

I. NOME(S) A REGISTRAR: Madeirense

II. DADOS RELATIVOS AO REQUERENTE:

Nome e título do requerente: Instituto da Vinha e do Vinho, I.P.

Estatuto jurídico: Instituto Público

Nacionalidade: Portugal

Endereço: 5, Rua Mouzinho da Silveira - 1250-165 Lisboa

Portugal

Telefone: 351213506700

Telecopiadora: 351213561225

Endereço(s) electrónico(s): info@ivv.min-agricultura.pt

III. CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

Estatuto: Em anexo

Nome do processo: Caderno especificações DOP Madeirense - 16-03-2012 IVBAM final.pdf

IV. DECISÃO NACIONAL DE APROVAÇÃO:

Referência jurídica: Portaria nº 86/99, de 12 de Maio.

V. DOCUMENTO ÚNICO:

Nome(s) a registar: Madeirense

Termo(s) equivalente(s): -

Nome utilizado tradicionalmente: Não

Base jurídica para a transmissão: Artigo 118.º-S do R. (CE) n.º 1234/2007

O presente processo técnico inclui alterações adotadas em conformidade com: Artigo 73.º, n.º 1, alínea c), do Reg. (CE) n.º 607/2009.

Tipo de indicação geográfica: DOP – Denominação de Origem Protegida

1. CATEGORIA DE PRODUTOS VITIVINÍCOLAS

1. Vinho

2. DESCRIÇÃO DO(S) VINHO(S)

Vinho DO Madeirense

Características analíticas:

Os vinhos brancos e rosados devem apresentar um título alcoométrico volúmico adquirido igual ou superior a 10,5% vol. e os vinhos tintos devem apresentar um título alcoométrico volúmico adquirido igual ou superior a 11,5% vol.

Características organolépticas:

Os vinhos brancos apresentam-se límpidos, de cor entre o amarelo-esverdeado e o ligeiramente dourado. Apresentam aromas frutados a fruta tropical (ananás e maracujá), algumas notas florais e em vinhos mais complexos podem encontrar-se aromas a baunilha, casca de tangerina e algumas notas a mel. De sabor harmonioso, leve a medianamente encorpado, são bastante frescos, com mineralidade característica e persistente.

Os vinhos rosados apresentam-se límpidos, de cor entre o rosa-violeta e o salmão. Com aromas frutados, designadamente a frutos vermelhos, compota, notas florais podendo-se evidenciar algum vegetal. Na boca apresentam-se bastante frescos, de corpo médio, com acidez bem equilibrada e persistente

Os vinhos tintos apresentam-se límpidos, com uma cor entre o vermelho-violeta (rubi, granada, violeta) intensa. Quando novos apresentam aromas frutados (frutos vermelhos, fruta confitada, fruta silvestre), compota, algumas notas florais mescladas com aromas a especiaria (pimentos, pimenta), baunilha, chocolate, evoluindo com a idade para aromas mais complexos (bouquet). De sabor harmonioso, equilibrado com taninos presentes mas bem incorporados, acidez presente mas bem equilibrada, com boa persistência.

3. MENÇÕES TRADICIONAIS

- a. Alínea a) - Denominação de origem controlada (D.O.C.)
- Denominação de origem (D.O.)
- b. Alínea b) - Superior, Reserva velha (ou grande reserva), Reserva, Garrafeira, Escolha e Colheita Seleccionada.

4. PRÁTICAS VITÍCOLAS:

a. Práticas enológicas: Vinho DO Madeirense

1. Tipo de prática enológica: Práticas culturais

Descrição da prática: Os sistemas de condução mais utilizados para a produção de vinhos com DOP Madeirense são a latada ou pérgola e a espaldeira.

As uvas são tradicionalmente vindimadas de forma manual. Na adega é verificado o teor alcoólico provável, de forma a garantir que as uvas apresentem, pelo menos, o valor mínimo para este tipo de vinho.

2. Tipo de prática enológica: Prática enológica específica

Descrição da prática: As uvas provenientes de castas brancas podem sofrer maceração pelicular a temperatura controlada, seguida de prensagem. Aquando da prensagem e em circunstâncias especiais, pode haver segregação do mosto lágrima e do mosto de prensa, sendo o primeiro normalmente utilizado na produção de vinhos com DOP «Madeirense».

A vinificação dos vinhos brancos, tintos e rosados desta DO, segue o método clássico de vinificação aliado à tecnologia atual.

Efetua-se a vinificação em bica aberta para brancos, com curtimenta para os tintos e em bica aberta ou por sangria para os rosés.

Os vinhos tintos DO Madeirense só podem ser comercializados após um estágio mínimo de 6 meses, regra geral em madeira e com recurso a barricas

3. Tipo de prática enológica: Restrição pertinente à vinificação

Descrição da prática: Os mostos a utilizar nos vinhos com DO Madeirense devem ter um título alcoométrico mínimo em potência de 10% vol.

b. Rendimentos máximos

O rendimento máximo por hectare em mosto das vinhas destinadas à produção de vinho com DOP «Madeirense» é de 90 hl para os vinhos tintos e de 100 hl para os vinhos brancos e rosados.

5. ÁREA DELIMITADA

A Região Autónoma da Madeira (RAM) situa-se no Oceano Atlântico entre 30° e 33° de latitude norte, a 978 km a sudoeste de Lisboa e a cerca de 700 quilómetros da costa africana, quase à mesma latitude de Casablanca, relativamente perto do Estreito de Gibraltar.

A RAM é constituída por duas ilhas habitadas, a Ilha da Madeira (740,7 km²) e a Ilha de Porto Santo (42,5 km²) e por várias ilhas e ilhéus desabitados (Ilhas Desertas e Ilhas Selvagens).

