

Ficha Técnica

REGISTO DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA “AGUARDENTE VÍNICA BARRADA”

LÍNGUA NA QUAL O PEDIDO É APRESENTADO: Português (PT)

1. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA A REGISTRAR

Aguardente Vínica Barrada

2. CATEGORIA DA BEBIDA ESPIRITUOSA

Aguardente Vínica

3. DESCRIÇÃO DA BEBIDA ESPIRITUOSA

Caraterísticas físicas, químicas e/ou organoléticas

A aguardente vínica Barrada apresenta-se, em termos de aspeto, límpida, de cor topázio, mais ou menos intensa, consoante o tempo de envelhecimento. Ao nível dos aromas, apresenta-se com aroma etéreo pronunciado, frutado, com notas de especiarias e frutos secos e madeira bem presente, sendo intensificados pelas condições de envelhecimento. Quanto ao sabor, a aguardente vínica Barrada apresenta um final de boca macio e prolongado, embora por vezes com algum vigor, com leve doçura frutada e suave.

A aguardente vínica Barrada apresenta um título alcoométrico volúmico mínimo igual ou superior a 40 % vol. e os restantes parâmetros de acordo com a legislação nacional e comunitária em vigor.

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

As aguardentes de vínicas Barrada quando comparadas com outras aguardentes vínicas submetidas a envelhecimento, revelam riqueza de compostos fenólicos e elevada atividade antioxidante, intrinsecamente correlacionada com o perfil dos vinhos que lhes dão origem e com o tipo de vasilhame (madeira) utilizado no envelhecimento.

No que diz respeito à análise sensorial, caracterizam-se por possuir descritores associados ao envelhecimento, nomeadamente macieza, corpo, doçura, persistência, complexidade e untuosidade. Estas caraterísticas são significativamente influenciadas pelas condições de envelhecimento (tipo de madeira, intensidade da queima da vasilha, dimensão da vasilha e tempo de envelhecimento).

As características específicas do produto resultam da conjugação dos seguintes fatores: matérias-primas, a área geográfica, ao método de obtenção e aos fatores humanos (o saber-fazer associado à arte do loteamento).

4. ZONA GEOGRÁFICA EM CAUSA

A área geográfica de produção da aguardente vínica Bairrada, abrange:

- a) Os municípios de Anadia, Mealhada e Oliveira do Bairro;
- b) Do município de Águeda, a União das freguesias de Recardães e Espinhel, a União das freguesias de Águeda e Borralha, a União das freguesias de Barrô e Aguada de Baixo, da União das freguesias de Travassô e Óis da Ribeira, apenas a freguesia de Óis da Ribeira, da União das freguesias de Belazaima do Chão, Castanheira do Vouga e Agadão, apenas a freguesia de Belazaima do Chão, e as freguesias de Aguada de Cima, Fermentelos e Valongo do Vouga;
- c) Do município de Aveiro, da União das freguesias de Requeixo, Nossa Senhora de Fátima e Nariz, apenas a freguesia de Nariz;
- d) Do município de Cantanhede, a União das freguesias de Sepins e Bolho, a União das freguesias de Vilamar e Corticeiro de Cima, a União das freguesias de Covões e Camarneira, a União das freguesias de Portunhos e Outil, a União das freguesias de Cantanhede e Pocariça, e as freguesias de Ançã, Cadima, Cordinhã, Febres, Murtede, Ourentã, Sanguinheira e São Caetano;
- e) Do município de Coimbra, a União das freguesias de Souselas e Botão, a União das freguesias de Trouxemil e Torre de Vilela, da União das freguesias de Antuzede e Vil de Matos, apenas a freguesia de Vil de Matos;
- f) Do município de Vagos, da União das freguesias de Fonte de Angeão e Covão do Lobo, apenas a freguesia de Covão do Lobo, da União das freguesias de Ponte de Vagos e Santa Catarina, apenas a freguesia de Santa Catarina, e as freguesias de Ouca e Sosa.

Mapa da Região



SIMBOLOGIA

Límite de Distrito	-----
Límite de Concelho	—————
Límite de Freguesia
Límite de Região Determinada	—————
Sede de Distrito	⊙
Sede de Concelho	•

5. MÉTODO DE OBTENÇÃO DA BEBIDA ESPIRITUOSA

Matéria-prima

A aguardente vínica Bairrada apenas pode ser obtida a partir da destilação de vinhos aptos a serem certificados como DO Bairrada.

