

Especificações Técnicas

Registo da Indicação Geográfica – Aguardente Bagaceira Bairrada

Língua na qual o pedido é apresentado: Português (PT)

1. Indicação geográfica a registar

Aguardente Bagaceira DOP Bairrada

2. Categoria da bebida espirituosa

Aguardente Bagaceira

3. Requerente

Instituto da Vinha e do Vinho, I.P.
Rua Mouzinho da Silveira, 5
1250-165 Lisboa – PORTUGAL
Instituto Público – autonomia administrativa e financeira

4. Proteção Nacional e Comunitária

1ª Proteção em Portugal: Portaria nº 709-A/1979 de 28 de Dezembro

1ª Proteção na União Europeia: Regulamento nº 1576/1989 do Conselho, de 15 de Janeiro

5. Descrição da bebida espirituosa

Caraterísticas físicas, químicas e/ou organoléticas

A denominação de origem aguardente bagaceira Bairrada só pode ser utilizada pelas aguardentes bagaceiras obtidas a partir de vinhos elaborados com uvas produzidas na região delimitada da Bairrada, aí produzidas e envelhecidas e que obedeçam às características físico-químicas e organoléticas estabelecidas na legislação aplicável à região.

Caraterísticas físico-químicas

O título alcoométrico volúmico adquirido mínimo da aguardente bagaceira DOP Bairrada é de 40 % vol., não podendo o teor de metanol ser superior a 400g/hl de álcool absoluto. Tsv e álcoois superiores nas caudas.

Características organoléticas:

As aguardentes bagaceiras Bairrada são – consequência das práticas de produção que as originam - aromáticas, não somente porque provêm de bagaços não deteriorados e portanto mais “limpos” quimicamente e organoleticamente;

As aguardentes bagaceiras Bairrada são geralmente aguardentes de baixa acidez total e volátil, de baixo amargor, em virtude de conterem baixos teores de metanol e de substâncias que estão na base de aromas herbáceos, como sejam alguns álcoois superiores. Esta circunstância deve-se ao facto de resultarem da destilação de bagaços fermentados frescos (não ensilados).

Caraterísticas específicas (por comparação com as bebidas espirituosas da mesma categoria)

A aguardente bagaceira com direito à DO «Bairrada» deve provir de bagaços fermentados provenientes de vinhas com, pelo menos, quatro anos de enxertia e a sua elaboração deve decorrer dentro da região de produção, em adegas inscritas e aprovadas para o efeito, sujeitas ao controlo da entidade certificadora.

Tipo de prática enológica: Práticas Culturais

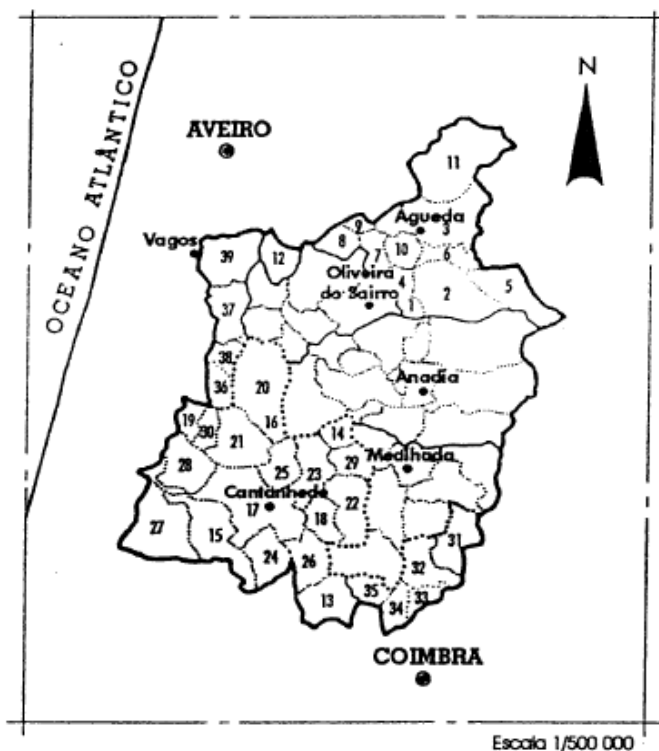
As vinhas destinadas à produção de vinhos suscetíveis de darem origem a aguardentes bagaceiras com direito à denominação de origem DOP Bairrada devem ser conduzidas em cordão ou em forma semi- livre e a densidade de plantação deve ser superior a 3.000 plantas/ha.

Os vinhos suscetíveis de darem origem a aguardentes bagaceiras com direito à denominação de origem DOP Bairrada devem provir de vinhas com pelo menos quatro anos de enxertia.

6. Zona geográfica em causa

A área geográfica corresponde à Denominação de Origem Bairrada e abrange os concelhos de Anadia, Mealhada, Oliveira do Bairro, Águeda (freguesias de Aguada de Baixo, Aguada de Cima, Águeda, Barrô, Belazaima do Chão, Borralha, Espinhel, Fermentelos, Óis da Ribeira, Recardães e Valongo do Vouga), Aveiro (freguesia de Nariz), Cantanhede (freguesias de Ançã, Bolho, Cadima, Camarneira, Cantanhede, Cordinhã, Corticeiro de Cima, Covões, Febres, Murtede, Ourentã, Outil, Pocariça, Portunhos, Sanguinheira, São Caetano, Sepins e Vilamar), Coimbra (freguesias de Botão, Souselas, Torre de Vilela Trouxemil e Vil de Matos) e Vagos (freguesias de Covão do Lobo, Ouca, Santa Catarina e Sosa).

