

I. NOME(S) A REGISTRAR: Duriense

II. DADOS RELATIVOS AO REQUERENTE:

Nome e título do requerente: Instituto da Vinha e do Vinho, IP

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 - 365es Duriense Final.pdf.

IV. DECISÃO NACIONAL DE APROVAÇÃO:

Referência jurídica: Decreto-lei nº 173-2009, de 3 de agosto

V. DOCUMENTO ÚNICO:

Nome(s) a registar: Duriense

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.º607/2009

Tipo de indicação geográfica: IGP – Indicação Geográfica Protegida

1. CATEGORIA DE PRODUTOS VITIVINÍCOLAS

1. Vinho

4. Vinho espumante

2. DESCRIÇÃO DO(S) VINHO(S)

Vinho

Características analíticas:

O vinho base utilizado na elaboração de espumante com direito à indicação geográfica Duriense deve ser um vinho apto a ser reconhecido como um vinho de indicação geográfica Duriense em todas as suas características.

Deve apresentar um título alcoométrico volúmico adquirido mínimo de 11 % vol. antes da adição do licor de expedição. A segunda fermentação alcoólica é obrigatoriamente realizada em garrafa.

Características organolépticas:

Os vinhos espumantes com indicação geográfica Duriense devem, do ponto de vista organoléptico, satisfazer os requisitos apropriados quanto à limpidez, cor, aroma e sabor, tal como reconhecidos pelas câmaras de provadores do IVDP, I.P.;

Vinho espumante

Características analíticas:

Caderno de Especificações: IG “Duriense”

PGI-PT-A0124

Os vinhos com indicação geográfica Duriense devem obedecer à regulamentação do IVDP, I. P., ouvido o conselho interprofissional (vide anexo II ao presente caderno de especificações e apresentar:

- a) Um título alcoométrico volúmico adquirido mínimo de 10% vol. para os vinhos brancos, rosados e tintos;
- b) Um título alcoométrico volúmico adquirido mínimo de 10,5% vol. para os vinhos brancos, rosados e tintos.

Características organolépticas:

Do ponto de vista organoléptico, vinhos com indicação geográfica Duriense devem satisfazer os requisitos apropriados quanto à limpidez, cor, aroma e sabor, tal como reconhecidos pelas câmaras de provadores do IVDP, I. P.;

- a) Para os vinhos brancos, rosados e tintos, nota de prova (sensorial) mínima compatível para vinho de qualidade;
- b) Para os vinhos brancos, rosados e tintos, com nota de prova (sensorial) mínima compatível para vinho de muito boa qualidade.

3. MENÇÕES TRADICIONAIS

- a. Alínea a) - Vinho regional
- b. Alínea b) - Reserva velha (ou grande reserva) e Reserva

4. PRÁTICAS VITÍCOLAS:

- a. Práticas Enológicas: Vinho e vinho espumante

1. Tipo de prática enológica: Práticas culturais (vinho e vinho espumante)

Descrição da prática: As vinhas destinadas à produção de vinhos e produtos vínicos a que se refere o estatuto das denominações de origem e indicação geográfica da região demarcada do Douro aprovado pelo Decreto-Lei n.º 173/2009, de 3 de Agosto (anexo I ao presente caderno de especificações) devem ser contínuas, em forma baixa e aramadas, preferencialmente conduzidas em vara, vara e talão ou em cordão e com uma só zona de frutificação, cultivadas utilizando os meios adequados ao local como forma de maximizar a aptidão das uvas a uma produção de qualidade.

A densidade de plantação não deve ser inferior a 4000 videiras por hectare com uma tolerância de 10%, com exceção das vinhas sistematizadas em patamares e terraços em que o limite mínimo pode ser de 3000 videiras por hectare com uma tolerância de 20%, bem como das vinhas plantadas antes de 11 de Agosto de 1998 e ainda em exploração, para as quais são admissíveis, enquanto subsistirem, densidades inferiores a estes limites.