Caderno de Especificações: DO “Madeirense” PDO-PT-A0039

A área geográfica de produção do vinho DOP «Madeirense», conforme representação cartográfica constante da Figura seguinte, corresponde à RDM, abrangendo as ilhas da Madeira e do Porto Santo.

O vinho DOP «Madeirense», deve ser obtido exclusivamente a partir de uvas produzidas na RDM.

a. Zona NUTS

PT300 Região Autónoma da Madeira

PT30 Região Autónoma da Madeira

PT3 Região Autónoma da MADEIRA

PT PORTUGAL

b. Mapas da área delimitada: Número de mapas anexados - 1

6. UVAS DE VINHO

a. Inventário das principais castas de uvas de vinho

b. Castas de uvas de vinho da lista da OIV:

Sercial B

Bastardo N

Malvasia Fina B

Mario Feld N

Malvasia Candida B

Arns Burguer B

Syrah N

Verdelho B

Talia B

Carao de Moça B

Cabernet-Sauvignon N

Malvasia Bianca B

Malvasia Branca de Sao Jorge B

Merlot N

Folgasao B

Lilas B

Sauvignon B

Aragonez N

Chenin B

Tinta Negra N

Touriga Franca N

Touriga Nacional N

Rio Grande B

Complexa N

Chardonnay B

Tinta Barroca N

Malvasia Candida Roxa R

Deliciosa N

c. Outras castas

7. RELAÇÃO COM A ÁREA GEOGRÁFICA:

Elementos relativos à área geográfica:

A altitude e a exposição das parcelas dão origem à formação de microclimas que marcam fortemente a produção do DOP «Madeirense».

Um dos factores humanos que mais marca a paisagem vitícola e os vinhos aí produzidos são os “poios” (socalcos construídos de forma a contrariar o declive das nossas encostas e a permitir a sua utilização agrícola).

A distribuição tendencial das castas tradicionais pelos diversos microclimas da ilha também não é fruto do acaso e liga os fatores naturais aos fatores humanos, demonstrando o local onde o Homem encontrou as melhores condições para que cada uma delas expressasse as suas melhores qualidades. No entanto, o DOP «Madeirense» não restringe nenhuma casta a uma determinada localização.

No DOP «Madeirense» verifica-se um padrão de localização das castas autorizadas para este vinho, fruto da experiência das últimas duas décadas de produção, dando preferência por localizações a cotas mais baixas e com uma melhor exposição solar.

Dados sobre o produto:

Os solos predominantemente de origem basáltica com pH baixo estão na origem de mostos e vinhos com elevada acidez, que tão caracteristicamente marcam o vinho «Madeirense» e lhe proporciona a sua tão conhecida frescura, fruto de mostos com uma acidez natural bem equilibrada com a graduação alcoólica e estrutura.

Esta característica será mais relevante nos vinhos brancos e rosados.

As amplitudes térmicas são baixas durante todo o ciclo vegetativo e as temperaturas durante a maturação são normalmente amenas, daí haver necessidade de maturações mais prolongadas.

Nexo causal:

Um dos factores humanos que mais marca a paisagem vitícola e os vinhos aí produzidos são os “poios” (socalcos construídos de forma a contrariar o declive das nossas encostas e a permitir a sua utilização agrícola).

Numa área agrícola escassa, a pressão sobre a terra é grande sendo comum a introdução de matéria orgânica aos solos, pelo que estes apresentam, normalmente, valores elevados deste parâmetro.

A pequena dimensão das parcelas aliada à orografia dos terrenos resulta na impossibilidade, quase generalizada, de recurso à mecanização, pelo que a maioria das práticas agrícolas se efetuam com recurso à mão-de-obra (vindimas, podas, intervenções em verde, controlo fitossanitário, etc.).

Também a forma de condução da videira é uma intervenção do Homem, em que este tenta adaptar a vinha ao meio ambiente em que está inserida e ao tipo de produção que pretende. Neste âmbito, os sistemas de condução mais utilizados para a produção de vinhos com DOP «Madeirense» são a latada (pérgola) e a espaldeira.

8. CONDIÇÕES COMPLEMENTARES

1. Quadro jurídico: Na legislação nacional

Tipo de condição complementar: Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição: Aprovação da rotulagem prévia à comercialização.

A marca é uma indicação obrigatória na rotulagem.

9. MATERIAL DE APOIO

a. Outro(s) documento(s):

Descrição: Portaria nº 46/2009, de 8 de Maio;

Descrição: Portaria nº 105/2007, de 9 de Outubro.

VI. OUTRAS INFORMAÇÕES

1. DADOS RELATIVOS AO INTERMEDIÁRIO

Nome do intermediário: Instituto da Vinha e do Vinho, I.P.
Endereço: 5, Rua Mouzinho da Silveira - 1250-165 Lisboa
Portugal
Telefone: +351213506700
Telecopiadora: +351213561225
Endereço(s) electrónico(s): info@ivv.min-agricultura.pt

2. DADOS RELATIVOS ÀS PARTES INTERESSADAS

Nome e título da parte interessada:
Instituto do Vinho, do Bordado e do Artesanato da Madeira, I.P. (IVBAM, I.P.)
Estatuto jurídico: Instituto Público
Nacionalidade: Portugal
Endereço: 44, Visconde de Anadia - 9050-020 Funchal
Portugal
Telefone: 351291211600
Telecopiadora: 351291224791
Endereço(s) electrónico(s): ivbam.sra@gov-madeira.pt

3. LIGAÇÃO PARA O CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES:

Link: <https://webgate.ec.europa.eu/ecaudalie/attachmentDownload.do?attachmentId=9821>

4. LÍNGUA DO PEDIDO: Português

5. LIGAÇÃO COM E-BACCHUS

Madeirense