

Especificações Técnicas

Registo da Indicação Geográfica – Aguardente Vínica Bairrada

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

1. Indicação geográfica a registar

Aguardente Vínica/Aguardente de Vinho DOP Bairrada

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: Portaria nº 709-A/1979 de 28 de Dezembro

1ª Proteção na União Europeia: Regulamento nº 1576/1989 do Conselho, de 15 de Janeiro

5. Descrição da bebida espirituosa

Caraterísticas físicas, químicas e/ou organoléticas

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

Caraterísticas físico-químicas

O título alcoométrico volúmico adquirido mínimo da aguardente vónica DOP Bairrada é de 40 % vol., não podendo o teor de metanol ser superior a 400g/hl de álcool absoluto.

Características organoléticas:

As aguardentes víquicas Bairrada são - como consequência das práticas de produção que as originam – aromáticas e devem cumprir os requisitos bem como as características químicas e organolépticas e demais disposições legais em vigor e no regulamento interno da entidade certificadora; os exames organoléticos das aguardentes são efetuados pela câmara de provadores que funciona de acordo com o regulamento interno. A aguardente víquica deve apresentar um título alcoométrico volúmico adquirido mínimo de 40 % vol..

Os requisitos mínimos da Aguardente víquica Bairrada em termos de aroma são a ausência de defeito, revelando a matéria-prima que lhes deu origem (vinho); em termos de sabor os requisitos mínimos são a ausência de defeito.

As aguardentes víquicas Bairrada são geralmente aguardentes com boa riqueza aromática, de baixa acidez total e volátil, são geralmente suaves na boca, embora também possam apresentar algum vigor, com uma leve doçura frutada, redonda até ao final amplo e espirituoso, combinando notas de madeira consoante o tempo de envelhecimento.

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

As aguardentes víquicas com direito à DO «Bairrada» devem revelar a matéria-prima e as características únicas dos vinhos que lhe servem de base, bem como o envelhecimento, sempre que ocorra.

Tipo de prática enológica: Práticas Culturais

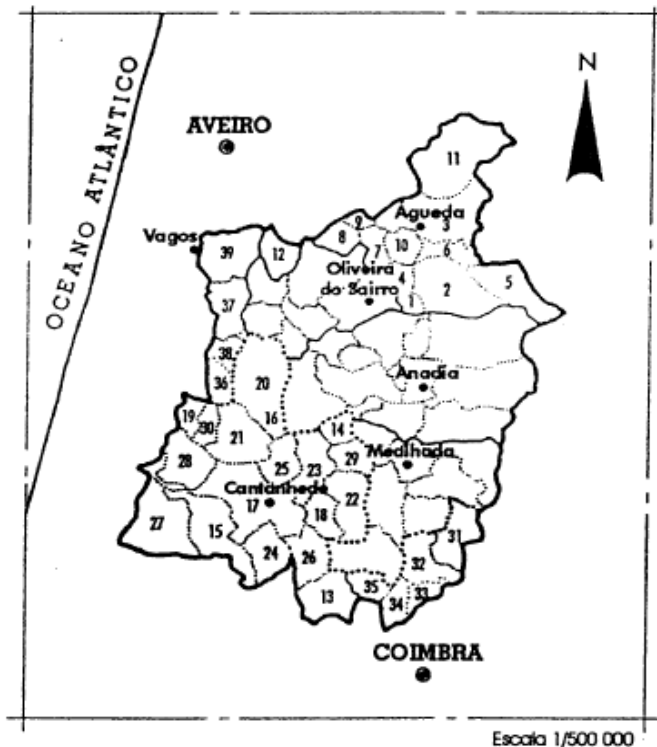
As vinhas destinadas à produção de vinhos suscetíveis de darem origem a aguardentes víquicas com direito à denominação de origem DOP Bairrada devem ser conduzidas em cordão ou em forma semi- livre e a densidade de plantação deve ser superior a 3.000 plantas/ha.

Os vinhos suscetíveis de darem origem a aguardentes bagaceiras com direito à denominação de origem DOP Bairrada devem provir de vinhas com pelo menos quatro anos de enxertia.

