

Ficha Técnica

Registo da Indicação Geográfica
“Aguardente Vínica Lisboa”

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

1. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA A REGISTRAR

Aguardente Vínica Lisboa

2. CATEGORIA DA BEBIDA ESPIRITUOSA

Aguardente vínica

3. DESCRIÇÃO DA BEBIDA ESPIRITUOSA

Características físicas, químicas e/ou organoléticas

A aguardente vínica Lisboa apresenta-se, em termos de **aspeto**, límpida, com cor levemente amarelada a topázio, dependendo a sua intensidade do tempo de estágio e/ou adição de caramelo. Ao nível dos **aromas** apresentam-se com complexidade e persistência, nomeadamente a frutado, torrado, madeira, com notas de especiarias, frutos secos, fumo e baunilha, sendo intensificados pelas condições de envelhecimento (tipo de madeira, intensidade da queima da vasilha, dimensão da vasilha e tempo de envelhecimento). Quanto ao sabor, este reproduz os descritores aromáticos supra referidos com corpo e apresenta um final de boca persistente, suave e aveludado.

As características físicas e químicas e organoléticas 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).

Características específicas (comparativamente a bebidas espirituosas da mesma categoria)

A indicação geográfica “Aguardente Vínica Lisboa” implica que a matéria-prima sejam vinhos aptos a serem certificados como IGP Lisboa.

As características da aguardente vínica Lisboa estão intrinsecamente correlacionadas com o perfil predominante dos vinhos de Lisboa que lhe dão origem (vinhos com título alcoométrico baixo e elevada acidez total), permitindo a obtenção de aguardentes mais aromáticas e equilibradas.

A aguardente vínica com a indicação geográfica Lisboa é produzida segundo o método destilação contínua ou destilação descontínua e possui as seguintes propriedades físico-químicas:

- Título alcoométrico volúmico mínimo $> 37,5$ % vol.;
- teor de substâncias voláteis (incluindo álcoois superiores, acidez total, ésteres e aldeídos): ≥ 125 g/hl de álcool a 100 % vol.;
- teor máximo de metanol: ≥ 200 g/hl de álcool a 100 % vol.

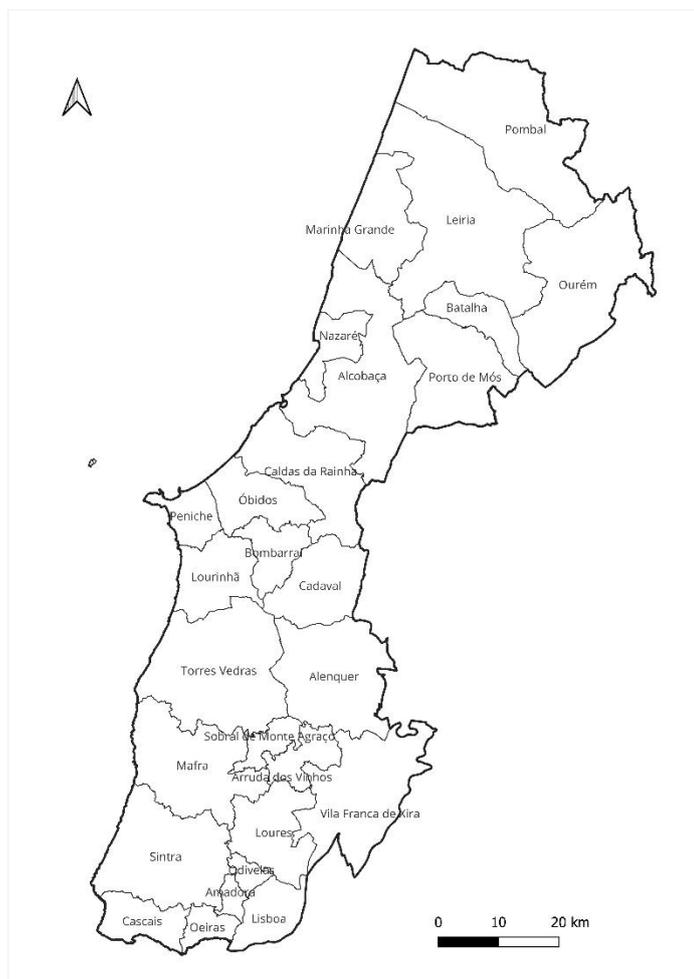
Os restantes parâmetros analíticos cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Quando envelhecidas estas aguardentes refletem também as características da madeira e da tecnologia de tanoaria que lhes deram origem, podendo apresentar na sua composição compostos fenólicos e compostos furânicos que se correlacionam com descritores sensoriais como baunilha, frutos secos e torrado.