Mapa da região



SIMBOLOGIA

Limite de Distrito	-----
Limite de Concelho	—————
Limite de Freguesia
Limite de Região Determinada	—————
Sede de Distrito	⊙
Sede de Concelho	•

7. Método de obtenção da bebida espirituosa

Vinificação

As aguardentes bagaceiras são produzidas em caldeiras tradicionais, a partir da destilação de bagaços fermentados frescos de uvas tintas, não ensilados, com eliminação das «cabeças» e «caudas» de destilação.

Conservação e Destilação

Eliminam-se as “cabeças” para não transportar para as aguardentes álcoois de baixo peso molecular, como sejam o metanol (limitado por lei para o consumo) e outros componentes voláteis indesejáveis, como seja o ácido acético. No respeitante às “caudas”, estas são eliminadas em virtude de se pretender eliminar a presença de constituintes da destilação de maior peso molecular, como sejam certas substâncias responsáveis pelos aromas herbáceos, os quais reduzem a qualidade organolética do produto.

Envelhecimento

O controlo e registo de idades são efetuados pela CVR Bairrada.

As aguardentes bagaceiras não podem ser aromatizadas, o que não exclui métodos de produção tradicionais.

As aguardentes bagaceiras só podem conter caramelo adicionado como meio para adaptar a cor.

8. Ligação ao ambiente geográfico ou à origem geográfica

Elementos relativos à zona ou origem geográfica que sejam importantes para a ligação

A Bairrada é delimitada a norte pelo rio Vouga e a sul pelo rio Mondego, a nascente pelas serras do Bussaco e Caramulo e a poente pelo Oceano Atlântico. Por conseguinte está sob uma forte influência marítima, que se reflete de uma maneira geral, nas características da frescura (acidez) dos seus vinhos, que resultam bem equilibrados, não transmitindo excesso de sensação alcoólica, mesmo quando o teor alcoólico é elevado.

Com um clima mediterrânico/atlântico, caracterizado por Verões com dias quentes e noites frescas, a Bairrada, país das uvas, das vinhas e de grandes vinhos, é uma região de colinas suaves, soalheiras e barrentas, cujos limites naturais são os areais da orla marítima e as serras do Buçaco (Bussaco-Bos Sacrum dos romanos) e a do Caramulo.

A região é formada por solos de constituição mineral de diferentes épocas geológicas onde predominam os terrenos pobres, que variam desde os arenosos aos argilosos, encontrando-se também os franco-arenosos.

A vinha é cultivada predominantemente em solos de natureza argilosa e argilo-calcária.

Caraterísticas específicas da bebida espirituosa, relacionadas com a sua área geográfica

Dados sobre o produto

As aguardentes bagaceiras Bairrada são consequência das práticas de produção que as originam - aromáticas, não somente porque provêm de bagaços não deteriorados e portanto mais "limpos" quimicamente e organoleticamente; quer pelo facto de transmitem bem o carácter das castas de onde são destilados e também do carácter da região, muito influenciada pelas condições edafoclimáticas, mas também pelo fator humano.

As características dos vinhos suscetíveis de darem origem a aguardente bagaceira com direito à denominação de origem DOP Bairrada derivam da complexidade dos fatores naturais e humanos desta região.

As aguardentes bagaceiras Bairrada são geralmente aguardentes de baixa acidez total e volátil, de baixo amargor, em virtude de conterem baixos teores de metanol e de substâncias que estão na base de aromas herbáceos, como sejam alguns álcoois superiores. Esta circunstância deve-se ao facto de resultarem da destilação de bagaços fermentados frescos (não ensilados).

Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto

As castas aptas à produção dos vinhos suscetíveis de darem origem a aguardente bagaceira com direito à denominação de origem DOP Bairrada constituem um elemento determinante das características qualitativas, em especial as aromáticas e sápidas, de tais vinhos e uma expressão do *terroir* desta região.

Conservaram-se as castas autóctones da região e a diversidade de castas aí existentes. Esta diversidade tem contribuído de forma significativa para a unicidade e tipicidade dos vinhos suscetíveis de darem origem a aguardente bagaceira com direito à denominação de origem DOP Bairrada.

No respeitante aos fatores humanos, que se congregam nesta ligação de território ao produto, pode dizer-se que aquele tem grande influência na qualidade das aguardentes bagaceiras da região, pelo facto de ser uma região que há umas décadas destilava a maioria das aguardentes comercializadas em Portugal.

9. Complemento à Indicação Geográfica

A aguardente bagaceira com direito à DO Bairrada só pode ser acondicionada em garrafas de vidro, com capacidade igual ou inferior a 2 litros, admitindo-se, exclusivamente para efeitos de publicidade e após análise casuística, a autorização e capacidade superior.

10. Regras específicas de rotulagem

A rotulagem de aguardente bagaceira Bairrada deve respeitar as normas legais e as definidas pela entidade certificadora, à qual é previamente apresentada para aprovação.

11. Entidade que verifica a observância das disposições do caderno de especificações

Comissão Vitivinícola da Bairrada

Av. Eng^o Tavares da Silva

3780-203 Anadia