

I. NOME(S) A REGISTRAR: Terras Madeirenses

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 IGP Terras Madeirenses-16-03-2012 IVBAM-final.pdf

IV. DECISÃO NACIONAL DE APROVAÇÃO:

Referência jurídica: Portaria nº 86/2004, de 2 de Abril

V. DOCUMENTO ÚNICO:

Nome(s) a registar: Terras Madeirenses

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: IGP – Indicação Geográfica Protegida

1. CATEGORIA DE PRODUTOS VITIVINÍCOLAS

1. Vinho

2. DESCRIÇÃO DO(S) VINHO(S)

Vinho IG Terras Madeirenses

Características analíticas:

Os vinhos com IG «Terras Madeirenses» brancos, tintos e rosados ou rosés apresentam um título alcoométrico volúmico adquirido de 10,0% vol.

Características organolépticas:

Os vinhos brancos apresentam-se límpidos, com uma cor entre o amarelo-esverdeado e o ligeiramente dourado. Na fase olfactiva detetam-se aromas frutados lembrando fruta tropical (ananás e maracujá), algumas notas florais, por vezes mescladas com algum vegetal e na fase gustativa apresentam um sabor harmonioso, bastante fresco, mineralidade característica, denota uma boa acidez mas bem integrada. Persistência média.

Os vinhos rosados ou rosés apresentam-se límpidos, de cor entre o rosa-violeta e o salmão. Na fase olfativa apresentam aromas delicados a frutos vermelhos, florais, por vezes mesclados com notas vegetais e na fase gustativa são bastante frescos, com acidez bem equilibrada e medianamente persistente.

Os vinhos tintos apresentam-se límpidos, com uma cor entre o vermelho-violeta (rubi, granada, violeta) com intensidade que poderá variar entre o carregada a ligeiramente aberta. Na fase olfativa apresentam aromas frutados (frutos vermelhos, fruta fresca), algumas

Caderno de Especificações: IG “Terras Madeirenses”

PGI-PT-A0040

notas florais, alguma especiaria, por vezes com notas vegetais quando novos, evoluindo com a idade para aromas mais complexos (bouquet) e na gustativa, caracterizam-se pelo sabor harmonioso, ligeiramente taninoso, de acidez presente mas bem integrada, apresenta um perfil bem estruturado e equilibrado, e de corpo médio.

3. MENÇÕES TRADICIONAIS

a. Alínea a) - Vinho regional

b. Alínea b) - Superior, Reserva, Garrafeira, Escolha e Colheita Seleccionada

4. PRÁTICAS VITÍCOLAS:

a. Práticas enológicas: Vinho IG Terras Madeirenses

1. Tipo de prática enológica: Práticas culturais

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

2. Tipo de prática enológica: Restrição pertinente à vinificação

Descrição da prática: Os mostos a utilizar devem ter um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 10% vol..

Os vinhos tintos só podem ser comercializados após um estágio mínimo de quatro meses, com exceção dos vinhos obtidos através do processo de maceração carbónica para os quais não é necessário um estágio mínimo

b. Rendimentos máximos

O rendimento máximo por hectare das vinhas destinadas ao vinho IG Terras Madeirenses é fixado em 90 hl para os vinhos tintos e 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).

A área geográfica de produção do vinho com IGP «Terras Madeirenses», conforme representação cartográfica constante da Figura seguinte, corresponde à Região Demarcada da Madeira (RDM), abrangendo as ilhas da Madeira e do Porto Santo.

O vinho com IGP «Terras Madeirenses» 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
Arns Burguer B
Syrah N
Verdelho B
Talia B
Carao de Moça B
Cabernet-Sauvignon N
Malvasia Branca de Sao Jorge B
Arinto B
Merlot N
Folgasao B
Sauvignon B
Aragonez N
Chenin B
Tinta Negra N
Touriga Franca N
Touriga Nacional N
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 paisagem vitícola desta região é marcada pelos “**poios**” (socalcos construídos de forma a contrariar o declive das nossas encostas e a permitir a sua utilização agrícola).

As vinhas destinadas à produção destes vinhos devem estar ou ser instaladas em solos que se enquadrem num dos seguintes tipos: Regossolos, Vertissolos, Cambiossolos, Amorfissolos, Fluviossolos, Leptossolos, Arenossolos, Andossolos, Calcissolos e Phaeozems.

A forma de condução da videira enquanto intervenção do Homem visou adaptar a vinha ao meio ambiente em que está inserida e ao tipo de produção pretendida, pelo que os sistemas de condução mais utilizados para a produção destes vinhos são a latada ou pérgola e a espaldeira.

Dados sobre o produto:

A proximidade do mar, a altitude e a exposição das parcelas de vinha dão origem à formação de microclimas que marcam fortemente a produção destes vinhos.

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, embora relativamente às castas não se verifiquem restrições à sua localização.

No entanto, constata-se existir um padrão de localização das castas relativas a 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.

Os solos predominantemente de origem basáltica com pH baixo estão na origem de mostos e vinhos com elevada acidez, que marcam de forma evidente estes vinhos e lhe proporcionam a

sua tão conhecida frescura, fruto de mostos com uma acidez natural bem equilibrada com a graduação alcoólica, característica 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 se verificar a necessidade de maturações mais prolongadas.

Nexo causal:

A presença da vinha na ilha da Madeira surge com os primeiros colonos, em meados do século XV, cujo trabalho fez mudar os canaviais e demais vegetação aí existente pelos vinhedos, cujas cepas foram trazidas do reino de Portugal pelos primeiros descobridores, assim como o trigo. Os vinhos apresentam características inimitáveis devidas não só à influência marítima, às condições do solo, variedade de microclimas e de castas que proporcionam uma acidez natural bem equilibrada.

A ilha, cujas condições orográficas se identificam por uma forma piramidal de cordilheira montanhosa espraia-se em duas vertentes distintas, expressa por uma costeira abrupta entremeada por pequenas áreas planas e algumas fajãs, mais junto ao mar.

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.).

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

9. MATERIAL DE APOIO

a. Outro(s) documento(s):

Descrição: Declaração de Rectificação

Descrição: Portaria nº 87/2004, de 2 de Abril

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=9881>

4. LÍNGUA DO PEDIDO: Português

5. LIGAÇÃO COM E-BACCHUS

Vinho Regional Terras Madeirenses