

Ficha Técnica

REGISTO DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA “AGUARDENTE VÍNICA BAIRRADA”

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

1. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA A REGISTRAR

Aguardente Vínica Bairrada

2. CATEGORIA DA BEBIDA ESPIRITUOSA

Aguardente Vínica

3. DESCRIÇÃO DA BEBIDA ESPIRITUOSA

Caraterísticas físicas, químicas e/ou organoléticas

Caraterísticas físicas

Líquido transparente com brilho, de cor topázio mais ou menos intensa, consoante o tempo de envelhecimento.

Caraterísticas Químicas

A aguardente vínica Bairrada deve ter 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. O aroma da bebida é determinado pelo teor de ésteres e aldeídos, e o seu sabor pelo teor de álcoois superiores que contém.

Caraterísticas organoléticas

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

Em termos de sabor, as aguardentes vínicas Bairrada devem apresentar um final de boca macio e prolongado, embora por vezes apresentem algum vigor, com leve doçura frutada e redonda.

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

Para que as aguardentes de vínicas Bairrada adquiram equilíbrio e harmonias, os destilados são amadurecidos em vasilhames de madeira. Caracterizam-se por possuir descritores associados ao envelhecimento, nomeadamente complexidade e

untuosidade. Estas características são significativamente influenciadas pelas condições de envelhecimento (tipo de madeira, intensidade da queima da vasilha, dimensão da vasilha e tempo de envelhecimento).

A aguardente vínica Bairrada resulta da conjugação do clima, dos solos e das castas da Região.

As castas aptas à produção da aguardente vínica Bairrada são:

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.

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, Murte, 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 Ouça e Sosa.

Mapa da Região:



5. MÉTODO DE OBTENÇÃO DA BEBIDA ESPIRITUOSA

Descrição do método de produção

A aguardente vínica é normalmente produzida com um teor alcoólico de 56% alc.vol. (destilação charentais ou dupla destilação) ou de 77% alc. vol. (destilação contínua).

Na preparação das aguardentes vínica Bairrada são autorizadas as operações tecnológicas seguintes:

Adição de água (destinada ao consumo humano) e desde que essa adição não altere a natureza do produto: a aguardente é desdobrada com água desmineralizada (com um teor de cálcio o mais baixo possível) para um teor alcoólico aproximado do teor com que será mais tarde comercializada, antes de iniciar o seu estágio em recipientes de madeira.

Estágio em madeira: a fim de não marcar exageradamente as aguardentes com notas aromáticas e gustativas de madeira, normalmente usam-se barris usados, de volumetria abaixo dos 600 litros.

Quando se usam barris novos opta-se por volumes entre os 200 e os 600 litros e com tosta forte de modo a transmitir aromas e gostos mais adocicados e suaves.

As aguardentes com estágio muito prolongado são mantidas nos volumes menores durante alguns anos sendo depois trasfegadas para maiores capacidades de modo a amenizar as notas de madeira tostada com oxidação lenta que lhe vai conferir suavidade e complexidade.

Lotação: entendida como mistura de duas ou mais bebidas espirituosas pertencentes à mesma categoria, apenas distinguíveis por pequenas variantes de composição. A bebida espirituosa assim obtida pertence à mesma categoria de bebida espirituosa que as bebidas espirituosas originais antes da lotação.

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 de capacidade superior.

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 região da 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.

Encontra-se assim, sob uma forte influência marítima. Característica condicionador do aproveitamento económico dos recursos naturais e das atividades aí desenvolvidas.

A área geográfica definida está sob uma forte influência marítima que se reflete de uma maneira geral, nas características de frescura (acidez) dos seus vinhos, que resultam bem equilibrados, não transmitindo excesso de sensação alcoólica, mesmo quando o teor alcoólico possa ser um pouco mais elevado.

A região é formada por solos de constituição mineral de diferentes épocas geológicas onde predominam os terrenos pobres, que variam desde os arenosos aos argilosos, encontrando-se também os franco-arenosos.

A vinha é cultivada predominantemente em solos de natureza argilosa e argilo-calcária. A forte presença de argilas proporciona uma boa nutrição das videiras e assegura a retenção de água da chuva, evitando o stress hídrico e aumentando a resistência das videiras às temperaturas mais elevadas, mantendo assim a atividade fotossintética ao longo do período vegetativo e de maturação das uvas.

Matéria-prima

As castas constituem um elemento determinante das características qualitativas, em especial as aromáticas e sápidas, com os aromas florais a fruta fresca, fruta maturada e uma expressão do terroir da região de forma significativa para a unicidade e tipicidade das mesmas.

Fatores Humanos

No que aos fatores humanos diz respeito, que se congregam nesta ligação do território ao produto, pode dizer-se que estes possuem enorme influência na qualidade das aguardentes vínicas Bairrada, pelo fato de esta ser uma região que há décadas destilava grande parte das aguardentes comercializadas em Portugal.

Existe assim uma vasta experiência e know how 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 (cabeça, coração e cauda).

A transmissão dos conhecimentos adquiridos pela experiência é determinante para garantia da qualidade do produto final, ou seja, o destilado de aguardente vínica Bairrada.

Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou caraterísticas do produto ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras caraterísticas do produto:

A conexão das caraterísticas dos vinhos suscetíveis de darem origem a aguardente vínica Bairrada, resulta das caraterísticas edafoclimáticas da região em conjunto com o processo de elaboração do produto.

O clima apresenta geralmente baixa amplitude térmica, sendo fortemente influenciado pela proximidade do oceano atlântico, pelas brisas marítimas, o que constitui elemento determinante das caraterísticas qualitativas, em especial no que ao aroma diz respeito.

As caraterísticas da aguardente vínica Bairrada, nomeadamente a intensidade e elegância com uma frescura aromática e gustativa diferenciadora estão relacionadas com os vinhos que são utilizados na destilação.

Os fatores humanos que interagem nesta ligação de território ao produto contribuem de forma inequívoca na qualidade da aguardente vínica Bairrada. O fator humano está bem presente na arte do loteamento realizado pelos profissionais experientes, bem como nos processos utilizados no envelhecimento. A transmissão dos conhecimentos adquiridos é um ponto fulcral na manutenção e na garantia da qualidade da aguardente vínica Bairrada.

7. REGRAS ESPECÍFICAS DE ROTULAGEM

A rotulagem da aguardente vínica Bairrada deve respeitar as normas legais e as definidas pela entidade certificadora, à qual é previamente apresentada para aprovação antes da sua comercialização.

Menções tradicionais

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 vónicas sujeitas a um envelhecimento não inferior a 4 anos;
- c) «Extra» ou «Extra Old/XO», menção reservada para aguardentes vónicas sujeitas a um envelhecimento não inferior a 5 anos

8. 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 (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.

9. 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: +351 231 510 180

Endereço eletrónico: info@cvbairrada.pt

Organismo de Controlo

Comissão Vitivinícola da Bairrada (CVB) - Órgão de certificação e controlo
(o organismo de controlo é imparcial e isento de qualquer conflito de interesses em relação ao requerente, no cumprimento das normas legais e de acreditação)

Estatuto jurídico: Associação de direito privado e carácter interprofissional

Entidade acreditada no âmbito da Norma ISO 17065:2012

Endereço eletrónico: controlo@cvbairrada.pt