2. Tipo de prática enológica: Prática enológica específica (vinho espumante)

Descrição da prática: O vinho espumante com indicação geográfica Duriense deve ter o seguinte tempo de estágio que determina a data de início de comercialização:

- a) Nove meses em garrafa a partir da segunda fermentação, para os vinhos com indicação do ano de Colheita, Branco de uvas brancas ou Branco de uvas tintas, com nota de prova mínima compatível para vinho de qualidade;
- b) Doze meses em garrafa a partir da segunda fermentação, para vinhos espumantes com características organolépticas de muito boa qualidade de aroma e paladar muito finos e subtis, provenientes de uma só vindima ou não;
- c) Vinte e quatro meses em garrafa a partir da segunda fermentação, para vinhos com características organolépticas de muito boa qualidade de aroma e paladar muito finos e subtis, proveniente de uma só vindima ou não;
- d) Trinta e seis meses em garrafa a partir da segunda fermentação, para vinhos com características organolépticas de muito boa qualidade de aroma e paladar muito finos e subtis, proveniente de uma só vindima ou não;

Caderno de Especificações: IG “Duriense”

PGI-PT-A0124

e) Trinta e seis meses em garrafa a partir da segunda fermentação, para os vinhos com características organolépticas de elevada qualidade de aroma e paladar muito finos e proveniente de uma só vindima.

3. Tipo de prática enológica: Prática enológica específica (vinho)

Descrição da prática: O vinho Duriense deve ter o seguinte tempo de estágio que determina a data de início de comercialização:

- a) Seis meses, a contar a partir de 1 de Outubro do ano da vindima, para os vinhos brancos, com nota de prova (sensorial) mínima compatível para vinho de boa muita qualidade;
- b) Doze meses, a contar a partir de 1 de Outubro do ano da vindima, para os vinhos tintos, com nota de prova (sensorial) mínima compatível para vinho de muito boa qualidade;
- c) Sem tempo de estágio para os vinhos brancos, rosados e tintos, com nota de prova (sensorial) mínima compatível para vinho de qualidade;

4. Tipo de prática enológica: Restrição pertinente à vinificação (vinho)

Descrição da prática: A produção e vinificação são obrigatoriamente efetuadas no interior da região demarcada do Douro, nos termos da regulamentação em vigor, devendo as uvas ser colhidas no momento da maturação ideal e transportadas inteiras desde o local da recolha até ao centro de vinificação.

Quando é produzido a partir de uvas com sobrematuração, denominados “Colheita Tardia” ou respectiva tradução, têm de apresentar um título alcoométrico volúmico adquirido mínimo de 10,5 % vol., um teor de dióxido de enxofre máximo de 400 mg/L, um teor de acidez volátil de 30 meq/L (1,8 g/L expresso em ácido acético), um título alcoométrico volúmico total igual ou superior a 16 % vol. e ainda um teor de açúcares residuais de pelo menos 80 g/L.

5. Tipo de prática enológica: Restrição pertinente à vinificação (vinho espumante)

Descrição da prática: A produção e vinificação são obrigatoriamente efetuadas no interior da região demarcada do Douro, nos termos da regulamentação em vigor, devendo as uvas ser colhidas no momento da maturação ideal e transportadas inteiras desde o local da recolha até ao centro de vinificação.

b. Rendimentos máximos

O rendimento máximo por hectare na região demarcada do Douro das vinhas destinadas exclusivamente à produção de vinhos susceptíveis de obtenção da indicação geográfica Duriense é de 55 hl para os vinhos tintos e rosados e de 65 hl para os vinhos brancos.

5. ÁREA DELIMITADA

Do distrito de Bragança, abrange os concelhos de Alfândega da Fé (freguesia de Vilarelhos), Carrazeda de Ansiães (freguesias de Beira Grande, Carrazeda de Ansiães, Castanheiro, Lavandeira, Linhares, Parambos, Pereiros, Pinhal do Norte, Pombal, Ribalonga, Seixo de Ansiães, e Vilarinho da Castanheira), Freixo de Espada à Cinta (as freguesias de Freixo de Espada à Cinta, Ligares, Mazouco e Poiaras), Mirandela (as propriedades que foram de D. Maria Angélica de Sousa Pinto Barroso, na freguesia de Frechas, e as da Sociedade Clemente Meneres, nas freguesias de Avantos, Carvalhais, Frechos e Romeu), Torre de Moncorvo (as freguesias de Açoreira, Adeganha, Cabeça Boa, Horta da Vilariça, Lousa, Peredo dos Castelhanos, Torre de Moncorvo e Urros), e Vila Flor (freguesias de Assares, Freixiel, Lodões, Roios, Sampaio, Santa Comba da Vilariça, Seixo de Manhoses, Vale Frechoso, Vila Flor, Vilarinho das Azenhas, e as Quintas da Peça e das Trigueiras e as propriedades de Vimieiro situadas na freguesia de Vilas Boas).

