

I. NOME(S) A REGISTRAR: Madeira / Vinho da Madeira / Madère / Vin de Madère / Madera / Madeire Wein / Madeira Wine/ Vin de Madère/ Vino di Madera / Madeira Wijn

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 Madeira- 16-03-2012 IVBAM Final.pdf

IV. DECISÃO NACIONAL DE APROVAÇÃO:

Referência jurídica: Decreto Regulamentar Regional nº 16/2002/M, de 18 de Novembro.

V. DOCUMENTO ÚNICO:

Nome(s) a registar: Madeira / Vinho da Madeira / Madère / Vin de Madère / Madera / Madeire Wein / Madeira Wine/ Vin de Madère/ Vino di Madera / Madeira Wijn

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) nº607/2009

Tipo de indicação geográfica: DOP – Denominação de Origem Protegida

1. CATEGORIA DE PRODUTOS VITIVINÍCOLAS

3. Vinho licoroso

2. DESCRIÇÃO DO(S) VINHO(S)

Vinho DO Madeira

Características analíticas:

O «Vinho da Madeira» é um vinho licoroso cujas principais características físico-químicas estão apresentadas no quadro seguinte.

Tipo de Vinho/Casta	° Baumé	Acidez volátil máxima (g ácido acético/l)	Título alcoométrico volúmico adquirido ¹ (% vol.)	Título alcoométrico volúmico total (% vol.)
Extra-seco	≤ 0,5	1,2 (vinhos com idade ≤ 10 anos)	≥ 17 e ≤ 22	≥ 17,5
Seco/Sercial	< 1,5			
Meio-seco/Verdelho	≥ 1 e ≤ 2,5			
Meio-doce/Boal	≥ 2,5 e ≤ 3,5			
Doce/Malvasia	> 3,5			
Rainwater	≥ 1 e ≤ 2,5	1,5 (vinhos com idade > 10 anos)		

¹ A título excepcional, mediante autorização do IVBAM, I.P., poderá admitir-se a expedição/exportação do Vinho da Madeira com um título alcoométrico volúmico adquirido mínimo de 15,5 % vol.

Características organolépticas:

O Vinho da Madeira é um vinho licoroso, cujas principais características organolépticas são as seguintes:

VINHO COM IDADE INFERIOR A CINCO ANOS:

Pode apresentar-se nos seguintes tipos: extra-seco; seco; meio-seco; meio-doce e doce.

Fase visual: enquanto os vinhos extra-seco, seco e meio-seco apresentam-se límpidos e brilhantes, com uma cor entre o muito pálido, pálido, topázio e dourado, os vinhos meio-doce e doce apresentam-se límpidos e com uma cor entre o topázio, dourado, meio escuro e escuro ou âmbar.

Fase olfactiva: possuem notas típicas a frutos secos e madeira. Para além destas, os vinhos meio-doce e doce podem apresentar aroma a caramelo.

Fase gustativa: vinhos com elevada frescura, conferida pela acidez típica. Os vinhos extra-seco, seco e meio-seco apresentam-se leves, macios e equilibrados, com final de boca longo. Já o vinho meio-doce apresenta um corpo médio e um final de boca longo, enquanto os vinhos doces apresentam-se com doçura equilibrada pela acidez e final de boca longo;

RAINWATER:

Fase visual: vinho límpido e com uma cor entre o dourado e o meio dourado.

Fase olfactiva: apresenta um *bouquet* característico com notas a frutos secos, madeira, baunilha, casca de laranja e caramelo.

Fase gustativa: seco ou meio seco, fino e leve, com boa acidez, revelando frescura e equilíbrio e terminando com excelente final de boca.

SOLERA:

O vinho que apresenta características organolépticas destacadas.

Fase visual: a cor pode variar entre o pálido, topázio, dourado e meio-escuro com reflexos dourados, evoluindo para esverdeados para os vinhos com mais idade.

Fase olfactiva: estes vinhos apresentam um *bouquet* cuja intensidade e complexidade aumenta com a evolução do vinho, sendo que nos vinhos mais velhos teremos notas exuberantes a madeira, verniz, especiarias, pinho e eucalipto.

