

Especificações Técnicas

Registo da Indicação Geográfica – Aguardente Vínica DoTejo (*)

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

1. Nome da Indicação Geográfica a registar

Aguardente Vínica/ Aguardente de Vinho DOP DoTejo

2. Categoria da bebida espirituosa

Aguardente Vínica/ Aguardente de Vinho

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: Lei nº 8/1985, de 4 de Junho (*)

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

(*)Nota: “O Decreto -Lei n.º 45/2000, de 21 de Março, alterado pelo Decreto -Lei nº 216/2003, de 18 de Setembro, aprovou os Estatutos da Região Vitivinícola do Ribatejo, atualizando diversas disposições relativas à produção e ao comércio de vinho e produtos de vinhos com a denominação de origem Ribatejo. Sendo que a área geográfica correspondente à tradicional denominação «Ribatejo» se encontra fortemente conotada com o rio Tejo e tendo presente o actual enquadramento resultante da reorganização institucional do sector vitivinícola, **considera-se adequado promover a alteração da denominação de origem «Ribatejo» para denominação de origem «DoTejo»**, bem como alterar certas normas técnicas que têm vindo a regular a sua produção, aproveitando ainda para alterar a área de produção das sub-regiões da Chamusca e Tomar e introduzir a possibilidade de utilização de outras castas”.

5. Descrição da bebida espirituosa

Caraterísticas físicas, químicas e/ou organoléticas

A denominação de origem Aguardente Vínica DoTejo só pode ser utilizada nas aguardentes vínicas obtidas a partir de vinhos elaborados com uvas produzidas na região delimitada da DOP DoTejo, aí produzidas e envelhecidas e que obedeçam às características físico-químicas e organoléticas estabelecidas na legislação aplicável à região.

Características físico-químicas:

A aguardente vínica com direito à denominação de origem DoTejo deve observar as disposições legais em vigor e satisfazer os requisitos definidos pela entidade certificadora quanto à limpidez, cor, aroma e sabor.

A aguardente vínica DoTejo deve ter um título alcoométrico volúmico mínimo igual ou superior a 37,5 % vol. e os restantes parâmetros de acordo com a legislação nacional e comunitária em vigor.

Características Organolépticas:

As práticas de produção que originam as aguardentes vínicas DoTejo induzem características organolépticas, em função da diversidade das castas autóctones existentes na região, devendo apresentar como requisitos mínimos em termos de aroma, a ausência de defeito.

A aguardente vínica DoTejo deve apresentar-se límpida e ter uma cor topázio mais ou menos intensa, consoante o tempo de envelhecimento.

Em termos de aroma, deve apresentar aroma etéreo pronunciado com notas de madeira bem presentes.

Em termos de sabor, as aguardentes vínicas DoTejo devem apresentar um final de boca macio.

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

As aguardentes vínicas da DoTejo quando avaliadas em comparação com outras aguardentes vínicas submetidas a envelhecimento, revelam-se ricas em compostos fenólicos e com uma elevada actividade antioxidante, sendo influenciadas principalmente pelo tipo de madeira utilizado e pela intensidade da queima da vasilha.

Em termos sensoriais, as aguardentes vínicas da DoTejo podem ser caracterizadas por vários descritores associados ao envelhecimento em madeira, cuja intensidade é significativamente influenciada pelas condições de envelhecimento (tipo de madeira, intensidade da queima da vasilha, dimensão da vasilha e tempo de envelhecimento).

Tipo de Prática Enológica: **Práticas Culturais**

Os vinhos e produtos v\u00ednicos com direito \u00e0 DO DoTejo devem provir de vinhas com pelo menos tr\u00eas anos de enxertia ou, no caso de enxertos prontos, tr\u00eas anos ap\u00f3s a planta\u00e7\u00e3o e a sua elabora\u00e7\u00e3o deve decorrer dentro da regi\u00e3o de produ\u00e7\u00e3o e em adegas inscritas e aprovadas para o efeito, que ficam sujeitas ao controlo da entidade certificadora, salvo em casos excepcionais, a aprovar pela entidade certificadora.

As vinhas destinadas \u00e0 produ\u00e7\u00e3o dos vinhos e produtos vitivin\u00edcolas DO DoTejo devem estar, ou ser instaladas, em solos com as caracter\u00edsticas a seguir indicadas e apresentar exposi\u00e7\u00e3o aconselh\u00e1vel \u00e0quela produ\u00e7\u00e3o.

Os solos nos quais podem estar instaladas as vinhas destinadas \u00e0 produ\u00e7\u00e3o de produtos v\u00ednicos com direito \u00e0 DO DoTejo contribuem em grande parte para a sua diferencia\u00e7\u00e3o, qualidade e as suas caracter\u00edsticas intr\u00ednsecas.