Do distrito da Guarda, os concelhos de Figueira de Castelo Rodrigo (freguesia de Escalhão), Meda (freguesias de Fonte Longa, Longroiva, Meda e Poço do Canto) e Vila Nova de Foz Côa.

Caderno de Especificações: IG “Duriense”

PGI-PT-A0124

Do distrito de Vila Real, os concelhos de Alijó (freguesias de Alijó, Amieiro, Carlão, Casal de Loivos, Castedo, Cotas, Favaios, Pegarinhos, Pinhão, Sanfins do Douro, Santa Eugédia, São Mamede de Ribatua, Vale de Mendiz, Vilar da Maçada e Vilarinho de Cotas), Mesão Frio, Murça, (freguesias de Candedo, Murça, e Noura), Peso da Régua, Sabrosa (freguesias de Celeirós, Covas de Douro, Gouvães do Douro, Gouvinhas, Paços, Paradela de Guiães, Provesende, Sabrosa, São Cristóvão do Douro, São Martinho de Antas, Souto Maior e Vilarinho de São Romão), Santa Marta de Penaguião, e Vila Real (freguesias de Abaças, Ermida, Folhadela, Guiães, Mateus, Nogueira, Nossa Senhora da Conceição (parte), Parada de Cunhos, São Dinis e São Pedro).

Do distrito de Viseu, os concelhos de Armamar (freguesias de Aldeias, Armamar, Folgosa, Fontelo, Santo Adrião, Vacalar e Vila Seca), Lamego (freguesias de Cambres, Ferreiros de Avões, Figueira, Lamego (Almacave, Sé), Parada do Bispo, Penajóia, Samodães, Sande, Valdigem e as Quintas de Fontoura, do Prado e das Várzeas, na freguesia de Várzea de Abrunhais), Resende (freguesia de Barrô), São João da Pesqueira (freguesias Castanheiro do Sul, Ervedosa do Douro, Espinhosa, Nagozelo do Douro, Paredes da Beira, São João da Pesqueira, Soutelo do Douro, Vale de Figueira, Valongo dos Azeites, Várzea de Trevões, e Vilarouco) e Tabuaço (freguesias de Adorigo, Barcos, Desejosa, Granjinha, Pereiro, Santa Leocádia, Sendim, Tabuaço, Távora e Valença do Douro).

a. Zona NUTS

PT117 Douro

PT11 Norte

PT1 CONTINENTE

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

Encruzado B

Perrum B

Barca N

Patorra N

Borraçal N

Bonvedro N

Pau Ferro N

Pedral N

Boal Espinho B

Boal Branco B

Boal Barreiro B

Viosinho B

Vital B

Pinot Gris G

Petit Bouschet N

Sevilhao N

Petit Verdot N

Pinot Blanc B

Sercial B

Sercialinho B

Pexem N

Pinheira Roxa R

Caderno de Especificações: IG “Duriense”

PGI-PT-A0124

Pinheira Branca B
Pical
Bical B
Pilongo N
Perigo B
Beba B
Nevoeira N
Siria B
Crato Espanhol B
Barreto N
Bastardo Branco B
Pinot Noir N
Bastardo N
Bastardo Roxo R
Bastardo Tinto N
Sémillon B
Batoca B
Corvo N
Viognier B
Corval B
Mourisco Roxo R
Corropio N
Cornifesto N
Branda B
Branco Guimaraes B
Branco Gouvaes B
Branco Especial B
Branco Desconhecido B
Branco Joao B
Branca de Anadia B
Bragao N
Padeiro N
Vinhao N
Marquinhas B
Verdelho Roxo R
Malvasia Parda B
Malvasia Preta N
Malvasia Rei B
Malvasia Romana B
Malvia B
Tamarez B
Cainho B
Manteudo B
Cabinda N
Manteudo Preto N
Malvasia Fina B
Mario Feld N
Malvasia Candida B
Arns Burguer B
Ratinho B
Marufo N