6. Zona geográfica em causa

A área geográfica corresponde à Denominação de Origem Bairrada e abrange os concelhos de Anadia, Mealhada, Oliveira do Bairro, Águeda (freguesias de Aguada de Baixo, Aguada de Cima, Águeda, Barrô, Belazaima do Chão, Borralha, Espinhel, Fermentelos, Óis da Ribeira, Recardães e Valongo do Vouga), Aveiro (freguesia de Nariz), Cantanhede (freguesias de Ançã, Bolho, Cadima, Camarneira, Cantanhede, Cordinhã, Corticeiro de Cima, Covões, Febres, Murteda, Ourentã, Outil, Pocariça, Portunhos, Sanguinheira, São Caetano, Sepins e Vilamar), Coimbra (freguesias de Botão, Souselas, Torre de Vilela Trouxemil e Vil de Matos) e Vagos (freguesias de Covão do Lobo, Ouca, Santa Catarina e Sosa).

Mapa da Região



SIMBOLOGIA

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

7. Método de obtenção da bebida espirituosa

Vinificação

Os vinhos destinados à produção das Aguardentes Vínicas da Bairrada são elaborados na região, em adegas inscritas e aprovadas pela entidade certificadora que ficam submetidas ao seu controlo.

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

A vinificação seguir os métodos e práticas enológicas legalmente autorizadas e tradicionais da região, com as particularidades definidas no regulamento interno da entidade certificadora.

Conservação e Destilação

A entidade certificadora pode definir regras específicas relativas às condições de aplicação e local onde são realizadas as práticas e tratamentos enológicos.

Contudo, a destilação deve ocorrer no interior da região, salvo autorização em condições a estabelecer pela entidade certificadora.

Os sistemas utilizados na destilação podem ser de destilação contínua ou descontínua.

Envelhecimento

O controlo e registo de idades são efetuados pela entidade certificadora - CVBairrada.

As aguardentes vónicas não podem ser aromatizadas, o que não exclui métodos de produção tradicionais.

As aguardentes vónicas só podem conter caramelo adicionado como meio para adaptar a cor.

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

8. Ligação ao ambiente geográfico ou à origem geográfica

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

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. Encontra-se assim, sob uma forte influência marítima que se reflete de uma maneira geral, nas características da frescura (acidez) dos seus vinhos, que resultam bem equilibrados, não transmitindo excesso de sensação alcoólica, mesmo quando o teor alcoólico é elevado.

Com um clima mediterrânico/atlântico, caracterizado por Verões com dias quentes e noites frescas, a Bairrada, país das uvas, das vinhas e de grandes vinhos, é uma região de colinas suaves, soalheiras e barrentas, cujos limites naturais são os areais da orla marítima e as serras do Buçaco (Bussaco-Bos Sacrum dos romanos) e a do Caramulo.

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.

Caraterísticas específicas da bebida espirituosa, relacionadas com a sua área geográfica

Dados sobre o produto:

As aguardentes vónicas Bairrada são consequência das práticas de produção que as originam – aromáticas e as características dos vinhos suscetíveis de darem origem às aguardentes vónicas com direito à denominação de origem DOP Bairrada derivam da especificidade e complexidade dos fatores naturais e humanos da região demarcada da Bairrada, para além da transmissão

do carácter das castas de onde são destilados e dessa forma também do carácter da região, muito influenciada pelas condições edafoclimáticas, mas também pelos fatores humanos. As características dos vinhos suscetíveis de darem origem a aguardente vínica com direito à denominação de origem DOP Bairrada derivam da complexidade dos fatores naturais e humanos desta 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

As castas aptas à produção dos vinhos suscetíveis de darem origem a aguardente vínica com direito à denominação de origem DOP Bairrada constituem um elemento determinante das características qualitativas, em especial as aromáticas e sápidas, de tais vinhos e uma expressão do *terroir* desta região.

Conservaram-se as castas autóctones da região e a diversidade de castas aí existentes. Esta diversidade tem contribuído de forma significativa para a unicidade e tipicidade dos vinhos suscetíveis de darem origem a aguardente vínica com direito à denominação de origem DOP Bairrada.

No respeitante aos fatores humanos, que se congregam nesta ligação de território ao produto, pode dizer-se que aquele tem grande influência na qualidade das aguardentes vínicas da região, pelo facto de ser uma região que há umas décadas destilava a maioria das aguardentes comercializadas em Portugal.

9. Complemento à Indicação Geográfica

A aguardente vínica com direito à DO 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.

10. Regras específicas de rotulagem

A rotulagem de aguardente vínica Bairrada 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 da Bairrada

Av. Eng^o Tavares da Silva

3780-203 Anadia