Fase gustativa: com o envelhecimento apresentam-se amadurecidos, encorpados, caracterizando-se por uma acidez destacada, mas correta.

VINHO COM INDICAÇÃO DE IDADE:

Pode apresentar-se nos seguintes tipos: extra-seco; seco; meio-seco; meio-doce e doce.

- Cinco anos:

Fase visual: apresentam-se límpidos, podendo os extra-seco, seco e meio-seco apresentarem-se brilhantes. Os vinhos extra-seco, seco e meio-seco apresentam uma cor entre o pálido, topázio e dourado, enquanto os vinhos meio-doce e doce apresentam uma cor entre o topázio, dourado, meio escuro e escuro ou âmbar carregado.

Fase olfactiva: os vinhos desta idade apresentam um *bouquet* constituído por um conjunto de aromas que se desenvolvem durante o processo de envelhecimento e entre os quais se podem encontrar notas de frutos secos, baunilha, madeira, casca de laranja, especiarias, chocolate, café, caramelo e mel.

Fase gustativa: apresentam-se com uma acidez equilibrada, com notas a frutos secos, caramelo e mel, evoluindo para um final de boca longo, sendo que os vinhos extra-seco, seco e meio-seco apresentam-se leves e frescos, enquanto os vinhos meio-doce e doce apresentam-se macios e mais encorpados;

- Dez anos:

Fase visual: apresentam-se límpidos. Os vinhos extra-seco, seco e meio-seco apresentam uma cor que varia entre o pálido, topázio e dourado de média intensidade, enquanto os vinhos meio-doce e doce apresentam-se numa cor que varia entre o topázio, dourado, meio escuro ou âmbar de média intensidade e escuro ou âmbar carregado.

Fase olfactiva: os vinhos desta idade apresentam um *bouquet* constituído por um conjunto de aromas que se desenvolvem durante o processo de envelhecimento e entre os quais se podem encontrar notas a frutos secos, baunilha, madeira, casca de laranja, especiarias, chocolate, café, chá, caramelo e mel, que se destacam em termos de intensidade relativamente aos vinhos com cinco anos de idade.

Fase gustativa: apresentam-se com uma acidez equilibrada, com notas a frutos secos, caramelo e mel, evoluindo para um final de boca longo e persistente. Os vinhos extra-seco, seco e meio-seco apresentam-se leves e frescos, enquanto os vinhos meio-doce e doce apresentam-se macios e mais encorpados, com um final de boca complexo e persistente;

- Quinze anos:

Fase visual: apresentam-se límpidos. Os vinhos extra-seco, seco e meio-seco apresentam uma cor que varia entre o pálido, topázio, dourado e meio-escuro com reflexos dourados, enquanto os vinhos meio-doce e doce apresentam-se numa cor que varia entre o topázio, dourado, meio escuro ou âmbar de média intensidade e escuro ou âmbar carregado.

Fase olfactiva: os vinhos desta idade apresentam um *bouquet* intenso e complexo constituído por um conjunto de aromas que se desenvolvem durante o processo de envelhecimento e entre os quais se podem encontrar notas de frutos secos (figos, amêndoas, avelãs, ameixas), baunilha, madeira, casca de laranja, especiarias, chocolate, café, chá, caramelo e mel.

Fase gustativa: apresentam-se com uma acidez equilibrada, com notas a frutos secos concentrados, caramelo e mel, evoluindo para um final de boca longo e exuberante. Os vinhos extra-seco, seco e meio-seco apresentam-se frescos e finos, enquanto os vinhos meio-doce e doce apresentam-se mais encorpados, macios, aveludados e amadurecidos;

- Vinte, trinta ou mais de quarenta anos:

Fase visual: apresentam-se límpidos e com uma cor que varia entre o pálido, topázio, dourado, meio escuro e âmbar de intensidade profunda para os vinhos mais velhos, com reflexos esverdeados.

