

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES
IG “Açores”
PGI-PT-A1447-AM01

FEVEREIRO 2023

1. NOME E TIPO:

1.1. Nome(s) a registar

“Açores”

1.2. Tipo de indicação geográfica

Indicação Geográfica Protegida (IGP)

2. CATEGORIA DE PRODUTOS VITIVINÍCOLAS

Vinho

Vinho licoroso

Vinho espumante

3. DESCRIÇÃO DOS VINHOS

Características organoléticas:

Vinhos

Vinhos brancos

Ao nível do aspeto visual, apresentam-se com cor amarela-esverdeada ou amarela definida, podendo com algum estágio ou quando fermentados em barrica adquirir cor ligeiramente mais intensa.

Nos aromas apresentam notas frutadas e florais, dependentes das castas utilizadas. Com alguma idade podem apresentar aromas de evolução com toque oxidativo positivo. No palato caracterizam-se pela boa acidez, salinidade e mineralidade evidente e equilíbrio entre acidez e álcool, podendo com a idade apresentar notas fumadas e oxidativas.

Vinhos tintos

Os vinhos tintos apresentam cor vermelha presente, aromas frutados com ligeiras notas fumadas. Com a idade demonstram menos notas fumadas, sendo realçado os aromas de evolução. Ao nível gustativo apresentam-se frescos, com ligeira nota fumada e com equilíbrio entre taninos e álcool.

Vinhos rosados

Os vinhos rosados apresentam cor salmão ou rosa, aromas frutados que conjugam com a salinidade, acidez marcante e mineralidade no palato. São tipicamente vinhos frescos com equilíbrio entre acidez e álcool.

Vinhos Espumantes

Os vinhos espumantes brancos apresentam cor amarelo-pálida.

Os aromas são frutados, com notas citrinas e minerais e suaves notas fumadas. De acordo com o seu tempo de estágio podem adquirir aromas tostados.

Na boca são frescos, secos, com boa acidez presente, salinos e minerais, com corpo e final persistente. Apresentam-se com mousse delicada, de bolha fina e persistente.

Os vinhos espumantes rosados apresentam cor rosada, casca de cebola e toranja.

Nos aromas dominam os frutos vermelhos, com notas minerais. De acordo com o seu tempo de estágio podem adquirir aromas tostados.

Na boca são frescos, secos, com boa acidez presente, salinos e minerais, com corpo e final persistente. Apresentam-se com mousse delicada, de bolha fina e persistente.

Os vinhos espumantes tintos apresentam cor vermelha a rubi.

Os aromas são: frutos vermelhos, com notas fumado e mineral. De acordo com o seu tempo de estágio podem adquirir aromas tostados.

Na boca são frescos, secos, com boa acidez presente, salinos e minerais, toque ligeiro de taninos, com corpo médio e final longo. Apresentam-se com mousse presente, de bolha fina e rápida.

Vinhos Licorosos

Os vinhos licorosos apresentam cor âmbar a acastanhada dourada.

Ao nível aromático apresentam notas frutadas, podendo apresentar também notas de mel, caramelo, tostado e fumado e aromas de evolução a especiarias, fruto do tempo de estágio em barricas.

Na boca, apresentam-se secos ou meio secos, com boa acidez, salinos, minerais, com corpo, frutos secos, fumado, mel e final persistente.

Características analíticas

Vinhos, Vinhos Espumantes e Vinhos Licorosos

Características analíticas gerais dos produtos vitivinícolas com IG Açores

Parâmetro / tipo de produto	<u>Vinho</u>	<u>Vinho licoroso</u>	<u>Vinho espumante</u>
Título alcoométrico adquirido mínimo (em % vol)	11	16	11

Acidez total mínima (em miliequivalentes por litro)	46,6		
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro):	18 (branco e rosé) 20 (tinto)	30	18 (branco e rosé) 20 (tinto)
Dióxido de enxofre total máximo (em miligramas por litro):	Vinhos com menos de 5 g/l de açúcares: 200 (branco e rosé) 150 (tinto) Vinhos com ou mais de 5 g/l de açúcares: 250 (branco e rosé) 200 (tinto)	Vinhos com menos de 5 g/l de açúcares: 150 Vinhos com ou mais de 5 g/l de açúcares: 200	185

Relativamente aos restantes parâmetros analíticos, aplicam-se os valores previstos na legislação.