Em cada uma das sub-regi\u00f5es que comp\u00f5e a denomina\u00e7\u00e3o de origem, os solos apresentam diversas caracter\u00edsticas, desde os solos argilo-calc\u00e1reos em ondulados suaves do Bairro, aos solos arenosos e medianamente f\u00e9rteis da Charneca que embora de rendimentos mais baixos induzem ao afinamento dos vinhos brancos e tintos, para al\u00e9m dos solos de aluvi\u00e3o do Campo, particularmente excelentes para os vinhos brancos.

As vinhas podem ser inscritas desde que se encontrem no terceiro ano ap\u00f3s a enxertia; no caso de se tratar de enxertos prontos, as vinhas podem ser inscritas para produ\u00e7\u00e3o tr\u00eas anos ap\u00f3s a planta\u00e7\u00e3o.

As vinhas destinadas \u00e0 elabora\u00e7\u00e3o de vinhos e produtos v\u00ednicos com direito \u00e0 DO DoTejo devem ser estremes e conduzidas em forma baixa, em ta\u00e7a ou em cord\u00e3o.

6. Zona geogr\u00e1fica em causa

A \u00e1rea geogr\u00e1fica de produ\u00e7\u00e3o corresponde \u00e0 totalidade da \u00e1rea geogr\u00e1fica da DOP DoTejo incluindo as suas sub-regi\u00f5es com as seguintes delimita\u00e7\u00f5es:

- a) **Sub-regi\u00e3o Almeirim:** Os concelhos de Almeirim, Alpiar\u00e7a e Salvaterra de Magos;
- b) **Sub-regi\u00e3o Cartaxo:** Os concelhos da Azambuja e Cartaxo;
- c) **Sub-regi\u00e3o Chamusca:** Os concelhos da Chamusca, Goleg\u00e3, Abrantes, Const\u00e2ncia, Sardoal e Ma\u00e7\u00e3o;
- d) **Sub-regi\u00e3o Coruche:** Os concelhos de Benavente e Coruche;
- e) **Sub-regi\u00e3o Santar\u00e9m:** Os concelhos de Rio Maior e Santar\u00e9m;
- f) **Sub-regi\u00e3o Tomar:** Os concelhos de Tomar e Torres Novas; Alcanena, Entroncamento, Vila Nova da Barquinha e Ferreira do Z\u00eazere.

O limite natural que separa a sub-região de Almeirim das do Cartaxo e Santarém é o rio Tejo.

Mapa da Região



7. Método de obtenção da bebida espirituosa

Conservação e Destilação

Os vinhos destinados à produção de aguardente vínica com denominação de origem DoTejo devem ser destilados no interior da região vitivinícola DoTejo, o mais tardar até ao final do mês de abril imediato à vinificação.

Os vinhos impróprios para consumo não podem ser utilizados para produção de aguardentes vínicas DoTejo.

A vinificação deve ser realizada sem adição de dióxido de enxofre

Os sistemas utilizados na destilação podem ser:

- a) Destilação contínua em coluna de cobre que pode ser equipada com pratos de uma só calote ou pratos de calotes múltiplas, de alimentação contínua;
- b) Destilação descontínua em alambique de cobre, constituído por uma caldeira aquecida a fogo directo, por um capitel com ou sem aquece-vinhos (esquentador) e por uma serpentina (refrigerante);

Envelhecimento

O envelhecimento é efectuado na região, em barris de carvalho com capacidade até 800 litros.

A aguardente vínica DoTejo só pode ser comercializada após 12 meses de envelhecimento em barris de carvalho-

8. Ligação ao ambiente geográfico ou à origem geográfica

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

Situado no Centro de Portugal, a região vitivinícola DOP DoTejo, com uma vasta superfície agrícola utilizada (SAU), de 258.000 ha., cerca de 7% da nacional e com uma área florestal de 160.000 ha., perto de 17% da nacional, possui inegáveis condições naturais para o desenvolvimento da cultura da vinha

A história da viticultura na Região perde-se nos tempos, já que a existência de vinha na região DoTejo é muito anterior à nacionalidade, conforme atestam os amarelados manuscritos em papiro, do tempo dos romanos que terão sido os principais introdutores da cultura da vinha nesta Região.

Em documentos emanados de Reis como D. Afonso Henriques, D. Sancho II e D. Fernando, só para citar alguns são variadas as referências às vinhas e aos vinhos do Tejo.

Também Fernão Lopes cita “as grandes carregações de vinho” referindo “que a exportação média anual chegou a carregar 400 a 500 navios e que num ano atingiu 12.000 tonéis de vinho”.

Porém, o apogeu do comércio destes vinhos foi sobretudo no século XIII, no fim da sua primeira metade, que só para Inglaterra, chegou a atingir a cifra de quase 30.000 pipas.

A vinha teve ainda um papel preponderante na colonização da Região.