Fase olfactiva: estes vinhos apresentam *bouquet* intenso, complexo e exuberante, acentuando-se para os vinhos mais velhos/evoluídos, constituído por um conjunto de aromas que se desenvolvem durante o processo de envelhecimento e entre os quais se podem encontrar notas de frutos secos (figos, ameixas, amêndoas, avelãs), baunilha, madeira (carvalho), pinho, eucalipto, verniz, chocolate, casca de laranja, café, tabaco, confeitaria, caramelo, chá, mel, especiarias (pimenta, cravinho, caril (sotolon), noz-moscada e canela).

Fase gustativa: apresentam-se com boa estrutura e complexidade, equilibrados, podendo apresentar-se finos, macios, aveludados e amadurecidos, com um final de boca, longo, exuberante e persistente. Os vinhos extra-seco, seco e meio-seco diferenciam-se pela sua frescura e delicadeza de paladar, evoluindo para um final de boca seco e prolongado, enquanto os vinhos meio-doce e doce apresentam-se mais encorpados, densos, macios e com um final de boca complexo e persistente;

VINHO COM INDICAÇÃO DE CASTA:

- Sercial é um vinho seco, que apresenta as seguintes características:

Fase visual: límpido, de cor entre o muito pálido e o pálido, com reflexos brilhantes e dourados, que se intensificam para os vinhos mais velhos.

Fase olfactiva: apresenta um *bouquet* a frutos secos e madeira, com possibilidade de notas a citrinos, enquanto novos.

Fase gustativa: de sabor seco e fresco, com carácter firme, apresenta um fim de boca longo, que se acentua para os vinhos mais velhos;

- Verdelho é um vinho meio-seco, que apresenta as seguintes características:

Fase visual: apresenta-se límpido com uma cor entre o pálido e o dourado, evoluindo para o topázio e âmbar pouco carregado, para os vinhos mais evoluídos.

Fase olfactiva: apresenta um *bouquet* complexo, revelando aromas de frutos secos, madeira e especiarias.

Fase gustativa: apresenta-se encorpado, com acidez muito equilibrada, final de boca longo, revelando notas a frutos secos e madeira, que se evidenciam e concentram para os vinhos mais evoluídos;

- **Boal** é um vinho meio-doce, que apresenta as seguintes características:

Fase visual: apresenta-se límpido, de cor âmbar, com reflexos dourados, tornando-se mais carregada com a idade.

Fase olfactiva: apresenta um *bouquet* característico, complexo e intenso nos vinhos mais evoluídos, revelando aromas de frutos secos, madeira, caramelo e baunilha.

Fase gustativa: na boca apresenta-se equilibrado, encorpado e com excelente final de boca, tornando-se mais macio com a idade;

- **Malvasia** é um vinho doce, que apresenta as seguintes características:

Fase visual: apresenta-se límpido, de cor âmbar carregado, com reflexos dourados, evoluindo com a idade para uma intensidade profunda.

Fase olfactiva: apresenta um *bouquet* característico, com destaque para notas a uvas passas, madeira, caramelo, frutos secos, especiarias, baunilha e melão. Na boca apresenta-se encorpado e aveludado com notas a mel, caramelo, especiarias e chocolate.

Fase gustativa: com final de boca complexo, acidez equilibrada pela doçura, que se acentua para os vinhos mais velhos/evoluídos, terminando longo e agradável;

- **Terrantez** é um vinho que pode ser seco, meio seco, meio doce ou doce, que apresenta as seguintes características:

Fase visual: de cor entre o pálido e o topázio com reflexos dourados, evoluindo para uma cor entre o topázio e o âmbar com intensidade profunda e reflexos dourados/esverdeados.

Fase olfactiva: apresenta um *bouquet* exuberante e característico, com notas a frutos secos, madeira e especiarias.

Fase gustativa: na boca revela-se como um vinho profundamente equilibrado, com um longo, persistente e agradável fim de boca, acentuando-se para os vinhos mais velhos.

VINHOS COM MENÇÕES TRADICIONAIS ASSOCIADAS AO ANO DE COLHEITA:

- **Garrafeira ou Frasqueira**: vinho que apresenta características organolépticas de excepcional qualidade.

Fase visual: apresentam-se límpidos e com uma cor que varia entre o dourado, meio escuro e âmbar de intensidade profunda para os vinhos mais velhos, com reflexos esverdeados.

