

Ficha Técnica

Registo da Indicação Geográfica “Aguardente Bagaceira Alentejana”

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

1. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA A REGISTRAR

“Aguardente Bagaceira Alentejana”

2. CATEGORIA DA BEBIDA ESPIRITUOSA

Aguardente Bagaceira

3. DESCRIÇÃO DA BEBIDA ESPIRITUOSA

Características físicas, químicas e/ou organoléticas

Características físico-químicas

A “Aguardente Bagaceira Alentejana” apresenta, teor de álcoois superiores ≥ 200 mg/100 cm³ de álcool a 100% e teor de substâncias voláteis superior a 420 mg/100 cm³ de álcool a 100%, que determinam o seu aroma e sabor.

Características organoléticas

A “Aguardente Bagaceira Alentejana” tem aspeto límpido e brilhante, com cor incolor ou, após envelhecimento em madeira ou adição de caramelo, entre amarelado claro e cor topázio.

Apresenta perfil aromático intenso, com elevados teores de álcoois superiores responsáveis pelas sensações olfativas intensas e complexas do produto final que se traduzem na presença de notas florais e herbáceas, como flor de laranjeira e alecrim ou de frutas maduras, como ameixa, figo e passas. Quando envelhecida em madeira, apresenta maior complexidade adquirindo aromas fruta passa, frutos secos, baunilha, caramelo, especiarias, tostado, madeira.

Na boca, apresenta doçura frutada pronunciada, com destaque para sabores de frutas de caroço e, de uvas maduras por vezes com nuances de fruta passa. Quando envelhecido em madeira tem sabor frutos secos, baunilha, caramelo, especiarias, tostado da madeira que contribuem para a profundidade do paladar.

A “Aguardente Bagaceira Alentejana” pode apresentar alguma aspereza e doçura quando jovem, preservando a untuosidade. Quando envelhecida a aguardente é mais macia e com final de boca prolongado que destaca o aroma e sabor.

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

Os bagaços de uvas são provenientes da vinificação de uvas que respeitam o caderno de

especificações do vinho com indicação geográfica protegida “Alentejano”.

A “Aguardente Bagaceira Alentejana” é obtida pela destilação de bagaços de uvas produzidas a partir das castas:

Branças: Alicante Branco; Alvarinho; Antão-Vaz; Arinto (Pedernã); Azal; Bical (Borrado-das-Moscas); Chardonnay; Cercial; Chasselas; Chenin; Diagalves; Encruzado; Fernão-Pires (Maria-Gomes); Galego Dourado; Gouveio; Larião; Loureiro; Malvasia; Malvasia-Fina; Malvasia-Rei; Manteúdo; Marsanne; Moscatel-Graúdo; Mourisco Branco; Perrum; Petit-Manseng; Rabo-de-Ovelha; Rabigato; Riesling; Roussanne; Sauvignon (Sauvignon-Blanc); Semillon; Sercial (Esgana-Cão); Síria (Roupeiro, Códega); Tália (Ugni-Blanc, Trebbiano-Toscano); Tamarez (Molinha); Trincadeira-das-Pratas; Verdelho; Verdejo; Vermentino; Viognier; Viosinho.

Tintas: Alfrocheiro (Tinta-Bastardinha); Alicante-Bouschet; Aragonez (Tinta Roriz, Tempranillo); Baga; Cabernet-Sauvignon; Cabernet-Franc; Caladoc; Camarate; Carmenère; Carignan; Castelão (Periquita); Cinsaut; Corropio; Durif (Petite-Syrah); Grand-Noir; Grenache; Manteúdo Preto; Marselan; Merlot; Moreto; Monvedro; Nero-d’Avola; Petit Verdot; Pinot Noir; Sangiovese; Syrah (Shiraz); Tannat; Tinta-Barroca; Tinta-Caiada (Pau-Ferro, Tinta Lameira); Tinta-Carvalha; Tinta-Grossa (Carrega-Tinto); Tinta-Miúda; Tinto-Cão; Touriga-Franca; Touriga-Nacional; Trincadeira (Tinta-Amarela, Trincadeira-Preta); Vinhão (Sousão); Zinfandel.

Rosadas: Gewurztraminer e Pinot-Gris.