Entre 1900 e 1960, a população do continente aumentou cerca de 61% tendo tido na região DoTejo, sensivelmente a mesma evolução. No entanto, nos concelhos de maior incidência vitivinícola do Ribatejo (Almeirim, Alpiarça, Cartaxo, Chamusca, Coruche, Rio Maior, Salvaterra de Magos e Santarém), o aumento de população no período considerado foi de cerca de 175% e só em Almeirim este aumento foi de cerca de 228%.

Tejo é o principal rio português, denominado Tagus em Latim e em Inglês. A região do Tejo tem sido reconhecida como região produtora de vinhos desde a Idade Média. Ribatejo (que significa margem do Tejo em português) é o nome da província, por essa razão foi escolhido,

há 15 anos atrás para designar a nova região vitivinícola que acabava de ser criada a partir da reunião de várias sub-regiões.

Entretanto, a região alcançou substanciais melhorias, quer na qualidade dos vinhos quer no processo de vinificação, decidindo-se regressar ao nome TEJO, o nome original desta região produtora de vinhos. O objectivo principal desta mudança é sublinhar as qualidades do vinho da região, a sua tradição e novas ambições dos produtores.

A produção de aguardente vínica na região remota ao início do século passado, sendo que a acidez natural elevada e a frescura dos vinhos produzidos na região DoTejo, tornam-nos singulares na obtenção de aguardentes vínicas de elevada qualidade.

Caraterísticas específicas da bebida espirituosa, imputáveis à sua área geográfica

Dados sobre o produto

As características específicas das aguardentes vínicas da denominação de origem DoTejo resultam das práticas de produção que as originam, sendo muito influenciadas pelo carácter dos vinhos ali produzidos e a partir dos quais são destilados, induzindo características organolépticas diferenciadas e também do carácter da região, muito influenciada não só pelas condições edafoclimáticas, mas também pelos factores humanos.

As castas contribuem igualmente para a especificidade dos produtos vínicos com direito à DO “DoTejo” em conjugação com outros factores naturais e humanos. Assim, e para além da diversidade e especificidade das castas autóctones que imprimem um forte carácter regional, existem na região delimitada outras variedades perfeitamente adaptadas à geografia e às condicionantes da paisagem, algumas das quais podem ser consideradas de introdução relativamente recente mas que demonstram ser castas de valor reconhecido e que reforçam a qualidade dos vinhos da região. As castas especificamente recomendadas para a produção de vinhos com direito à DOP DoTejo encontram-se definidas em regulamento próprio da região.

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 Região apresenta clima moderado, com temperaturas médias compreendidas entre os 15,5°C e 16,5°C, o valor da insolação situa-se cerca das 2800 horas/ano e a média anual de precipitação é de 750 mm, sendo um pouco mais elevada a Norte da Região, nomeadamente na zona de Tomar e um pouco menos elevada a Sul da Região, nomeadamente na zona de Coruche.

As vinhas destinadas à produção dos vinhos e produtos vínicos com DO DoTejo devem estar, ou ser instaladas, em solos com a exposição aconselhável para a produção de vinhos e produtos vínicos de qualidade. Dada a extensão e características específicas da região e suas sub-regiões, os solos devem corresponder ao definido no caderno de especificações, designadamente, regossolos psamíticos normais e para-hidromórficos; aluviossolos modernos

e antigos; coluviosolos; solos litólicos não húmicos pouco insaturados normais, de areias e de arenitos finos e grosseiros e de gnaisses ou rochas fins; solos calcários pardos e vermelhos dos climas de regime xérico, normais e para barros, de calcários e margas; barros castanho-avermelhados não calcários de basaltos; solos mediterrâneos pardos e vermelhos ou amarelos de materiais calcários e de materiais não calcários, normais, para-barros ou para-hidromórficos, de calcários duros e dolomias, de arenitos finos, argilas, argilitos, gnaisses ou rochas fins e de arcoses; podzóis não hidromórficos e hidromórficos sem e com surraipa de areias e arenitos; solos salinos de salinidade moderada de aluviões.

9. Complemento à Indicação Geográfica

Complementarmente à indicação geográfica a aguardente vínica DoTejo, obtida por envelhecimento natural em vasilhas de madeira de carvalho, poderá utilizar as menções:

- **“Velha” ou “Reserva”**: quando envelhecida por um período mínimo médio de 2 anos;
- **“Velhíssima”**: quando envelhecida por um período mínimo médio de 3 anos;
- **“VSOP”**: quando envelhecida por um período mínimo médio de 4 anos;
- **“XO”**: quando envelhecida por um período mínimo médio de 6 anos.

10. Regras específicas de rotulagem

A rotulagem de Aguardente Vínica/de Vinho DOP DoTejo deve respeitar as normas legais e as definidas pela entidade certificadora, à qual é previamente apresentada para aprovação

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

Comissão Vitivinícola Regional do Tejo

Sede: Rua de Coruche, nº 85,

2080 - 094 Almeirim, Portugal.