



VINITECH 2006 : 28, 29 e 30 de Novembro de 2006
Bordéus - França

TROFÉUS VINITECH 2006

**O COMITÉ CIENTÍFICO E TÉCNICO DO SALÃO APRESENTA O SEU PALMARES,
« ÚLTIMO CADERNO DE TENDÊNCIAS DA FILEIRA VITIVINÍCOLA »**

QUANDO OS ORGANIZADORES DE VINITECH – DE 28 A 30 DE NOVEMBRO – DECIDIRAM PROPOR, PARA A PRÓXIMA EDIÇÃO, UMA NOVA OFERTA (ESTRUTURAÇÃO DO ESPAÇO ASSOCIADO A TODO UM PROGRAMA DE REFLEXÕES), OS PERITOS TÉCNICOS E CIENTÍFICOS EUROPEUS, REUNIDOS EM BORDÉUS, ATRIBUÍRAM 9 DISTINÇÕES E 10 MENÇÕES HONROSAS ÀS EMPRESAS – CANDIDATAS, PREMIANDO ASSIM A INOVAÇÃO, A MELHORIA DA QUALIDADE E DA SEGURANÇA.

MAIS DO QUE UMA SIMPLES RECOMPENSA A ESTES PROFISSIONAIS DA FILEIRA, ESTAS DISTINÇÕES SÃO UM VERDADEIRO RECONHECIMENTO DA PROFISSÃO PARA PROJECTOS DE PESQUISA, ESTUDOS E INVESTIMENTOS FEITOS ACTUALMENTE. REPRESENTAM UM « BOOSTER » COMERCIAL E DE MARKETING, CERTIFICADO PELA QUALIFICAÇÃO E NEUTRALIDADE DO JURI, GARANTINDO ÀS EMPRESAS GALARDOADAS, A VISITA DO SEU STAND, POR MAIS DE 70% DOS VISITANTES.

O TROFÉU DE OURO, DA EDIÇÃO 2006, PREMIOU A EMPRESA LAFFORT ŒNOLOGIE PELO NOVO METODO DE ESTABILIZAÇÃO TARTRICA, QUE INIBE DE MANEIRA MUITO EFICAZ AS PRECIPITAÇÕES E IMPEDE O APARECIMENTO DE CRISTAIS NAS GARRAFAS. ESTE PRODUTO NATURAL, SUBSTITUI OS TRATAMENTOS CLASSICOS E, NÃO TEM QUALQUER IMPACTO SOBRE AS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E SENSORIAIS DOS VINHOS. UMA VERDADEIRA MARAVILHA PARA OS VITIVINICULTORES E PARA OS CONSUMIDORES QUE NÃO GOSTAM E CRITICAM ESTE TÃO FAMOSO DEPÓSITO NAS GARRAFAS!

E DANDO SEGUIMENTO AO PALMARÉS :

3 LAUREADOS PARA O TROFÉU DE PRATA VINITECH 2006

5 LAUREADOS PARA O TROFÉU DE BRONZE VINITECH 2006

10 MENÇÕES HONROSAS TROFÉU VINITECH 2006

Comentários e impressões dos responsáveis :

Vincent Grenié, Comissário Geral precisa :

« Todos nós sabemos que o mundo vitivinícola prossegue a sua profunda transformação e, contribuimos com uma reflexão global, originando e dinamizando a nova oferta. Se temos também a pretensão de sermos referência em matéria de soluções, técnicas, conhecimentos científicos e práticas da vinha e do vinho, a apreciação dos trabalhos por parte deste colégio de peritos, escolhidos e convidados para participarem neste projecto há mais de 6 meses por nós, mostrou que o perfil das expectativas e das necessidades dos profissionais alvo se confirmam:

*Todas as informações sobre os resultados e projectos disponíveis em
www.vinitech-bordeaux.com*



optimização dos custos de produção, respeito pelo ambiente que envolve a produção (condições de trabalho, regras de produção e ecologia ...) e qualidade, tendo em conta no futuro a gestão da vinha, as exigências do consumidor (tipo de vinho, taxa de álcool, segurança alimentar, tendências de consumo ...) ».

Bernard Hébrard, Conselheiro Tecnológico para Vinitech faz a sua síntese:

« De entre os cerca de 50 dossiers de candidatura que nos foram entregues, o nosso júri fez a sua selecção, segundo 3 diferentes categorias: Terras e Culturas, Savoir-Faire & Vinhos, Orientações Mercado & Acondicionamento/Imagens e Objecto/Serviços ». O resultado, tornou-se num verdadeiro caderno de tendências daquilo que encontramos, entendemos e motivamos diariamente, no terreno.

