

Especificações Técnicas

Registo da Indicação Geográfica – Aguardente Bagaceira Alentejo

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

1. Indicação geográfica a registar

Aguardente Bagaceira DOP Alentejo

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: Decreto-Lei nº 349/88, de 30 de setembro

1ª Proteção na União Europeia: Regulamento nº 1576/1989, de 29 de Maio

5. Descrição da bebida espirituosa

Caraterísticas físicas, químicas e/ou organoléticas

A denominação de origem “Aguardente de Vinho Alentejo ” só pode ser utilizada pelas aguardentes vónicas obtidas a partir de vinhos elaborados com uvas produzidas na região delimitada, aí produzidas e envelhecidas e que obedeçam às características físico-químicas organoléticas estabelecidas na lei e nos termos estabelecidos na legislação aplicável.

Caraterísticas físico-químicas

A aguardente vínica Alentejo deve satisfazer os requisitos apropriados estabelecidos pela CVRA quanto ao aspeto, aroma e sabor.

O protocolo analítico físico-químico de cada amostra de aguardente vínica Alentejo a certificar, deve cumprir os seguintes parâmetros, não excluindo outros parâmetros que estejam consagrados em legislação própria:

O protocolo analítico físico-químico de cada amostra de aguardente bagaceira Alentejo a certificar, deve cumprir os seguintes parâmetros, não excluindo outros parâmetros que estejam consagrados em legislação própria:

- Metanol com valor \leq a 1000g/hl de álcool a 100%
- Substâncias voláteis \geq a 140g/hl de álcool a 100%
- Título alcoométrico volúmico adquirido \geq a 37,5% vol

Caraterísticas organoléticas

A aguardente bagaceira Alentejo deve satisfazer os requisitos apropriados estabelecidos pela CVRA quanto ao aspecto, aroma e sabor.

A aguardente bagaceira Alentejo deve apresentar um aspecto límpido, cor incolor ou cor entre amarelado e topázio, aroma e sabor com ausência de defeito marcado e revelar a matéria-prima que lhe deu origem (bagaço).

A aguardente bagaceira Alentejo deve ter uma notação igual ou superior a 60 pontos na análise organolética considerando uma escala de 0 a 100 pontos.

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

A aguardente bagaceira Alentejo caracteriza-se por apresentar um perfil específico de aromas e sabores que se traduzem na conjugação das condições edafoclimáticas e das castas da região da DO Alentejo.

Tipo de prática enológica: **Práticas culturais**

As vinhas destinadas à produção de vinhos suscetíveis de darem origem a aguardente bagaceira com direito à denominação de origem DOP Alentejo devem ser estremes e conduzidas em forma baixa.

A forma de poda deve ser em cordão, em guyot ou em taça. No caso de se tratar de reenxertia, as vinhas podem ser inscritas para produção no terceiro ano, com um limite mínimo de 80% de taxa de sucesso na reenxertia.

6. Zona geográfica em causa

A área geográfica de produção da aguardente bagaceira Alentejo corresponde à área de todas as sub-regiões da denominação de origem (DO) Alentejo, com as seguintes delimitações:

a) **Sub-região Borba** - os limites sul e sueste são definidos pela serra d'Ossa e pelos seus contrafortes, prolongando-se esta linha até à estrada nacional n.º 4, seguindo a referida estrada até ao limite do concelho de Estremoz. Continua pelo limite deste concelho para norte até ao ribeiro do Ramilo e prossegue pela estrada do Ramilo até à estrada nacional Estremoz - Sousel. Deste ponto, segue em linha reta até à estrada camarária Estremoz -São Bento do Cortiço, até ao lugar da Soliteira, continuando pela estrada camarária até ao limite do concelho de Estremoz (estrada camarária São Lourenço-Santo Amaro). Segue pelo limite do concelho de Estremoz até à ribeira da Fonte Boa. Continua por este curso de água até à estrada Veiros - Sousel, e pela estrada até Santo Aleixo. A noroeste tem como limite a ribeira do Tira Calças, até à sua origem (quota 328), continuando para sul, pela ribeira da Asseca, até ao limite do concelho de Vila Viçosa. Deste ponto, segue pelo limite da freguesia de São Bartolomeu até ao limite da freguesia de Pardais e daqui até linha limite do concelho de Alandroal. Deste ponto, continua até à Carrapatosa, na junção com a estrada nacional Juromenha-Alandroal, até Moeda. De Moeda segue pela estrada Alandroal Terena até à Horta das Gordesas e continua pela estrada vicinal para sudoeste até Mota. Segue na mesma estrada para norte, passando pelo Monte das Neves até ao limite de freguesia de Bencatel. Continua no limite da freguesia de Bencatel para noroeste até aos contrafortes da Serra de Ossa;

b) **Sub-região Évora** - o limite norte inicia na estrema da Herdade das Cortiçadas e anexas até à estrada nacional Évora-Montemor, seguindo pela ribeira de São Matias até à estrada de Arraiolos -Évora. Deste ponto, segue por caminho público até ao cruzamento da Oliveirinha e daqui pela estrada nacional até à Igreja, onde atravessa a ribeira do Cabido até Coelheiros.