4. ZONA GEOGRÁFICA EM CAUSA

A área geográfica de produção da aguardente vínica Lisboa abrange:

- a) O distrito de Lisboa, à exceção do município de Azambuja;
- b) Do distrito de Leiria, os municípios de Alcobaça, Batalha, Bombarral, Caldas da Rainha, Leiria, Marinha Grande, Nazaré, Óbidos, Peniche, Pombal (exceto as freguesias de Abiul, Pelariga, Redinha e Vila Cã) e Porto de Mós;
- c) Do distrito de Santarém, o município de Ourém



5. MÉTODO DE OBTENÇÃO DA BEBIDA ESPIRITUOSA

Matéria-Prima

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

Destilação

A destilação do vinho deve ocorrer o mais tardar até final do mês de abril imediato à vinificação.

Os sistemas utilizados na destilação podem ser os seguintes:

- Destilação descontínua em alambique, sendo esta a técnica principal e mais difundida.
- Destilação contínua, em coluna.

Preparação

Na elaboração de aguardentes, não são autorizados quaisquer aditivos, com exceção da água destilada para a redução do título alcoométrico até um mínimo de 37,5% vol. e de caramelo, como meio para adaptar a cor, até um máximo de 2% do volume da aguardente.

Envelhecimento

O envelhecimento da aguardente vínica Lisboa é efetuado em vasilhame de madeira de carvalho e/ou de castanheiro.

A existir envelhecimento, as aguardentes só podem ser comercializadas após 12 meses de envelhecimento contínuo, a contar do termo da respetiva campanha de destilação.

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

6. LIGAÇÃO AO AMBIENTE GEOGRÁFICO OU À ORIGEM GEOGRÁFICA

Elementos relativos à área geográfica que sejam importantes para a ligação

Aspetos reputacionais sustentados na relação causal entre a qualidade das aguardentes com as características dos vinhos.

Estamos perante um produto endógeno que ganhou reputação, primeiro dentro da própria Região, estendendo-se depois a todo o país.

A destilação dos vinhos da Região de Lisboa ganhou impulso durante a segunda metade do século XX. O que começou como uma solução para a acumulação de excedentes para os quais havia necessidade de encontrar destino, veio a tornar-se um produto de reconhecida qualidade.

A qualidade da aguardente produzida com os vinhos da atual Região de Lisboa foi sendo cada vez mais reconhecida e como tal disputada entre os grandes armazenistas, tendo muitas vezes como destino a produção de vinho licoroso em regiões demarcadas e outras o consumo direto dentro da região onde o vinho era produzido.

Elementos edafoclimáticos

A área geográfica está delimitada pelo oceano Atlântico e pela «parede» montanhosa que integra a Serra de Sintra, a Serra do Montejunto, a Serra dos Candeeiros e a Serra d’Aire. Estas características geográficas determinam decisivamente o clima.

O clima é fortemente influenciado pela proximidade do oceano, marcado pelas brisas marítimas e nevoeiros frequentes, apresentando baixas amplitudes térmicas. As

temperaturas são frescas e regista elevados níveis de pluviosidade, que contribuem para a existência de vinhos com menor teor em álcool e elevada acidez total.

A forte presença de argilas na maioria dos solos da região proporciona uma boa nutrição das videiras e assegura a retenção de água da chuva, permitindo que as vinhas não sofram de stress hídrico e resistam às temperaturas mais elevadas, mantendo uma intensa atividade fotossintética ao longo do período vegetativo e de maturação das uvas, potenciando produções relativamente elevadas a par da formação de compostos fenólicos.

Matéria-prima: características qualitativas dos vinhos destilados

A aguardente vínica Lisboa é obtida exclusivamente a partir de vinhos aptos a IGP Lisboa. Estes vinhos caracterizam-se por terem, em regra, um título alcoométrico baixo e uma boa acidez. 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 argilocalcários predominantes na região.