Destilação

A destilação deve ocorrer no interior da região ou na sua proximidade imediata, entendendo-se esta como as regiões vitivinícolas confinantes.

Os sistemas de destilação utilizados podem ser de dois tipos:

- Sistema contínuo, em que existe uma coluna de destilação.
- Sistema descontínuo, em alambique.

Preparação

As aguardentes vínicas Bairrada não podem ser aromatizadas, o que não exclui a adição de caramelo como meio para adaptar a cor.

Envelhecimento

A aguardente vínica Bairrada é geralmente, mas não exclusivamente, estagiada em madeira de carvalho.

O tipo de madeira, intensidade da tosta, dimensão da vasilha e o tempo de envelhecimento influenciam significativamente as características organoléticas, ao nível do corpo da complexidade e exuberância aromática, e da cor e respetiva intensidade.

6. LIGAÇÃO AO AMBIENTE GEOGRÁFICO OU À ORIGEM GEOGRÁFICA

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

Elementos edafoclimáticos

A Bairrada é delimitada a norte pelo rio Vouga e a Sul pelo rio Mondego, a nascente pelas serras do Bussaco e Caramulo e a poente pelo Oceano Atlântico.

O clima apresenta uma forte influência marítima marcado por brisas marítimas frequentes, com elevados níveis de pluviosidade.

A vinha é cultivada predominantemente em solos de natureza argilosa e argilo-calcária.

Matéria-prima: características qualitativas dos vinhos destilados

A aguardente vínica Bairrada é obtida exclusivamente a partir de vinhos aptos a DO Bairrada. Estes vinhos caracterizam-se por terem, em regra, uma boa acidez, em equilíbrio com o álcool. Na prova apresentam uma frescura e mineralidade bem presente. Estas características estão intrinsecamente associadas ao local de origem, nomeadamente a conjugação do fator clima marcadamente de influência atlântica e os solos predominantes na região.

As castas aptas à produção dos vinhos suscetíveis de darem origem a aguardente vínica Bairrada constituem um elemento determinante das características qualitativas, em especial as aromáticas e sápidas.

A diversidade de castas existente, fruto do conhecimento até agora alcançado, empresta um contributo decisivo para a unicidade e tipicidade dos vinhos suscetíveis de darem origem a aguardente vínica Bairrada.

Castas Brancas: Arinto, Pedernã, Bical, Cercial, Chardonnay, Maria-Gomes, Pinot-Blanc, Rabo-de-Ovelha, Sauvignon-Blanc, Sercialinho, Verdelho, Viognier, Alfrocheiro, Aragonez.

Castas Tintas: Baga, Bastardo, Cabernet-Sauvignon, Camarate, Castelão, Jaen, Merlot, Petit-Verdot, Pinot-Noir, Rufete, Syrah, Tinta-Barroca, Tinto-Cão, Touriga-Franca, Touriga-Nacional.

Fatores Humanos

No que aos fatores humanos diz respeito, pode dizer-se que estes possuem influência nas características das aguardentes vínicas Bairrada, pelo facto de esta ser uma região que há décadas produzia grande parte das aguardentes vínicas comercializadas em Portugal. Existe assim uma vasta experiência e saber-fazer local dos técnicos de destilação que operam os vinhos locais com visto à obtenção de aguardentes vínicas, algo que se afigura como essencial na separação das fases de obtenção do destilado.

A transmissão dos conhecimentos adquiridos pela experiência é determinante para garantia das características associadas à aguardente vínica Bairrada.

O fator humano está bem presente na arte do loteamento realizado por profissionais experientes, bem como nos processos utilizados no envelhecimento.

Características específicas da bebida espirituosa atribuíveis à área geográfica

A característica da aguardente vínica Bairrada está intrinsecamente relacionada com o perfil dos vinhos com direito à denominação de origem Bairrada que estão na sua origem (boa acidez natural, em equilíbrio com o álcool), em resultado da conjugação do clima, dos solos, e das castas mais predominantes na Região.

O clima apresenta geralmente baixa amplitude térmica, fortemente influenciado pela proximidade do oceano atlântico e consequentes brisas marítimas, conduzindo a uma maturação suave das uvas, com reflexo na formação de precursores aromáticos dos vinhos e a sua expressão na aguardente vínica Bairrada obtida da sua destilação.