A este, o limite inicia no rio Degebe e vai até ao monte do Alcaide. A sul, é delimitado pelo caminho público do monte do Alcaide, passa por São Manços -Torre de Coelheiros e deste até Souseis. Continua na estrada de Viana do Alentejo-Évora, até ao cruzamento da Herdade da Chaminé e desta até ao rio Xarrama. Este rio limita a zona até à estação férrea do Monte das Flores, a partir daqui é delimitado por caminho público até à estrada Évora-Alcáçovas, e desta, a partir do cruzamento da Mitra, seguindo caminho público até à saída para a barragem do Barrocal, e de aqui até ao cruzamento da Herdade de Cabanas. A oeste, o limite inicia no cruzamento da Herdade de Cabanas seguindo o caminho público até à Boa-Fé e desta para São Sebastião da Giesteira, encontrando o limite norte através de caminho público até à estrema da Herdade das Cortiçadas. No concelho de Montemor -o -Novo, a freguesia de Nossa Senhora da Vila;

c) **Sub-região Granja/Amareleja** - é delimitada pela linha limite do concelho de Mourão (a área total das três freguesias: Mourão, Granja e Luz) e a área total das freguesias de Póvoa de São

Miguel e Amareleja, do concelho de Moura. Pertence também ao limite da sub-região pequena zona compreendida entre a linha de demarcação da freguesia de Póvoa de São Miguel e o curso até à foz do rio Ardila, que serve como delimitação geográfica natural;

d) **Sub-região Moura** - a norte é delimitada pelo rio Guadiana, o rio Ardila e a Ribeira de Toutalga até à confluência dos limites das Freguesias de Santo Amador, Santo Agostinho e Sobral da Adiça. A este, os limites são os das freguesias de Santo Agostinho, Pias e São Salvador. A sul está delimitada pela estrada de Serpa, em direção de Vila Nova até ao limite de freguesia. A oeste inicia pelo limite da freguesia de São Salvador até encontrar o limite da freguesia de Pias. A oeste inicia no rio Guadiana, seguindo pelo limite da freguesia de São João Baptista até à estrada de Brinches -Moura. Da confluência da estrada Brinches -Moura segue até ao limite da freguesia de Pias, continuando pelo limite da freguesia de São Salvador até à estrada de Serpa -Vila Nova;

e) **Sub-região Portalegre** - o limite sul da região é definido pela linha do caminho-de-ferro Elvas-Torres das Vargens, até junto da ribeira de Seda. Como limite oeste, segue pela ribeira de Seda até à confluência da ribeira das Perdigoas, próximo do Pisão. Segue pela ribeira das Perdigoas, continuando em linha reta até ao limite norte do concelho de Portalegre, seguindo o maciço rochoso granítico que se prolonga também para noroeste. No do concelho de Sousel, estão delimitados na freguesia de Casa Branca os prédios rústicos nºs 15, 16, 21 e 22 da secção N. São excluídas as áreas de altitude superior a 700 m;

f) **Sub-região Redondo** - a sub-região é limitada a norte e a noroeste pela serra d'Ossa e seus contrafortes. Descendo pela ribeira de Vale Figueira até à confluência com a ribeira de Vale de Vasco e posteriormente até à junção com a ribeira de Montoito e desta, pela linha limite da freguesia de Nossa Senhora de Machede, até à ribeira da Pardiela, que limita a região a oeste, e encontra de novo, para norte, os contrafortes da serra d'Ossa;

g) **Sub-região Reguengos** - a sub-região é limitada a norte pela albufeira da Vigia até ao limite do concelho de Reguengos, seguindo até encontrar o rio Degebe. A sueste e este o rio Guadiana e a oeste é delimitada pela mancha de barros que se estende da Vendinha a Montoito;

h) **Sub-região Vidigueira** - os limites da sub-região correspondem aos limites dos concelhos de Alvito, Cuba e Vidigueira.

Mapa da Região



7. Método de obtenção da bebida espirituosa

Vinificação

A aguardente bagaceira Alentejo deve provir de vinhos aptos ao uso da DO Alentejo, conforme legalmente definidos, devendo ser destilada, nessa mesma campanha, até final de Abril.

Conservação e destilação

Na elaboração da aguardente bagaceira Alentejo não são autorizados quaisquer aditivos, com exceção da água destilada para a redução do título alcoométrico até um mínimo de 37,5% Vol. e caramelo adicionado como meio para adaptar a cor, até um máximo de 2%.

Os sistemas utilizados na destilação podem ser de destilação contínua ou descontínua.

Envelhecimento

Todo o processo de fabrico e envelhecimento da aguardente bagaceira Alentejo deverá ocorrer em instalações sediadas dentro da região.

8. Ligação ao ambiente geográfico ou à origem geográfica

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

A planura característica do Alentejo e a correspondente falta de barreiras orográficas impedem a condensação da humidade vinda do mar, reduzindo a expressão atlântica no Alentejo. Mas são precisamente os poucos acidentes orográficos da paisagem alentejana que condicionam e individualizam as diferentes sub-regiões, e que proporcionam condições singulares para a cultura da vinha em toda a região.