Caderno de Especificações: IG “Duriense”

PGI-PT-A0124

Syrah N
Cabernet Franc N
Melhorio N
Ramisco Tinto N
Melra N
Ramisco N
Verdelho B
Talia B
Malvarisco N
Lusitano N
Luzidio B
Teinturier N
Carao de Moça B
Caramela B
Caracol B
Malandra N
Seara Nova B
Vencedor B
Tannat N
Malvasia Fina Roxa R
Arinto do Interior B
Cabernet-Sauvignon N
Arinto Roxo R
Arjunção N
Malvasia B
Campanario N
Camarate N
Malvasia Bianca B
Calrao N
Malvasia Branca B
Malvasia Branca de Sao Jorge B
Malvasia Cabral Rg
Arinto B
Budelho B
Rabigato Moreno B
Rabo de Ovelha Tinto N
Mindelo N
Rabigato B
Merlot N
Rabigato Franco B
Xara N
Assaraky B
Rabo de Ovelha B
Rabo de Lobo N
Verdelho Tinto N
Verdial Branco B
Rabo de Anho N
Lameiro B
Folgasao B
Fepiro N
Trincadeira N

Caderno de Especificações: IG “Duriense”

PGI-PT-A0124

Sarigo B
Gamay N
Amaral N
Carrega Branco B
Terrantez do Pico B
Folha de Figueira B
Carignan N
Galego Rosado R
Cascal B
Amor-Nao-Me-Deixes N
Transancora N
Galego N
Trajadura B
Agua Santa N
Agronomica N
Listrao R
Fonte Cal B
Lilas B
Alvarinho B
Farinheira N
Cerceal Branco B
Fernaos Pires B
Carrega Burros N
Carrega Tinto N
Sauvignon B
Varejoa N
Folgasao Roxo Rg
Cercial B
Castelao N
Santareno N
Leira B
Antao Vaz B
Triunfo N
Lario B
Generosa B
Aramon N
Zé do Telheiro N
Castelo Branco B
Castelao Branco B
Castela N
Trincadeira das Pratas B
Aragonez N
Riesling B
Castelino N
Terrantez da Terceira B
Samarrinho B
Ricoa N
Amostrinha N
Trigueira R
Fernaos Pires Rosado R
Labrusco N

Caderno de Especificações: IG “Duriense”

PGI-PT-A0124

Santoal B
Trincadeira Branca B
Galego Dourado B
Casculho N
Castalia B
Carrasquenho B
Terrantez B
Casteloa N
Ferral N
Chasselas Sabor B
Tinta N
Tinto Sem Nome N
Chenin B
Uva Salsa B
Granho B
Grangeal N
Alicante Bouschet N
Grand Noir N
Tinta Mesquita N
Alicante Branco B
S. Saul N
Chasselas Salsa B
Grossa N
Gouveio Roxo R
Chasselas Roxo R
Tinta Martins N
Tinta Lisboa N
Tinta Lameira N
Côdega do Larinho B
Gouveio Real B
Gouveio Preto N
Gouveio Estimado B
Graciosa N
Tintem N
Roxo Flor R
Grenache N
Tintinha N
Roxo Rei R
Alfrocheiro N
Uva Cavaco B
Uva Cao B
Caladoc N
Loureiro B
Tinto Cao N
Tinta Negra N
Cidadelhe
Tinta Penajoia N
Tinta Tabuaço N
Tinta Porto Santo N
Tinta Pomar N
Zinfandel

Caderno de Especificações: IG “Duriense”

PGI-PT-A0124

Alcoa N
Roupeiro Branco B
Tinta Pereira N
Tinto Pegoes N
Chasselas B
Cinsaut N
Alvarelhao Branco B
Concieira N
Gigante B
S. Mamede B
Cidreiro N
Saborinho N
Tinta Aurelio N
Coração de Galo N
Sabro B
Alvadurao B
Alvar B
Gouveio B
Alvar Roxo R
Jampal B
Gewürztraminer Rs
Valveirinho B
Touriga Branca B
Touriga Fêmea N
Alvarelhao Ceitao N
Touriga Franca N
Cornichon B
Touriga Nacional N
Rio Grande B
Tinta Aguiar N
Colombard B
Alvarelhao N
Tinta Francisca N
Tinta Fontes N
Valbom N
Tinta Carvalha N
Tinta Caiada N
Rufete N
Rodo N
Valdosa N
Gorda N
Complexa N
Chardonnay B
Valente B
Tinta Bastardinha N
Roal R
Almafra B
Tinta Barroca N
Jacquere B
Almenhaca B
Jaen N