Fase olfactiva: estes vinhos apresentam *bouquet* intenso, complexo e exuberante, acentuando-se para os vinhos mais velhos/evoluídos, constituído por um conjunto de aromas que se desenvolvem durante o processo de envelhecimento e entre os quais se podem encontrar notas de frutos secos (figos, ameixas, amêndoas, avelãs), baunilha, madeira (carvalho), pinho, eucalipto, verniz, chocolate, casca de laranja, café, tabaco, caramelo, chá, mel, especiarias (pimenta, cravinho, caril (sotolon), noz-moscada e canela).

Fase gustativa: estes vinhos apresentam-se complexos, estruturados e elegantes, com um perfeito equilíbrio na frescura dos ácidos, maturidade do corpo e conjunto dos aromas evoluídos, adquiridos com o envelhecimento em madeira;

- **Colheita**: vinho de boa qualidade, que apresenta as seguintes características:

Fase visual: apresenta-se com uma cor que vai desde o pálido até o muito escuro ou âmbar carregado, com reflexos esverdeados para os vinhos mais evoluídos.

Fase olfactiva: estes vinhos exibem um *bouquet* constituído por um conjunto de aromas que se intensificam durante o processo evolutivo e entre os quais se podem encontrar notas de frutos secos, baunilha, madeira, casca de laranja, especiarias, chocolate, café, caramelo e mel.

Fase gustativa: na boca apresentam-se com uma acidez equilibrada, notas a frutos secos, caramelo e mel e evoluindo para um final de boca longo. Estas características acentuam-se com o envelhecimento do vinho.

3. MENÇÕES TRADICIONAIS

- a. Alínea a) - Vinho generoso
- Denominação de origem controlada (D.O.C.)
 - Denominação de origem (D.O.)
- b. Alínea b) - Superior, Solera, Reserva, Leve, Garrafeira, Frasqueira, Fino, Escuro, Escolha, Colheita Seleccionada e Canteiro.

4. PRÁTICAS VITÍCOLAS:

a. Práticas enológicas: Vinho DO Madeira

1. Tipo de prática enológica: Práticas culturais

Descrição da prática: A elaboração do Vinho da Madeira deve seguir os métodos de vinificação tradicionais e respeitar as práticas e os tratamentos enológicos legalmente autorizados; os sistemas de condução mais utilizados para a produção de Vinho da Madeira são a latada ou pérgola, a espaldeira e a vinha no chão.

2. Tipo de prática enológica: Restrição pertinente à vinificação

Descrição da prática: Os mostos destinados a utilizar na elaboração de Vinho da Madeira devem ter um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 9 % vol.

É igualmente permitida a utilização de mosto de uvas concentrado retificado (MCR) ou de mosto de uvas concentrado (MC) durante ou após a fermentação, desde que o aumento do título alcoométrico volúmico total do vinho não exceda 8 % vol., de acordo com o disposto no 3.º travessão da alínea a) do ponto 4 da parte A “Vinhos licorosos” do anexo III do Regulamento (CE) n.º 606/2009, de 10 de julho de 2009.

O mosto de uvas concentrado referido anteriormente deve ser originário da Região Demarcada da Madeira (RDM) e de castas recomendadas e ou autorizadas para a produção de Vinho da Madeira.

3. Tipo de prática enológica: Prática enológica específica

Descrição da prática: A preparação do Vinho da Madeira considerando os diferentes tipos de vinho comercializados, só pode ser feita por adição, durante e ou depois da fermentação, de álcool neutro de origem vínica (AV) com um título alcoométrico volúmico mínimo de 96 % vol.

É permitida a produção de Vinho da Madeira através de dois processos: canteiro e estufagem.

O Vinho da Madeira produzido através do processo de canteiro é o vinho elaborado a partir de castas recomendadas e ou autorizadas, alcoolizado durante ou logo após a fermentação, sendo a seguir envelhecido em madeira durante um período mínimo de 2 anos consecutivos. Este vinho só pode ser comercializado 36 meses após a última alcoolização, sendo que a contagem deste período não pode ser iniciada antes de 1 de Janeiro do ano seguinte à vindima, quando a alcoolização tenha sido efectuada durante a fermentação.