As castas utilizadas, maioritariamente autóctones, também propiciam a obtenção de vinhos com estas características, em especial as castas brancas Alicante Branco, Alvadurão, Seminário, Tália, Fernão Pires, Rabo de Ovelha, Síria, Seara Nova e Vital, enquanto nas Tintas, são de assinalar, a Cabinda, Castelão e Tinta Miúda, sendo estas as mais procuradas atendendo ao perfil dos vinhos que se pretende obter quando destinados à produção de aguardente vínica.

Fatores humanos

No método de destilação descontínuo, a experiência do destilador é essencial na separação de cada uma das fases de obtenção do destilado (cabeça, coração e a cauda). A ‘arte’ reside em saber quando começar a recolher os corações (fase mais nobre) e quando parar.

A transmissão dos conhecimentos adquiridos pela experiência permite a utilização dos sentidos para determinar os pontos de corte e início de cada uma destas fases, ao mesmo tempo que vai sendo aferido analiticamente o título alcoométrico que está sendo obtido ao longo do processo. Este é um fator determinante para garantir a qualidade do destilado que é um fator crítico na qualidade do produto final aguardente vínica Lisboa.

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 Lisboa está intrinsecamente correlacionada com o perfil predominante dos vinhos de Lisboa que lhe dão origem (título alcoométrico baixo e boa acidez natural, em resultado da conjugação do clima e dos solos, e das castas mais predominantes na Região).

De salientar que os vinhos brancos de maior acidez dão origem a aguardentes delicadas bem marcadas pelo aroma frutado e as de origem nos vinhos tintos um sabor característico

da uva. As aguardentes obtidas a partir de castas de uva branca e tinta envelhecidas, têm propriedades organoléticas que se equilibram mutuamente, resultando num produto de qualidade elevada, com aroma frutado dominante e paladar suave e harmonioso, com um bom final de boca.

A arte do loteamento e dos processos utilizados no envelhecimento, são fatores igualmente muito importantes no perfil do produto final, designadamente ao nível do corpo e da complexidade e exuberância aromática (presente, mas ao mesmo tempo equilibrada), e da cor e respetiva intensidade. Para além das características dos vinhos destilados que o potenciam, é também no processo de envelhecimento e posterior loteamento que garante um final de boca macio, sendo esta uma característica da aguardente vínica Lisboa.

7. DISPOSIÇÕES DA UNIÃO EUROPEIA OU NACIONAIS/REGIONAIS

- Decreto-Lei n.º 3/74, de 8 de janeiro, com as devidas alterações, que regula o fabrico, preparação, armazenagem e comercialização das bebidas espirituosas;
- Decreto-Lei n.º 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;
- Portaria n.º 130/2014 de 25 de junho, Diploma legal publicado em Diário da República que determina as condições de obtenção e de comercialização da Aguardente de Vinho com direito à Indicação Geográfica Lisboa;
- Portaria n.º 26/2017, de 13 de janeiro, que estabelece as regras complementares relativas à designação, apresentação e rotulagem dos produtos do sector vitivinícola;
- Decreto-Lei n.º 61/2020, de 18 de agosto, que estabelece a organização institucional do setor vitivinícola e o respetivo regime jurídico;
- Regulamento (UE) n.º 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

Conselho Geral da Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa

Rua Cândido dos Reis, 2560-312 Torres Vedras, Portugal

Telefone: +351 261 31 67 24

Endereço Eletrónico: cvrlisboa@cvrlisboa.com

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

Organismo de Controlo

Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa

Endereço: Rua Cândido dos Reis, 2560-312 Torres Vedras, Portugal

Telefone: +351 261 09 52 67

Endereço Eletrónico: scc@cvrlisboa.com

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

Entidade acreditada no âmbito da Norma ISO 17065:2012

9. COMPLEMENTO À INDICAÇÃO GEOGRÁFICA E/OU REGRAS ESPECÍFICAS DE ROTULAGEM

A rotulagem da “Aguardente Vínica Lisboa” deve respeitar as normas legais e é previamente apresentada para aprovação na CVR Lisboa.

Em complemento à indicação geográfica, é permitida a utilização na rotulagem das seguintes menções tradicionais:

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

====*====