Caderno de Especificações: IG “Duriense”

PGI-PT-A0124

Godelho B
Roseira N
Gonçalo Pires N
Dona Joaquina B
Azal B
Mourisco de Trevoes N
Mourisco N
Lourela N
Babosa B
Malvasia Candida Roxa R
Tinta Miuda N
Mulata N
Portugues Azul N
Muller-Thurgau B
Dorinto B
Donzelinho Tinto N
Negra Mole N
Donzelinho Branco B
Avesso B
Dona Branca B
Sousao N
Baga N
Doce N
Doçal N
Diagalves B
Semilao B
Deliciosa N
Dedo de Dama B
Pintosa B
Naia B
Donzelinho Roxo R
Primavera N
Branjo N
Molar N
Estreito Macio B
Molinha B
Espadeiro N
Espadeiro Mole N
Esganoso B
Esganinho B
Esgana Cao Tinto N
Mondet N
Promissao B
Engomada N
Mourisco de Semente N
Monvedro N
Mourisco Branco B
Moreto N
Preto Martinho N
Preto Cardana N
Moscadet B

Moscargo N
Moscatel Galego Branco B
Moscatel Galego Roxo R
Moscatel Galego Tinto N
Moscatel Graudo B
Moscatel Nunes B
Praça B
Barcelo B
c. Outras castas

7. RELAÇÃO COM A ÁREA GEOGRÁFICA

Elementos relativos à área geográfica:

Situada no nordeste de Portugal, na bacia hidrográfica do Douro, rodeada de montanhas que lhe dão características mesológicas e climáticas particulares, a região estende-se por uma área total de 250 000 ha, estando dividida em três sub-regiões naturalmente distintas. Essas características existentes na região do Douro são condicionadoras do aproveitamento económico dos recursos naturais e das actividades aí desenvolvidas.

Relativamente aos **solos**, as vinhas destinadas à produção de vinho com indicação geográfica Duriense deverão estar ou ser instaladas em solos predominantemente de origem xistosa, sem exclusão de manchas de solos de origem granítica, reconhecidamente aptos à produção de vinhos de qualidade.

Distinguem-se dois tipos de solos:

a) Solos onde a influência da acção do Homem é muito marcada, durante os trabalhos de arroteamento e terraceamento que antecede a plantação da vinha, nomeadamente através de mobilizações profundas com desagregação forçada da rocha e conseqüente aprofundamento do perfil e modificações na morfologia original, acrescida da incorporação de fertilizantes.

b) Um outro grupo constituído por unidades - solo onde a acção do Homem foi mais suave, onde o solo conservou o seu perfil original, com modificações apenas na camada superficial.

Já no que concerne ao **clima**, a individualidade da região deve-se à sua localização, sendo grande a influência que exercem as serras do Marão e de Montemuro, servindo como barreira à penetração dos ventos húmidos de oeste.

Situada em vales profundos, protegidos por montanhas, a região caracteriza-se por ter invernos muito frios e verões muito quentes e secos. A precipitação, distribuída assimetricamente, varia com regularidade ao longo do ano, com valores maiores em Dezembro e Janeiro (em alguns locais em Março), e com valores menores em Julho ou Agosto. A exposição ao sol, factor fisiográfico de grande importância na caracterização climática de qualquer região, reveste-se no Douro de redobrado interesse já que permite uma melhor compreensão do comportamento da vinha nas diferentes situações. A margem norte do rio está sob a influência de ventos secos do sul, estando a margem sul exposta aos ventos do norte, mais frios e húmidos, e a uma menor insolação. A temperatura do ar é mais alta nos locais expostos a sul do que nos locais expostos a norte. As temperaturas médias anuais variam entre 11,8 e 16,5°C. Os valores máximos das temperaturas médias anuais distribuem-se ao longo do rio Douro e dos vales dos seus afluentes, em especial os da margem direita. Relativamente às amplitudes térmicas diurnas e anuais, verifica-se que têm maior valor em Barca d’Alva e menor valor em Fontelo, facto que é explicado pela respectiva distância ao mar. Relativamente à **cultura da vinha** as características climáticas, orológicas, as geográficas e mesológicas existentes na região demarcada do Douro são condicionadoras do aproveitamento económico dos recursos naturais e das actividades aí desenvolvidas.