O bagaço de uvas deve provir de vinhas plantadas na área geográfica.

A “Aguardente Bagaceira Alentejana”, é obtida a partir de bagaço de uvas fermentado e destilado, quer diretamente por ação do vapor de água quer após adição de água, a menos de 86% vol.

Os destilados obtidos podem ser loteados e posteriormente adicionados com água desmineralizada para obter um título alcoométrico volúmico mínimo de 37.5% vol. São efetuados os tratamentos necessários para evitar a turvação e estabilidade do produto, de acordo com as práticas enológicas permitidas e, se necessário, pode ser utilizado caramelo para corrigir a cor.

4. ZONA GEOGRÁFICA EM CAUSA

A “Aguardente Bagaceira Alentejana” é produzida na área geográfica constituída pelos distritos de Beja, Évora e Portalegre.

Área geográfica de produção da aguardente Bagaceira Alentejana:



5. MÉTODO DE OBTENÇÃO DA BEBIDA ESPIRITUOSA

Destilação

A “Aguardente Bagaceira Alentejana” é o resultado da destilação de massas vínicas, os bagaços, provenientes de uvas aptas ao vinho com Indicação Geográfica Alentejana.

Para obtenção de bagaceiras aromáticas a destilação deve ocorrer até final de janeiro da campanha vitivinícola em que o vinho é produzido.

Os sistemas utilizados na destilação podem ser:

- De destilação contínua, um processo ininterrupto no qual se verifica a produção de um fluxo contínuo.
- De destilação descontínua, para obtenção de destilado de composição variável. Durante a destilação, são colhidas três frações: ‘cabeça’ (aproximadamente 15% do volume destilado), ‘corpo ou coração’ (aproximadamente 60% do volume destilado) e ‘cauda’ (aproximadamente 15% do volume destilado). A composição de cada fração está correlacionada com a temperatura de

ebulição dos compostos presentes no bagaço. A fração ‘cabeça’ é rica em metanol e ácidos, e é rejeitada. Na fração ‘corpo ou coração’ são recolhidos os principais compostos e mais desejáveis, com as melhores características aromáticas da aguardente bagaceira. Já na fração ‘cauda’, são encontrados os compostos com altas temperaturas de ebulição e por isso é também rejeitada.

A “Aguardente Bagaceira Alentejana”, é obtida a partir de bagaço de uvas fermentado e destilado, quer diretamente por ação do vapor de água quer após adição de água.

Para obtenção da “Aguardente Bagaceira Alentejana” permite-se a alimentação da caldeira com massas sólidas diluídas com água de forma a evitar caramelizações aumentando o teor aromático do destilado resultante. Bagaços mais húmidos resultam em bagaceira mais frutada.

Pode ser adicionada ao bagaço de uva uma quantidade máxima de borras de 25 kg por 100 kg de bagaço de uva utilizado. Nessas condições, a quantidade de álcool proveniente das borras não deve exceder 35 % da quantidade total de álcool no produto acabado.

A destilação deve ser efetuada com o próprio bagaço, a menos de 86 % vol.

A operação de retificação é efetuada para reduzir a presença de impurezas no destilado, que é obtida através da separação das diferentes frações do destilado.

É autorizada a redestilação ao mesmo título alcoométrico.

Preparação

Os destilados resultantes são agrupados em lotes, de acordo com as suas características físico-químicas e avaliação organolética.

A redução do título alcoométrico volúmico do destilado até um mínimo de 37,5%vol. só pode ser realizada por adição de água desmineralizada.

As aguardentes bagaceiras só podem conter caramelo adicionado como meio para adaptar a cor até um máximo de 2%, não sendo admitidos outros aditivos.

Envelhecimento

Quando sujeita a envelhecimento, o período mínimo é de 2 anos em vasilhame de madeira e realizado em instalações localizadas na zona geográfica em causa.

6. LIGAÇÃO AO AMBIENTE GEOGRÁFICO OU À ORIGEM GEOGRÁFICA

Elementos relativos à área geográfica que sejam importantes para a ligação

O clima é temperado e com características mediterrânicas e continentais, com primaveras e verões quentes e secos. A precipitação concentra-se sobretudo nos meses do Inverno e a média anual é de 550-650 mm.