4. PRÁTICAS VINÍCOLAS

a) Prática enológica específica:

1. Tipo de prática enológica: Práticas culturais

Vinhos, Vinhos Espumantes e Vinhos Licorosos - práticas culturais e solos

As práticas culturais utilizadas nas vinhas que se destinam à produção dos Vinhos, Vinhos Espumantes e Vinhos Licorosos com direito à IG Açores devem ser as tradicionais na região.

As vinhas destinadas à produção dos produtos vitivinícolas com direito à IG Açores vinhos devem estar ou ser instaladas em solos de acordo com as características a seguir referidas:

- Solos litólicos não húmicos e litossolos, sobre substrato consolidado de basaltos ou rochas afins;
- Solos pardo-âmnicos, normais e pouco espessos ou saturados;
- Regossolos e solos rególicos derivados de rochas basálticas, de rochas traquíticas ou de materiais piroclásticos assentes sobre rocha basáltica a pouca profundidade;
- Barros ou solos mólicos.

2. Tipo de prática enológica: Restrição aplicável à vinificação

Vinhos – TAV natural

Os mostos destinados à produção de Vinhos com direito a IG Açores devem ter um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 10% vol..

3. Tipo de prática enológica: Restrição aplicável à vinificação

Vinhos Espumantes– TAV natural

Os mostos destinados à produção de Vinhos Espumantes com direito a IG Açores devem ter um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 9 % vol..

4. Tipo de prática enológica: Restrição aplicável à vinificação

Vinhos Licorosos – TAV natural

Os mostos destinados à produção de Vinhos Licorosos com direito a IG Açores devem ter um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 10% vol.

5. Tipo de prática enológica: Prática enológica específica

Vinhos Espumantes - Método

O método tecnológico a utilizar na sua preparação é o da fermentação clássica em garrafa.

6. Tipo de prática enológica: Prática enológica específica

Vinhos Licorosos - Estágio

Os vinhos licorosos têm um estágio mínimo de 12 meses.

7. Tipo de prática enológica: Prática enológica específica

Vinhos Licorosos - Elaboração

Os Vinhos Licorosos da IG Açores são elaborados a partir de mosto de uva que reúna as condições para originar vinho com direito a IG “Açores”, ao qual pode ser adicionado álcool vínico neutro ou destilado de vinho, desde que sejam respeitadas as características constantes da legislação em vigor.

b) Rendimentos máximos:

Vinhos, Vinhos Espumantes e Vinhos Licorosos

O rendimento máximo por hectare das vinhas destinadas aos produtos vitivinícolas com direito à IG «Açores» é fixado em 75 hl.

5. ÁREA DELIMITADA

A área geográfica de produção da IG “Açores” abrange todas as ilhas do Arquipélago dos Açores.

6. PRINCIPAIS CASTAS

As castas a utilizar na elaboração dos produtos vitivinícolas com IG “Açores” são as constantes no seguinte quadro:

Castas aptas à produção de produtos vitivinícolas com IG Açores

Código	Nome Principal	Sinónimo reconhecido	Cor
PRT41505	Agronómica		Tinto
PRT53808	Alicante Bouschet		Tinto
PRT52007	Alvarinho		Branco
PRT52603	Aragonez	Tinta-Roriz, Tempranillo	Tinto
PRT52311	Arinto	Pedernã	Branco
PRT50218	Arinto dos Açores	Terrantez da Terceira	Branco
PRT52803	Bastardo	Graciosa	Tinto
PRT52016	Bical	Borrado-das-Moscas	Branco
PRT50801	Cabernet Franc		Tinto
PRT53606	Cabernet Sauvignon		Tinto
PRT50102	Caladoc		Tinto
PRT53106	Castelão		Tinto
PRT53511	Chardonnay		Branco
PRT50201	Complexa		Tinto
PRT52810	Fernão Pires	Maria Gomes	Branco
PRT52913	Galego Dourado		Branco
PRT40808	Generosa		Branco
PRT53904	Gewurztraminer		Rosado
PRT52112	Gouveio		Branco
PRT53406	Grenache		Tinto
PRT60016	Grüner-Veltliner		Tinto
PRT52213	Loureiro		Branco
PRT53308	Malvarisco		Tinto
PRT52714	Malvasia		Branco
PRT52512	Malvasia Fina	Boal	Branco
PRT50518	Merlot		Tinto
PRT52915	Moscatel- GalegoBranco		Branco