A viticultura, atividade principal para a maioria dos agricultores da região, desenrola-se em condições climáticas particularmente rudes, em solos pedregosos, sem utilização alternativa. Para a instalação da vinha na região houve que recorrer a técnicas de **armação do terreno** em socalcos nas zonas de maiores declives.

As formas de condução com que a vinha se apresenta são a solução encontrada para ajustar a influência do clima e do solo às necessidades da planta e aos objetivos de produção. A cultura da vinha extreme na maioria dos casos, coexistindo com amendoeiras e oliveiras na bordadura das parcelas.

Dados sobre o produto:

O vinho e vinho espumante com indicação geográfica Duriense, tinto, branco ou rosado deve apresentar características organolépticas de boa qualidade de aroma e paladar finos, beneficiando também da reputação inerente à sua conexão com a região demarcada do Douro. Depois de um desengace total ou parcial, segue-se o esmagamento, tradicionalmente feito em “lagares” (recipiente de pedra), sem nenhum esmagamento mecânico; atualmente, a maior parte dos vinhos são obtidos em centros de vinificação que possuem equipamento de tecnologia avançada com as diferentes operações de esmagamento e de maceração inteiramente mecanizadas. Na elaboração de vinhos brancos é usual o método de “bica aberta”, fermentação do mosto sem as partes sólidas do cacho; nos vinhos tintos, é importante conservar os pigmentos e taninos das uvas, pelo que a fermentação é efectuada com curtimenta (com as partes sólidas do cacho). A fermentação prossegue normalmente com controlo de temperatura até ao momento em que a quantidade de açúcar se apresenta com os teores pretendidos.

No que concerne os espumantes, a 1ª fermentação dos mostos destinados à elaboração de espumantes ocorre em cubas de fermentação e a tecnologia é semelhante à dos vinhos tranquilos, dando assim origem ao denominado vinho base. Com o objetivo de permitir a 2ª fermentação, é adicionado ao vinho-base o licor de fermentação ou de tiragem de composição variada (açúcar ou mosto concentrado e leveduras) e inicia-se o processo de fermentação em garrafa. Em seguida as garrafas são inclinadas gradualmente com o gargalo para baixo em cavaletes ou *giropalettes* (contentores de garrafas) para efectuar a *rémuage* que consiste em rodar, $\frac{1}{4}$ de volta, diariamente as garrafas para que as borras resultantes da fermentação se depositem junto ao gargalo, processo esse que é relativamente lento. A temperatura de fermentação deve situar-se, aproximadamente, a 15°C e finalizada a segunda fermentação, procede-se ao *dégorgement*. O volume perdido, nesta operação, é compensado com o chamado licor de expedição, constituído por vinho de alta qualidade misturado com açúcar ou só vinho, que é adicionado ao vinho espumante e vai determinar o seu grau de doçura. Finalmente as garrafas são rolhadas com rolhas definitivas de cortiça. As garrafas são agitadas ligeiramente para que se estabeleça uma boa homogeneização com licor de expedição. Depois é colocada uma armação de arame (*muselet*) em cada garrafa.

Nexo causal:

O papel desempenhado pelo Homem foi fundamental na criação dos socalcos, que são uma característica de toda a região. Antes da crise filoxérica, praga que surgiu na região pela primeira vez em 1862, as plantações eram feitas em pequenos terraços irregulares (geios), com 1-2 filas de videiras, suportados por paredes de pedra. Os socalcos eram “rasgados” nas encostas, de baixo para cima, as paredes eram construídas com as pedras tiradas do terreno, a sua altura dependia da inclinação da parcela e a movimentação da terra para preparar o solo para a plantação era pequena. A densidade de plantação rondava as 3.000 a 3.500 plantas/ha. Estes pequenos terraços foram posteriormente abandonados e constituem hoje os designados “mortórios”. Após a filoxera, foram feitos novos terraços, mais largos e inclinados, com ou sem paredes de suporte, permitindo maiores densidades de plantação (cerca de 6 000 plantas/ha).