→ O Caderno de tendências de Bernard Hébrard, Conselheiro Tecnológico

- ⇒ **Para a gestão da vinha:** o material pesado é, efectivamente, mais discreto. Mas, é flagrante que a protecção do ambiente tem um peso significativo. Diversos compromissos de empresa confirmam esta forte tendência, com a localização e diminuição das zonas infestadas com ervas daninhas, a traçabilidade, a visualização e a estimativa dos cachos de uva por imagem, o tratamento dos resíduos fitossanitários e dos efluentes de cave.
- ⇒ **Em vinificação,** são numerosos os avanços e as propostas de qualidade verdadeiramente eficazes, que se encontram à disposição da fileira, em matéria de transporte das vindimas (caixas (vagonetas) vibrantes), de triagem automática da vindima, através de diversos sistemas aperfeiçoados, de desgrainamento ou ainda de remontagem por imersão da manta.
- ⇒ **Nas caves,** o aparecimento significativo de numerosos procedimentos, tais como, a micro-oxigenação dos vinhos, irá permitir no futuro um rigoroso e automático controlo e pilotagem. O seguimento e a regulação das cubas, através da informática e de autómatos, são ao mesmo tempo, mais abrangentes e mais flexível com os utensílios, ditos nómadas.
- ⇒ **Em enologia,** as propostas são muito interessantes, para a protecção de leveduras e estabilização tártrica. A fileira pode ainda gabar-se de propor proteínas vegetais, representando uma alternativa às proteínas animais, tão desacreditadas hoje em dia. De salientar ainda, o aparecimento de software de ajuda à utilização dos produtos enológicos. Objectivo atingido, optimização dos custos de produção.
- ⇒ **Para o engarrafamento,** uma melhoria significativa na lavagem e esterilização das garrafas, na desoxigenação do gargalo, enchimento das garrafas por blocos na posição vertical, tantos são os exemplos que mostram que a fileira escolheu realmente marcar a sua posição. Qualidade em todo o processo utilizado na obtenção do Vinho, de forma a garantir um produto «defeito zero».
- ⇒ **Para a apresentação dos vinhos:** novo desafio para todos os produtores, com softwares mistos de apresentação de locais e gestão comercial, limitando os problemas de incoerência. A fileira tem igualmente em conta as embalagens atractivas e personalizáveis para além da garrafa clássica. O marketing não pertence mais ao terciário !



PALMARES TROFEUS VINITECH 2006

TROFEU DE OURO

⇒ **LAFFORT ŒNOLOGIE** (Bordéus- 33)
MANNOSTAB, novo método de estabilização tártrico

TROFEUS DE PRATA

⇒ **AROL HEXAGONE** (Challes Les Eaux - 73)
Sistema de desoxigenação do conteúdo do gargalo da garrafa, antes da colocação da rolha de cortiça

⇒ **SFERIS** (Montpellier - 34)
& **OENODEV** (Monmusson-Laguian - 32)
Pilotagem automática da micro-oxigenação, através da medição do oxigénio dissolvido em contínuo

⇒ **VITAREA**, (Chalons en Champagne - 51)
& **SATPLAN** (Beauvais/Allonne - 60),
& **AVIDOR HIGHTECH** (Mont-Pelerin - Suisse)
Cadeia operacional para a valorização das aplicações localizadas intra-parcelares numa gestão técnico-económica de uma vinha.

TROFEUS DE BRONZE

⇒ **LALLEMAND SAS** (Blagnac - 31)
NATSTEP™ protector de leveduras

⇒ **MICHAEL PAETZOLD** (Cadauzac - 33)
Unidade de engarrafamento

⇒ **SOCMA** (Narbonne - 11)
VINICLEAN : utensílio de triagem automática

⇒ **STHIK SAS** (St Ciers Champagne - 17)
Caixa (vagoneta) de bico vibrante

⇒ **VAUCHET – BEGUET** (Sulignat - 01)
Linha MISTRAL 140 : sistema de triagem automática dos bagos de uva

*Todas as informações sobre os resultados e projectos disponíveis em
www.vinitech-bordeaux.com*



MENÇÕES HONROSAS

- ⇒ **AGRO ENVIRONNEMENT** (Saint Macaire - 33)
Vitimax® : sistema de tratamento dos efluentes fitossanitários

- ⇒ **AMOS DISTRIBUTION** (Beaune - 21)
Sistema de remontagem por imersão da manta para cubas de manta flutuante

- ⇒ **COSTRAL** (Riquewihr - 68)
Monobloco GALAXY : lavagem-esterilização / engarrafamento

- ⇒ **GD INDUSTRIE** (Carbon-Blanc - 51)
Cubas auto-vedantes mistas com evacuação pré-fermentativa das grainhas

- ⇒ **ISAGRI** (Beauvais - 60)
ISASITE : a solução Internet para abrir a sua cave 24h/24

- ⇒ **LAMOUREUX SAS** (Gornac - 33)
Novo conceito de amário de regulação

- ⇒ **MARTIN VIALATTE** (Epernay - 51)
LYSOCLUB : software de ajuda à utilização dum produto enológico: le Bactolyse-
LYSOWINE

- ⇒ **SODIMEL** (Canejan - 33)
Sistema que permite fazer uma estimativa, através de foto numérica, do volume do
cacho de uvas de campo

- ⇒ **SMURFIT KAPPA** (Epernay - 51)
« BAG-IN-TUBE® » SAVEUR : embalagem atraente, destinada aos mercados topo
de gama

- ⇒ **SOFRALAB – MARTIN VIALATTE** (Epernay - 51)
Produtos enológicos à base de proteínas vegetais destinados à clarificação e à
colagem dos mostos e dos vinhos



Representantes em Portugal:

PROMOSALONS PORTUGAL

Rua da Figueirinha, 22 – 1º Dtº

2780-014 Oeiras

Tel: 21 441 46 90

Fax: 21 441 4692

E-mail: promoport@mail.telepac.pt