O Vinho da Madeira produzido através do processo de estufagem é o vinho elaborado a partir de castas recomendadas e ou autorizadas que, depois de alcoolizado, é armazenado em recipientes, colocados a uma temperatura não superior a 50 °C e durante um período nunca inferior a 90 dias. Este vinho pode ser comercializado decorridos pelo menos 12 meses após a estufagem, mas nunca antes de 31 de Outubro do 2.º ano seguinte à colheita.

Tanto o início como o termo dos processos de canteiro e de estufagem são comunicados ao Instituto do Vinho, do Bordado e do Artesanato da Madeira, I.P. (IVBAM, I.P.), o qual pode colher amostras que podem ser analisadas no Laboratório deste organismo.

b. Rendimentos máximos

O rendimento máximo por hectare das vinhas para a produção de Vinho da Madeira é de 80 hl de mosto.

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).

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

O Vinho da Madeira 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

Malvasia Candida B

Verdelho B

Carao de Moça B

Caracol B

Malvasia Branca de Sao Jorge B

Verdelho Tinto N

Folgasao B

Listrao R

Triunfo N

Tinta N

Tinta Negra N

Valveirinho B

Rio Grande B

Complexa N

Malvasia Candida Roxa R

Deliciosa N

Moscatel Graudo B

c. Outras castas

7. RELAÇÃO COM A ÁREA GEOGRÁFICA:

Elementos relativos à área geográfica:

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 acentuado das nossas encostas e a permitir a sua utilização agrícola).

Os solos predominantemente de origem basáltica com pH baixo estão na origem de mostos e vinhos com elevada acidez, que tão caracteristicamente marcam os «Madeira» e lhes proporcionam a sua tão conhecida longevidade.

As amplitudes térmicas são baixas durante todo o ciclo vegetativo e as temperaturas durante a maturação são normalmente amenas.

Dados sobre o produto:

O Vinho da Madeira é um vinho que se enquadra na categoria de vinhos licorosos, possuidor de uma qualidade mundialmente reconhecida, único, ancestral e com características muito especiais resultantes de uma perfeita combinação entre algumas variedades de uvas, o solo onde são cultivadas, o clima e o processo de produção que tem na fortificação e no envelhecimento, as suas pedras chave.

Estas particularidades traduzem-se numa grande diversidade de vinhos, nomeadamente quanto ao processo de produção – Canteiro ou Estufagem –, período de envelhecimento, grau de doçura e idades, o que justifica a riqueza de menções tradicionais que podem ser utilizadas na rotulagem do Vinho da Madeira.

Nexo causal:

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 efectua com recurso à mão-de-obra (vindimas, podas, intervenções em verde, controlo fitossanitário, etc.).

A altitude e a exposição das parcelas dão origem à formação de microclimas que marcam fortemente a produção das uvas que dão origem ao Vinho da Madeira.

A forma de condução da videira é uma escolha do Homem que 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 «Vinho da Madeira» são a latada (pérgola), espaldeira e vinha no chão.

Os factores naturais aliados aos factores humanos promovem características únicas e uma maior produtividade das vinhas sem perda de qualidade dos mostos para «Vinho da Madeira».

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 16/94, de 18 de Março;

Descrição: Portaria nº 125/98, de 29 de Julho;

Descrição: Decreto Regulamentar Regional nº 20/85/M, de 21 de Outubro;

Descrição: Portaria nº 40/82, de 15 de Abril;

Descrição: Decreto-Lei nº 41 166 de 25 de Junho de 1957;

Descrição: Portaria nº 91/2000, de 9 de Outubro;

Descrição: Decreto-Lei n.º 23:910, de 25 de Maio de 1934;

Descrição: Decreto nº 218 de 1913

Descrição: Alterações CE DOP Madeira

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) eletrónico(s): ivbam.sra@gov-madeira.pt

3. LIGAÇÃO PARA O CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES:

Link: <https://webgate.ec.europa.eu/ecaudalie/attachmentDownload.do?attachmentId=10001>

4. LÍNGUA DO PEDIDO: Português

5. LIGAÇÃO COM E-BACCHUS

Madeira