Associado aos solos e às castas predominantes na região, os vinhos utilizados na destilação conjugados com a arte de bem-fazer potenciam uma aguardente vínica Bairrada, que se caracteriza pela sua intensidade e elegância, bem como uma frescura aromática e gustativa diferenciadora, suave e harmoniosa no paladar, com final de boca macio e prolongado.

Por sua vez, o fator humano que permite uma ligação do território ao produto, está bem presente na arte do loteamento realizado pelos profissionais experientes, bem como nos processos utilizados no envelhecimento que garante de forma inequívoca para a complexidade equilibrado aromático das aguardentes vínicas Bairrada.

A transmissão dos conhecimentos adquiridos é sem sombra de dúvida um ponto fulcral na manutenção e na garantia das características da aguardente vínica Bairrada.

7. DISPOSIÇÕES DA UNIÃO EUROPEIA OU NACIONAIS/REGIONAIS

Decreto-Lei nº 3/74, de 8 de janeiro, com as devidas alterações que regula o fabrico, preparação, armazenagem e comercialização das bebidas espirituosas;

Decreto-lei nº 213/2004, de 23 de agosto que estabelece o regime de infrações relativas ao incumprimento da disciplina legal aplicável à vinha, à produção, ao comércio, à transformação e ao trânsito dos vinhos e dos outros produtos vitivinícolas e às atividades desenvolvidas neste sector;

Decreto-lei nº 61/2020, de 18 de agosto, que estabelece a organização institucional do sector vitivinícola e o respetivo regime jurídico;

Portaria n.º 212/2014, de 14 de outubro, define o regime de produção e comércio dos produtos vitivinícolas com direito à denominação de origem (DO) Bairrada mantendo o reconhecimento da DO Bairrada e procedendo ainda à atualização da lista de castas permitidas na produção dos produtos com direito à DO Bairrada, com a redação introduzida pela Portaria n.º 335/2015.

Portaria nº 26/2017, de 13 de janeiro que estabelece as regras complementares relativas à designação, apresentação e rotulagem dos produtos do sector vitivinícola;

Regulamento (CE) nº 110/2008 do Parlamento Europeu e do conselho de 15 de janeiro de 2008 relativo à definição, designação, apresentação, rotulagem e proteção das indicações geográficas das bebidas espirituosas e que revoga o Regulamento (CEE) nº 1576/89 do conselho;

Regulamento (UE) nº 2019/787, de 17 de abril de 2019, relativo à definição designação, apresentação e rotulagem das bebidas espirituosas, à utilização das denominações das bebidas espirituosas na apresentação e rotulagem de outros géneros alimentícios e à proteção das indicações geográficas das bebidas espirituosas, à utilização de álcool etílico e de destilados de origem agrícola na produção de bebidas alcoólicas.

8. REQUERENTE E ORGANISMO DE CONTROLO

Requerente

Conselho Geral da Comissão Vitivinícola da Bairrada

Estatuto jurídico: Órgão deliberativo de associação de direito privado e carácter interprofissional (Entidade de Gestão)

Av. Engº Tavares da Silva

3780-203 Anadia

Telefone:+351231510180

Endereço eletrónico: info@cvbairrada.pt

Organismo de Controlo

Comissão Vitivinícola da Bairrada

Estatuto jurídico: Associação de direito privado e carácter interprofissional (Órgão de certificação e controlo)

Entidade acreditada no âmbito da Norma ISO 17065:2012

Endereço eletrónico: controlo@cvbairrada.pt

9. SUPLEMENTO À INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

A aguardente vínica Bairrada só pode ser acondicionada em garrafas de vidro, com capacidade igual ou inferior a 2 litros, admitindo-se, exclusivamente para efeitos de publicidade e após análise casuística, a autorização e capacidade superior.

A rotulagem da Aguardente Vínica Bairrada, deve respeitar as normas legais e é previamente apresentada para aprovação na Comissão Vitivinícola da Bairrada.

Em complemento à indicação geográfica, podem ser utilizadas, na rotulagem de aguardente vínica Bairrada as seguintes menções tradicionais relativas ao envelhecimento:

- a) «Três Estrelas/***/» ou «Very Superior /VS», menção reservada para aguardentes vínicas sujeitas a um envelhecimento não inferior a 2 anos;
- b) «Very Superior Old Pale/VSOP» ou «Reserva», menção reservada para aguardentes vínicas sujeitas a um envelhecimento não inferior a 4 anos;
- c) «Extra» ou «Extra Old/XO», menção reservada para aguardentes vínicas sujeitas a um envelhecimento não inferior a 5 anos