O clima da região é temperado e com características mediterrânicas e continentais, com primaveras e verões quentes e secos. A precipitação concentra-se sobretudo nos meses do Inverno e a média anual é de 550-650 mm, sendo exceção a região de Borba (750-850 mm) e Portalegre (900-1000 mm). A temperatura média anual é de 15,5 – 16°C e os valores relativos às horas de sol anuais são muito elevados (aproximadamente 3000 horas), particularmente nos meses que antecedem as vindimas, o que contribui para a perfeita manutenção das uvas e da qualidade dos vinhos.

Estas condições climatéricas marcadamente favoráveis à síntese e acumulação dos açúcares e à concentração de matérias corantes na película dos bagos.

Os solos nos quais podem estar instaladas as vinhas destinadas à produção da aguardente bagaceira Alentejo contribuem em grande parte para a sua diferenciação, qualidade e as suas características intrínsecas.

As vinhas destinadas à produção desta aguardente devem estar, ou ser instaladas, em solos com as características a seguir indicadas e apresentar exposição aconselhável àquela produção. Em cada uma das sub-regiões os solos devem ter as seguintes características:

a) Borba - solos predominantemente derivados, direta ou indiretamente, de calcários cristalinos; algumas manchas de xistos, em regra de cor vermelha;

- b) Évora - solos mediterrânicos pardos e vermelhos de materiais não-calcários; solos litólicos não-húmicos e litossolos;
- c) Granja-Amareleja - solos mediterrânicos pardos e vermelhos de materiais não calcários; solos mediterrânicos vermelhos de materiais calcários e litossolos;
- d) Moura - solos calcários pardos e vermelhos; barros calcários; solos mediterrânicos vermelhos de materiais calcários e não calcários e solos litólicos não-húmicos;
- e) Portalegre - solos predominantemente de origem granítica; algumas manchas de derivados de xisto e de quartzitos;
- f) Redondo - solos predominantemente derivados de rochas eruptivas, de que se destacam os quartzodioritos; algumas manchas de derivados de xisto, em regra de cor vermelha;
- g) Reguengos - solos predominantemente derivados de rochas eruptivas, de que se destacam os quartzodioritos; algumas manchas de derivados de xisto e uma pequena mancha com solo derivado de ranas;
- h) Vidigueira - solos de variadas composições, mas principalmente de origem eruptiva ou metamórfica.

São de excluir em cada uma das regiões acima mencionadas as vinhas instaladas ou a instalar em solos do tipo aluviosolos, coluviosolos, barros pretos e barros castanho-avermelhados não calcários.

Caraterísticas específicas da bebida espirituosa imputável à sua área geográfica

Dados sobre o produto

A aguardente bagaceira Alentejo caracteriza-se por apresentar um perfil específico de aromas e sabores que se traduzem na conjugação das condições edafoclimáticas e das castas da região da DO Alentejo.

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

A conexão das características dos vinhos suscetíveis de darem origem a aguardente bagaceira com direito à denominação de origem Alentejo resulta da unicidade edafoclimática da região e do processo de elaboração do produto.

As castas aptas à produção dos vinhos suscetíveis de dar origem a aguardente bagaceira com direito à denominação de origem DOP Alentejo constituem um elemento determinante das características qualitativas, em especial as aromáticas e sápidas para bagaços e contribuem de forma significativa para a unicidade e tipicidade dos vinhos suscetíveis de dar origem a aguardente bagaceira com direito à denominação de origem DOP Alentejo.

9. Complemento à Indicação Geográfica

Tipo de condição complementar: Embalagem na área geográfica delimitada

Descrição da condição: Apenas são permitidos os transportes de aguardente bagaceira Alentejo para fora do território nacional quando embalados e rotulados, de modo a obter as garantias necessárias relativas à manutenção da origem dos produtos. A fiscalização e controlo assumem neste âmbito um papel chave que poderia estar comprometido caso a sua circulação pudesse ser realizada a granel, devido à impossibilidade humana e financeira de executar eficazmente o controlo dos produtos víquicos.

A aguardente bagaceira Alentejo com indicação do nome de uma sub-região deve provir exclusivamente de massas da vinificação obtidas a partir de uvas colhidas e vinificadas na respectiva sub-região apenas podendo ser transportada para fora da sub-região quando devidamente embalada e ostentando o respectivo selo de garantia.

As sub-regiões de origem têm um carácter mais restritivo no que diz respeito à circulação dos produtos víquicos aí produzidos, sendo necessário que se mantenha um estreito controlo da sua produção, destilação e engarrafamento de modo a não defraudar a expectativa da compra de um produto com sub-região.

10.Regras específicas de rotulagem

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

Na rotulagem deve figurar a menção específica tradicional “Denominação de Origem Controlada” ou “DOC”.

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

Comissão Vitivinícola Regional Alentejana

Horta das Figueiras – Rua Fernanda Seno nº 12-Apartado 498

7006-806 Évora