PRT40705	Moscatel Graúdo		Branco
PRT54024	Petit Verdot		Tinto
PRT53708	Pinot Gris	Pinot-Grigio	Rosado
PRT53706	Pinot Noir		Tinto
PRT53209	Riesling		Branco
PRT40809	Rio-Grande		Branco
PRT51314	Roupeiro-Branco		Branco
PRT52106	Rufete	Tinta Pinheira	Tinto
PRT53211	Sauvignon	Sauvignon Blanc	Branco
PRT40403	Seara-Nova		Branco
PRT40505	Sercial	Esgana Cão	Branco
PRT51914	Síria	Roupeiro, Códega	Branco
PRT41407	Syrah	Shiraz	Tinto
PRT52910	Tália	Ugni Blanc, Trebbiano Toscano	Branco
PRT50216	Terrantez do Pico		Branco
PRT52905	Tinta Barroca		Tinto
PRT51202	Tinta Negra	Molar, Saborinho	Tinto
PRT52205	Touriga Franca		Tinto
PRT52206	Touriga Nacional		Tinto
PRT53006	Trincadeira	Tinta-Amarela, Trincadeira-Preta	Tinto
PRT60028	Verdejo		Branco
PRT50317	Verdelho		Branco
PRT51513	Verdelho Roxo		Rosado
PRT51902	Vinhão	Sousão	Tinto
PRT52715	Viosinho		Branco
PRT52614	Vital		Branco

7. RELAÇÃO COM A ZONA GEOGRÁFICA

Elementos relativos à área geográfica:

Estes elementos aplicam-se aos Vinhos, Vinhos Licorosos e Vinhos Espumantes

Fatores naturais

O arquipélago dos Açores é de origem vulcânica e situa-se no Atlântico a uma distância de 1600 km a oeste da costa continental portuguesa.

O arquipélago é composto por 9 ilhas, de dimensão entre os 17 e os 749 km² e localiza-se na zona de contacto das placas americana, europeia e africana.

A arquipélago dos Açores tem um clima temperado marítimo com temperaturas amenas que variam desde os 16°C no Inverno aos 26°C no Verão.

Devido à influência da Corrente do Golfo, as temperaturas do mar são igualmente amenas e situam-se em média entre os 14 e os 22 ° C.

Em média, registam-se cerca de três a quatro horas de incidência solar/dia no Inverno e cerca de sete a oito horas/dia no Verão.

A chuva é uma presença mais ou menos constante durante todo o ano sendo, regra geral, mais constante e forte entre Outubro e Março. Em cada um desses meses a precipitação média ultrapassa os 100 mm e o número de dias com chuva ronda os 20 por mês. A chuva nos Açores normalmente chega sob a forma de aguaceiros que podem ser ocasionalmente abundantes. A humidade relativa do ar (média anual) é de cerca de 75%.

Resultado do confronto de massas de ar, o vento é um elemento climático relevante, em todo o arquipélago dos Açores, devido à humidade e salinidade que transporta, condicionado em alguma medida pela orografia e orientação do relevo de cada ilha.

Devido à sua origem vulcânica e relativamente recente do ponto de vista geológico, os solos apresentam-se pouco espessos, com presença expressiva de elementos grosseiros (pedregosidade) e constituídos predominantemente por rochas basálticas, traquites e andesites.

Fatores humanos

A cultura da vinha no arquipélago dos Açores, remonta à época do seu povoamento em meados do século XV, pensando-se terem sido os frades franciscanos os responsáveis pela introdução do plantio da vinha. Desde a sua chegada ao território, estes religiosos terão observado semelhanças entre as condições edafoclimáticas da Sicília e algumas das ilhas do Arquipélago, o que levou à instalação de variedades de Itália, com destaque para o Verdelho, que se expandiu rapidamente.

Os ventos atlânticos conduziram desde cedo à necessidade de adaptar a cultura da vinha às zonas onde os seus efeitos eram mais perniciosos, resultando numa moldagem da paisagem, com a construção dos ‘currais’ ou ‘curraletas’ (parcelas de terreno delimitadas por muros de pedra solta construída com duplo propósito: arrumação do excesso de pedregosidade e proteção dos efeitos do vento).

A paisagem humana diferenciadora, originada pela necessidade de proteger as vinhas dos ventos atlânticos, traduziu-se no seu reconhecimento pela UNESCO como ‘Paisagem Cultural da Humanidade’.