A temperatura média anual é de 15,5 – 16°C e os valores relativos às horas de sol anuais são muito elevados (aproximadamente 3000 horas), particularmente nos meses que antecedem as vindimas.

Existem grandes variações de temperatura durante o dia e a noite.

A matéria-prima (bagaço de uvas) da “Aguardente Bagaceira Alentejana” é proveniente de vinhas

que se localizam em solos, na sua maioria, de substrato geológico de rochas plutónicas (granitos, tonalitos, sienitos e sienitos nefelínicos), sendo, contudo, de salientar a diversidade de manchas pedológicas nas quais as vinhas são instaladas (nomeadamente manchas xistosas e argilo calcárias).

A utilização exclusiva das castas aptas à produção de vinho com Indicação Geográfica «Alentejano», que dão origem ao bagaço de uvas utilizado como matéria-prima da “Aguardente Bagaceira Alentejana”, constitui um elemento essencial relativo à área geográfica. As castas em causa têm uma boa adaptação ao clima e aos solos que existem na região, fruto de saber empírico de centenas de anos e de experiências mais recentes, variedades forâneas em consórcio com as variedades tradicionais da área geográfica.

Caraterísticas específicas da bebida espirituosa imputável à sua área geográfica

As características da “Aguardente Bagaceira Alentejana” são profundamente influenciadas pelas condições edafo-climáticas, com clima quente e seco na fase final do processo de maturação o que promove a concentração de açúcares e compostos aromáticos.

A exposição ao sol e as variações de temperatura durante o dia e a noite promovem o desenvolvimento aromático das castas e, conseqüentemente dos aromas presentes na “Aguardente Bagaceira Alentejana”.

Os solos nos quais podem estar instaladas as vinhas destinadas à produção da “Aguardente Bagaceira Alentejana” contribuem para uma completa maturação das uvas com reflexo nos aromas de fruta madura presentes na “Aguardente Bagaceira Alentejana”, contribuindo para a sua diferenciação, qualidade e as suas características intrínsecas.

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.

O envelhecimento realizado na zona geográfica em causa, em vasilhame de madeira, confere à aguardente bagaceira sabores de baunilha, toques amadeirados e uma suavidade aveludada, marcando a influência do clima quente nas interações entre o destilado e o local de envelhecimento.

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 setor;
- Portaria n.º 276/2010, de 19 de maio, com as devidas alterações, que reconhece como indicação geográfica (IG) a designação «Aguardente Bagaceira Alentejana»;
- Portaria n.º 1000/2008, de 4 de setembro, que designa a Comissão Vitivinícola Regional

Alentejana (CVRA) como entidade certificadora para exercer funções de controlo da produção e comércio e de certificação dos produtos vitivinícolas com direito à indicação geográfica (IG) «Aguardente Bagaceira Alentejana»;

- 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 (CE) n.º 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) n.º. 1576/89 do Conselho;

- 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 Regional Alentejana

Estatuto jurídico: Associação de direito privado e carácter interprofissional (Entidade de Gestão).

Endereço: Horta das Figueiras – Rua Fernanda Seno nº 12 – Apartado 498

7006-806 Évora, Portugal

Telefone: +351 266 748 870

Endereço(s) eletrónico(s): cvralentejo@vinhosdoalentejo.pt

Organismo de Controlo

Comissão Vitivinícola Regional Alentejana

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

Entidade acreditada no âmbito da Norma ISO 17065:2012

Endereço: Horta das Figueiras – Rua Fernanda Seno nº 12 – Apartado 498

7006-806 Évora, Portugal

Telefone: +351 266 748 870

Endereço Eletrónico: controlo@vinhosdoalentejo.pt

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

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

menções tradicionais:

- “Velha” ou “Reserva” para aguardentes bagaceiras com um período de estágio obrigatório de 2 anos em vasilhame de madeira;
- “Velhíssima” para aguardentes bagaceiras com um período de estágio obrigatório de 4 anos em vasilhame de madeira.

A rotulagem da “Aguardente Bagaceira Alentejana” deve respeitar as normas legais e as definidas pela CVRA, à qual é previamente apresentada para aprovação.

===*===