

Especificações Técnicas

Registo da Indicação Geográfica – Aguardente Bagaceira Bairrada

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

1. Indicação geográfica a registar

Aguardente Bagaceira DOP Bairrada

2. Categoria da bebida espirituosa

Aguardente Bagaceira

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 bagaceira Bairrada só pode ser utilizada pelas aguardentes bagaceiras obtidas a partir de bagaço de uvas produzidas na região delimitada da Bairrada, sendo que devem aí ser produzidas e envelhecidas e obedecerem às características físico-químicas e organoléticas estabelecidas na legislação aplicável à região.

As aguardentes bagaceiras Bairrada são geralmente aguardentes de baixa acidez total e volátil, de baixo amargor, em virtude de conterem baixos teores de metanol e de substâncias que estão na base de aromas herbáceos, como sejam alguns álcoois superiores. Esta circunstância deve-se ao facto de resultarem da destilação de bagaços fermentados frescos.

São aguardentes finas e expressivas no aroma e marcadas pelas variedades de uva que originam o produto base (bagaço), bem como pela frescura (acidez total), decorrente do clima da região, que contrabalança o habitual ardor do etanol presente em elevada percentagem em volume, nesta bebida espirituosa.

Na coloração, podem ser incolores, amareladas, ou cor de âmbar (de várias intensidades). As aguardentes bagaceiras não podem ser aromatizadas e – fora o estágio em vasilhas de madeira - só podem conter caramelo adicionado, conforme o permitido pela lei em vigor, como meio para adaptar a cor.

Caraterísticas físico-químicas

A composição volátil das aguardentes bagaceiras, de produtos base oriundos da região e aptos à DO Bairrada, é fortemente condicionada por diversos factores, que fazem parte do *modus operandi* praticado tradicionalmente na região, designadamente a tecnologia de vinificação, as condições de conservação dos bagaços, fatores a que aludimos no capítulo próprio.

O título alcoométrico volúmico adquirido mínimo da aguardente bagaceira DOP Bairrada é de 40 % vol., não podendo o teor de metanol ser superior a 400g/hl de álcool absoluto. A quantidade de substâncias voláteis, além do álcool etílico e do metanol, presentes na aguardente bagaceira deve ser igual ou superior a 140 gramas por hectolitro de álcool a 100 % vol.

Características organolépticas:

As aguardentes bagaceiras Bairrada são – consequência das práticas de produção que as originam - aromáticas, não somente porque provêm de bagaços não deteriorados e portanto mais “limpos” quimicamente e organoleticamente;

As aguardentes bagaceiras Bairrada são geralmente aguardentes de baixa acidez total e volátil, de baixo amargor, em virtude de conterem baixos teores de metanol e de substâncias que estão na base de aromas herbáceos, como sejam alguns álcoois superiores. Esta circunstância deve-se ao facto de resultarem da destilação de bagaços fermentados frescos (não ensilados).

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

A aguardente bagaceira com direito à DO «Bairrada» deve provir de bagaços fermentados provenientes de vinhas com, pelo menos, quatro anos de enxertia e a sua elaboração deve decorrer dentro da região de produção, em adegas inscritas e aprovadas para o efeito, sujeitas ao controlo da entidade certificadora.

Tipo de prática enológica: **Práticas Culturais**

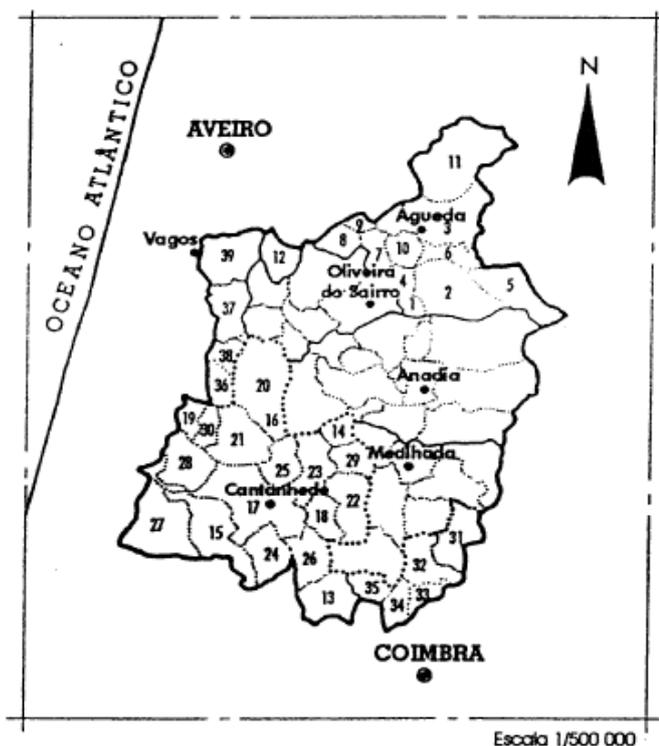
As vinhas destinadas à produção de bagaço de uva suscetível de dar origem a aguardentes bagaceiras com direito à denominação de origem DOP Bairrada devem ser conduzidas em cordão ou em forma semi- livre e a densidade de plantação deve ser superior a 3.000 plantas/ha.