**Características específicas dos produtos associadas à área geográfica:
Vinhos, Vinhos Licorosos e Vinhos Espumantes**

Os Vinhos, Vinhos Espumantes e Vinhos Licorosos da IG “Açores” são produtos com atributos diferenciadores e marcantes comuns, com destaque para a frescura, salinidade, mineralidade, boa acidez e aromas frutados.

**Relação com a área geográfica:
Vinhos, Vinhos Licorosos e Vinhos Espumantes**

As condições particulares da área geográfica são determinantes nas características diferenciadoras dos produtos vitivinícolas com IG “Açores”.

Os níveis elevados de pluviosidade e humidade do ar favorecem a maturação suave das uvas, contribuindo para a acidez e frescura relevante dos Vinhos, Vinhos Espumantes e Vinhos Licorosos da IG “Açores”.

A presença dos elementos grosseiros nos solos potencia a reflexão do calor e, conseqüentemente, favorece a maturação das uvas e a expressão dos compostos aromáticos das castas, originando Vinhos, Vinhos Espumantes e Vinhos Licorosos com aromas marcados.

Os solos vulcânicos, conjugados com a forte influência atlântica originada pela insularidade, atribuem aos produtos vitivinícolas com IG “Açores” as suas características de mineralidade e salinidade.

O fator humano, preservando a tradição secular, reflete-se na construção das parcelas (‘currais’ e ‘curraletas’), essenciais na proteção das videiras à exposição aos ventos atlânticos e na criação das melhores condições vegetativas para as vinhas e é fator relevante para assegurar as condições para a maturação das uvas e contribuir para o equilíbrio aromático dos Vinhos, Vinhos Espumantes e Vinhos Licorosos produzidos.

8. OUTRAS CONDIÇÕES

1. Título: Vinhos, Vinhos Espumantes e Vinhos Licorosos

Quadro jurídico: Na legislação nacional

Tipo de condição complementar: Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

Apreciação da rotulagem em fase prévia à comercialização.

A marca é uma indicação obrigatória na rotulagem.

9. OUTRAS INFORMAÇÕES

9.1. DADOS RELATIVOS AO REQUERENTE:

Nome e título do requerente: Conselho Geral da Comissão Vitivinícola Regional dos Açores

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

Nacionalidade: Portugal

Endereço: Rua Conselheiro Terra Pinheiro

9950-329 Madalena

Pico

Telefone: +351 292623605

Email: info@cvracores.pt

9.2. 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: (+351) 213 506 00

Endereço(s) eletrónico(s): ivv@ivv.gov.pt

9.3. DADOS RELATIVOS ÀS PARTES INTERESSADAS:

-

9.4. DADOS RELATIVOS À AUTORIDADE COMPETENTE:

Nome da autoridade de controlo competente:

Instituto da Vinha e do Vinho, I.P.

Endereço: 5, Rua Mouzinho da Silveira -1250-165 Lisboa Portugal

Telefone: (+351) 213 506 700

Endereço(s) eletrónico(s): presidencia@ivv.gov.pt

9.5. DADOS RELATIVOS AO ORGANISMO DE CONTROLO:

Comissão Vitivinícola Regional dos Açores

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

Rua Conselheiro Terra Pinheiro

9950-329 Madalena, Pico

Telefone: +351 292 623 605

Endereço eletrónico: controlo@cvracores.pt

9.6. MENÇÕES TRADICIONAIS

Alínea a)

Vinho Regional

Alínea b)

As menções tradicionais são as previstas na legislação em vigor.

9.7. ÁREA NUTS

PT - PORTUGAL

PT2 - Região Autónoma dos Açores

PT20 - Região Autónoma dos Açores

PT200 - Região Autónoma dos Açores

9.8. MATERIAL DE APOIO

a) Caderno de especificações

Nome do processo: IG Açores

b) Decisão nacional de aprovação:

Referência jurídica: Portaria n.º 30/2019 de 2 de maio

Define o regime de produção e comércio dos produtos vitivinícolas com direito à Indicação Geográfica (IG) “Açores”

c) Outros documentos:

Decreto-Lei n.º 61/2020 de 18 de agosto;

d) Mapas da área delimitada:

Número de mapas anexados - 1

ANEXO

Área geográfica de produção da IG «Açores»