Surge também nesta altura a vinha plantada em declives naturais, segundo a inclinação do terreno. Nestes sistemas a mecanização é impossível pois não existem ou são escassas as estradas de acesso às vinhas e a inclinação lateral está associada a uma forte densidade de plantação.

Este facto, traduzido pelos custos elevados que implica em termos de mão-de-obra, tem conduzido ao abandono gradual deste tipo de vinhas. A introdução da mecanização na região exigiu novas formas de armação do terreno. No fim dos anos 60 e início dos anos 70 do século XX, um novo sistema surgiu na região. Trata-se de patamares horizontais com taludes em terra, com 1 a 2 linhas de videiras e com densidades de plantação baixas, na ordem de 3.000 a 3.500 plantas/ha. Dado que necessita de parcelas de grande dimensão para a sua instalação, é um sistema que não se adequa a zonas de minifúndio. Mais recentemente, e como alternativa aos patamares, aparecem as vinhas plantadas segundo as linhas de maior declive do terreno (“vinha ao alto”). Com uma densidade de plantação semelhante à das vinhas tradicionais, na ordem das 4.500 – 5.000 plantas/ha, este sistema apresenta uma boa adaptação para pequenas parcelas, podendo ser o trabalho mecanizado pela utilização de guinchos ou, até declives na ordem dos 40%, por tração direta, com tratores de rastros.

A lista das **castas** é também um factor natural relevante. Acresce que se conservaram as castas autóctones da região e a diversidade das castas autorizadas em Portugal. A grande diversidade de castas existentes na região do Douro, adaptáveis a diferentes situações de clima, demonstra as condições ótimas para a cultura da vinha existentes na região. As castas estão enxertadas em diversos porta-enxertos, escolhidos segundo a sua afinidade para as castas e características do solo.

As características edafo-climáticas da região têm uma influência direta nas especificidades analíticas e organolépticas do vinho e vinho espumante com indicação geográfica Duriense. As castas aptas à produção do vinho com indicação geográfica Duriense (vinho e vinho espumante) constituem um elemento determinante das características qualitativas, em especial as aromáticas e sápidas, de tal vinho e uma expressão do terroir da região demarcada do Douro.

8. CONDIÇÕES COMPLEMENTARES

1. Quadro jurídico: Na legislação nacional

Tipo de condição complementar: Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição: Não aplicável

2. Quadro jurídico: Na legislação nacional

Tipo de condição complementar: Embalagem na área geográfica delimitada

Descrição da condição: Não aplicável

3. Quadro jurídico: Na legislação nacional

Tipo de condição complementar: Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição: A rotulagem carece de aprovação prévia à comercialização

9. MATERIAL DE APOIO

a. Outro(s) documento(s):

Descrição: Portaria n.º 30 - 2011, de 11 de janeiro

Descrição: Regulamento n.º 82 -2010 , de 8 Fevereiro

Descrição: Regulamento nº 242-2010, de 26 de fevereiro

Descrição: Decreto-Lei nº 47-2007, de 27 de fevereiro

Caderno de Especificações: IG “Duriense”

PGI-PT-A0124

Descrição: Declaração de Retificação nº 27-2007, de 19 de abril

Descrição: Portaria nº 219-I/2007, de 28 de fevereiro

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 dos Vinhos do Douro e Porto, I.P.(IVDP,I.P.)

Estatuto jurídico: Instituto Público

Nacionalidade: Portugal

Endereço: 90, Rua dos Camilos - 5050-272 Peso da Régua

Portugal

Telefone: 351222071600

Telecopiadora: 351222080465

Endereço(s) electrónico(s): geral@ivdp.pt

3. LIGAÇÃO PARA O CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES:

Link: <https://webgate.ec.europa.eu/ecaudalie/attachmentDownload.do?attachmentId=2657>

4. LÍNGUA DO PEDIDO: Português

5. LIGAÇÃO COM E-BACCHUS

Vinho Regional Duriense