du Territoire Australien de la Capitale, considère que la plantation Glenloch Cork Oak constitue une grande ressource. Sa capacité à enseigner à la communauté les qualités du chêne-liège en matière d'environnement, lui confère, de surcroît, une excellente valeur éducative.



M. Manuel Graça (à gauche) et M. Manuel Silva en plein travail

Nomination technique au conseil d'administration

M. Antonio Amorim, le nouveau Président de Corticeira Amorim, a créé un nouveau poste au conseil d'administration d'Amorim & Irmãos: celui de Vice-Président Directeur général Technique.

C'est la première fois que la fonction technique est représentée au conseil d'administration, aux côtés des responsables financiers, de la production, de la vente et de la stratégie commerciale. Cette nomination démontre l'engagement permanent d'Amorim dans la recherche de l'excellence à toutes les étapes de fabrication de ses bouchons.

Ce poste sera occupé par M. José Manuel Leal Ferreira, ingénieur chimiste, responsable de la mise au point et de la réalisation des innovations techniques d'Amorim les plus significatives ces dernières années, parmi lesquelles: la nouvelle usine de pré-traitement de Ponte de Sôr, les techniques exclusives d'Amorim pour le nettoyage du liège, CONVEX et INOS II, et l'utilisation de l'ozone dans le traitement du liège.

Le Vice-Président Directeur général sera chargé de la supervision du programme de recherche et développement d'Amorim, de ses laboratoires partout dans le monde, de ses usines de production, des matériels, des normes en matière d'environnement ainsi que de la fourniture d'assistance technique à la clientèle.



En bref

Nouvelle usine en Allemagne

Amorim Cork Deutschland a officiellement ouvert sa nouvelle usine au cours d'une cérémonie d'inauguration qui a eu lieu à la fin de l'année dernière.

M. Bernard Meyer, Directeur général d'Amorim Cork Deutschland, a accueilli à cette occasion le maire de Bingen et les clients de la région de Rhein-Hessen.

Sur une surface de 2500 mètres carrés, cette usine moderne regroupe l'entreposage, la production, le laboratoire et l'administration de la société. Elle est ainsi à même de conforter le haut niveau de prestation fourni par Amorim dans un des plus grands pays producteurs de vin dans le monde.

Amorim s'associe au 100^{ème} anniversaire de la Fédération Australienne

Les bouchons Amorim ont été sélectionnés pour boucher 40 000 magnums de vin rouge mis en bouteilles afin de marquer le 100^e anniversaire de la Fédération Australienne.



M. John Howard, Premier Ministre australien (à droite), en compagnie de M. Len Evans (à gauche) et du président du Centre National du Vin, M. Rick Allert, lors du lancement du vin du Centenaire de la Fédération.

M. Noel Heyes, directeur général d'Amorim Cork Australia, a déclaré que sa société était honorée par l'occasion qui lui était offerte de faire don des bouchons destinés au vin du Centenaire de la Fédération.

Lancé par M. John Howard, Premier Ministre australien, ce vin rouge commémoratif est un mélange de vins provenant des 61 régions australiennes productrices.

Il sera vendu comme pièce de collection afin de recueillir des fonds pour la Fondation Nationale du Vin, organisme qui a pour but la lutte contre les problèmes sociaux conduisant à l'abus d'alcool.

"Ce vin va devenir l'un des vins commercialisés en édition limitée parmi les plus recherchés jamais produits en Australie et je suis extrêmement fier de voir chacun de ces magnums porter un bouchon Amorim," s'est réjoui M. Heyes.

900 ans sous la mer

Des scientifiques italiens ont retrouvé dans une épave gisant au fond de la mer

Tyrrhénienne une amphore vieille de 900 ans, dont le bouchon était toujours hermétique.

D'après l'IAS, l'institut de plongée qui a fouillé l'épave, le bouchon semble avoir hermétiquement obturé le récipient de terre cuite d'environ trois litres, conservant son contenu apparemment intact.

Les scientifiques pensent qu'il s'agit d'un vin rouge d'Afrique ou de Sicile et s'apprêtent à effectuer une série de tests sur le contenu de cette amphore.

Le liège au programme

Amorim Cork South Africa, en collaboration avec le lycée agricole d'Elsenburg, a mis au point une matière scolaire traitant des bouchons de liège et des aspects pratiques de leur utilisation. Cette matière est enseignée dans les établissements techniques viticoles.

M. Peter de Wet, directeur du Département d'Œnologie, souhaite ainsi soutenir ses élèves par un enseignement lié à l'environnement œnologique.

"L'Afrique du Sud demeure un producteur de vin modeste, mais nous nous développons rapidement et j'estime que les nouvelles générations de producteurs viticoles ont besoin d'élargir leurs connaissances sur le liège et l'embouteillage. C'est aussi important que savoir comment planter les meilleurs vignes ou connaître les principes de la fermentation du vin," a-t-il ajouté.

"Le Groupe Amorim est un ami de longue date de l'industrie viticole sud-africaine, c'est pourquoi nous lui avons demandé son aide et ses connaissances afin de mettre en place cette nouvelle matière dans le cadre de notre programme scolaire."

Un groupe d'élèves du lycée a déjà visité les deux usines ultra modernes d'Amorim à Santa Maria de Lamas et à Ponte de Sôr, au Portugal. Les élèves ont également visité les forêts de chênes-liège d'Alentejo dans le sud du Portugal.

Amorim à l'exposition WA2000

Amorim a été l'un des plus grands sponsors de la biennale WA2000, la plus importante



La pittoresque 'troupe du liège' d'Amorim a distrait les visiteurs de l'exposition Wine Australia 2000 grâce à des sketches humoristiques.

exposition viticole australienne qui s'est tenue fin 2000.

Sur le stand Amorim était présentée l'histoire du liège ainsi que les techniques de production très novatrices du groupe. Une autre zone d'exposition traitait de l'environnement du liège tandis qu'une pittoresque 'troupe du liège' amusait les visiteurs venus nombreux aux journées grand public.

Au cours des deux jours réservés aux professionnels, Amorim a organisé des séminaires sur le thème 'Les Avancées dans le domaine du liège'. Le compte-rendu de ces séminaires peut être consulté sur le site www.corkfacts.com/docs/WAtranscript.doc. Le principal intervenant était le professeur Miguel Cabral, Chef du service Recherche et Développement d'Amorim.

Les chênes-lièges sont protégés par la législation



Au Portugal une nouvelle loi protège le chêne-liège

Au cours d'une réunion tenue le 21 mars, le Conseil des Ministres portugais a approuvé de nouvelles dispositions législatives afin de renforcer la protection des chênes-lièges.

Au Portugal, chaque aspect de la gestion des forêts de chênes-lièges est réglementé depuis des siècles. Une nouvelle loi était pourtant nécessaire afin d'empêcher l'abattage illégal des arbres par des exploitants peu scrupuleux.

Cette loi souligne l'importance du liège pour le Portugal dans les domaines économiques et sociaux ainsi qu'en termes d'environnement. Elle annonce des sanctions beaucoup plus sévères pour l'abattage frauduleux de chênes-liège, et prévoit l'impossibilité de modifier l'utilisation d'un terrain pendant 25 ans. La loi précédente prévoyait une amende d'un montant maximal de 110 000 USD.

Contactez-nous

Pour davantage d'informations sur le liège et/ou sur Amorim veuillez nous contacter à:

The Editor, Bark to Bottle

Fax: 61 3 9654 3785 Internet: www.corkfacts.com

E-mail: Francisco_Brito_Evangelista@amorim-irmaos.pt