Os bagaços 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, Murtede, 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

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

7. Método de obtenção da bebida espirituosa

Vinificação

As aguardentes bagaceiras são produzidas em caldeiras tradicionais, a partir da destilação de bagaços fermentados frescos de uvas, não ensilados, com eliminação das «cabeças» e «caudas» de destilação.

Conservação e Destilação

Eliminam-se as “cabeças” para não transportar para as aguardentes álcoois de baixo peso molecular, como sejam o metanol (limitado por lei para o consumo) e outros componentes voláteis indesejáveis, como seja o ácido acético. No respeitante às “caudas”, estas são eliminadas em virtude de se pretender eliminar a presença de constituintes da destilação de maior peso molecular, como sejam certas substâncias responsáveis pelos aromas herbáceos, os quais reduzem a qualidade organolética do produto.

Envelhecimento

Na Região, o acondicionamento em vasilhas de madeira sempre foi um excelente complemento organolético de uma aguardente porque enaltece os aromas e amacia o sabor, contribuindo assim para o seu processo de envelhecimento de qualidade.

O controlo e registo de idades são efetuados pela CVR Bairrada.

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. Por conseguinte está sob uma forte influência marítima, que se reflete de uma maneira geral, nas características da frescura (acidez) dos seus bagaços de uva tinta, que resultam em destilados organoleticamente bem equilibrados, não transmitindo excesso de sensação alcoólica, mesmo sob um 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 bagaceiras Bairrada são consequência das práticas de produção que as originam - aromáticas, não somente porque provêm de bagaços não deteriorados e portanto mais “limpos” quimicamente e organoleticamente; quer pelo facto de transmitem bem o carácter das castas de onde são destilados e também do carácter da região, muito influenciada pelas condições edafoclimáticas, mas também pelo fator humano.

As características dos bagaços de uva suscetíveis de darem origem a aguardente bagaceira com direito à denominação de origem DOP Bairrada derivam da complexidade dos fatores naturais e humanos desta região.

As aguardentes bagaceiras Bairrada são geralmente aguardentes de baixa acidez total e volátil, de baixo amargor, em virtude de conterem baixos teores de metanol e de substâncias que estão na base de aromas herbáceos, como sejam alguns álcoois superiores. Esta circunstância deve-se ao facto de resultarem da destilação de bagaços fermentados frescos (não ensilados).

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 tintas aptas de onde derivam os bagaços de uva suscetíveis de dar origem a aguardente bagaceira 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 bagaceira 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 bagaceiras da região, pelo facto de ser uma região que há umas décadas destilava parte muito significativa das aguardentes comercializadas em Portugal.

9. Complemento à Indicação Geográfica

A aguardente bagaceira com direito à DO Bairrada só pode ser acondicionada em garrafas de vidro, no intervalo de 100 ml a 2000 ml, apenas as seguintes nove quantidades nominais:

100 ml; 200 ml; 350 ml; 500 ml; 700 ml; 1000 ml; 1500 ml; 1750 ml, e 2000 ml.

10. Regras específicas de rotulagem

A rotulagem de aguardente bagaceira Bairrada deve respeitar as normas legais e as definidas pela entidade certificadora, à qual é previamente apresentada para aprovação.

São obrigatórias as seguintes menções:

1. Designação do Produto
2. Denominação de Origem
3. Volume nominal
4. Título Alcoométrico Volúmico Adquirido
5. Lote
6. Identificação do Engarrafador/Preparador
7. Marca
8. Indicação de eventuais substâncias ou produtos que provoquem alergias ou intolerâncias
9. Produto de Portugal

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