

I. NOME(S) A REGISTRAR: Algarve

II. DADOS RELATIVOS AO REQUERENTE:

Nome e título do requerente: Instituto da Vinha e do Vinho, IP

Estatuto jurídico: Instituto Público

Nacionalidade: Portugal

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

Portugal

Telefone: 351213506700

Telecopiadora: 351213561225

Endereço(s) electrónico(s): info@ivv.min-agricultura.pt

III. CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES:

Estatuto: Em anexo

Nome do processo: Caderno de especificações- IG Algarve final.pdf

IV. DECISÃO NACIONAL DE APROVAÇÃO:

Referência jurídica: Portaria nº 364/2001, de 9 de Abril

V. DOCUMENTO ÚNICO:

Nome (s) a registar: Algarve

Termo (s) equivalente(s): -

Nome utilizado tradicionalmente: Não

Base jurídica para a transmissão: Artigo 118.º-S do R. (CE) n.º 1234/2007

O presente processo técnico inclui alterações adotadas em conformidade com: Artigo 73.º, n.º 1, alínea c), do Reg. (CE) n.º607/2009

Tipo de indicação geográfica: IGP – Indicação Geográfica Protegida

1. CATEGORIA DE PRODUTOS VITIVINÍCOLAS

1. Vinho

2. Vinho licoroso

2. DESCRIÇÃO DO(S) VINHO(S)

Vinho e vinho licoroso IG Algarve

Características analíticas:

Os vinhos indicação geográfica Algarve devem ter um Título Alcoométrico Adquirido Mínimo de:

Vinho tinto – 11,5%vol

Vinho branco e rosado – 11,0%vol

Vinho licoroso tinto – 19,0%vol

Vinho licoroso branco - 15,5%vol

Características organolépticas:

Do ponto de vista organoléptico, os vinhos devem satisfazer os requisitos apropriados quanto à cor, à limpidez, ao aroma e ao sabor, definidos nos Procedimentos Técnicos.

Relativamente à limpidez, o vinho deve apresentar-se límpido ou ligeiramente opalino. Apenas é admitido que o vinho se apresente ligeiramente opalino quando este se encontrar em depósito ou em outro tipo de acondicionamento, excetuando-se o vinho engarrafado ou embalado.

Caderno de Especificações – IG “Algarve”

PGI-PT-A1448

Quanto à cor, o vinho branco apresenta geralmente uma cor palha aberta. O vinho tinto apresenta geralmente a cor rubi que com o envelhecimento evolui para um tom topázio.

Quanto ao aroma e sabor, os vinhos brancos são normalmente delicados e suaves e muito frutados. Os vinhos tintos são secos, macios, encorpados, frutados com aromas a frutos tropicais e pouco acídulos, notando-se o álcool.

Devem ter uma notação igual ou superior a 50 pontos, de acordo com a tabela do boletim de prova.

3. MENÇÕES TRADICIONAIS

a. Alínea a) - Vinho regional

b. Alínea b) - Superior, Reserva, Garrafeira e Colheita Seleccionada

4. PRÁTICAS VITÍCOLAS:

a. Práticas Enológicas: Vinho e vinho licoroso IG Algarve

1. Tipo de prática enológica: Práticas culturais

Descrição da prática: As vinhas inscritas para a produção de vinhos com direito à IG Algarve devem ter pelo menos quatro anos de enxertia. As práticas culturais utilizadas nas vinhas que se destinam à produção de vinhos com direito à IG Algarve, são as tradicionais e/ou recomendadas pela CVA, devendo ser:

Vinhas estremes e conduzidas em forma baixa e a forma de poda deve ser em cordão, (guyot) ou em taça.

2. Tipo de prática enológica: Restrição pertinente à vinificação

Descrição da prática: Os mostos devem possuir um título alcoométrico volúmico natural mínimo de:

a) Vinho tinto – 11,5%vol.

b) Vinho branco e rosado – 11,0%vol.

c) Vinho licoroso tinto – 19,0%vol.

d) Vinho licoroso branco - 15,5%vol.

b. Rendimentos máximos

O rendimento máximo por hectare das vinhas destinadas aos vinhos com direito IG Algarve é fixado em 90 hl por hectare.

5. ÁREA DELIMITADA

A área geográfica correspondente à Indicação Geográfica Algarve abrange todo o Distrito de Faro.

a. Zona NUTS

PT150 Algarve

PT15 Algarve

PT1 CONTINENTE

PT PORTUGAL

b. Mapas da área delimitada: Número de mapas anexados - 1

6. UVAS DE VINHO

a. Inventário das principais castas de uvas de vinho

b. Castas de uvas de vinho da lista da OIV

Perrum B

Pau Ferro N

Petit Verdot N

Pexem N

Caderno de Especificações – IG “Algarve”

PGI-PT-A1448

Siria B
Pinot Noir N
Bastardo N
Viognier B
Malvasia Rei B
Tamarez B
Manteudo B
Malvasia Fina B
Syrah N
Verdelho B
Talia B
Cabernet-Sauvignon N
Arinto B
Merlot N
Trincadeira N
Fernaõ Pires B
Sauvignon B
Castelao N
Antao Vaz B
Trincadeira das Pratas B
Aragonez N
Riesling B
Terrantez B
Alicante Bouschet N
Grand Noir N
Alicante Branco B
Grenache N
Vinhos com IG Algarve
Alfrocheiro N
Caladoc N
Tinto Cao N
Cinsaut N
Touriga Franca N
Touriga Nacional N
Tinta Carvalha N
Tinta Caiada N
Chardonnay B
Tinta Barroca N
Negra Mole N
Baga N
Diagalves B
Monvedro N
Moreto N
Moscatel Galego Tinto N
Moscatel Graudo B
c. Outras castas

7. RELAÇÃO COM A ÁREA GEOGRÁFICA

Elementos relativos à área geográfica:

Os solos nos quais podem estar instaladas as vinhas destinadas à produção de produtos vínicos com direito à IG Algarve (vinhos brancos, tintos e rosados e vinhos licorosos brancos e tintos)

contribuem em grande parte para a sua diferenciação, qualidade e as suas características intrínsecas.

As vinhas destinadas à produção de vinhos e produtos vitivinícolas com direito à IG Algarve devem estar ou ser instaladas em solos litólicos não húmicos de areias e arenitos, Regossolos psamíticos de areias, Solos calcários pardos ou vermelhos, Aluviossolos modernos normalmente calcários, Solos vermelhos mediterrânicos de calcários, duros ou dolomias, Litossolos (solos esqueléticos de xistos ou grauvaques), Litossolos associados a solos mediterrânicos e ainda os pardos ou vermelhos de xistos ou grauvaques e apresentar exposição aconselhável àquela produção.

As vinhas aptas à produção da IG Algarve estão geralmente instaladas em solos calcários (que permitem um melhor controlo do vigor das vinhas e do estado sanitário das uvas) e encontram-se protegidas dos ventos quentes do norte de África (Sara) a norte pela Serra; as temperaturas são ainda amenizadas pelo Oceano Atlântico.

As castas contribuem igualmente para a especificidade dos produtos víquicos com direito à IG Algarve em conjugação com outros factores naturais e humanos. Para além das muitas castas autóctones que imprimem um forte carácter regional, existem no Algarve variedades perfeitamente adaptadas à geografia e às condicionantes da paisagem, existem outras variedades de introdução relativamente recente, castas de valor reconhecido que reforçam a importância vitivinícola do Algarve.

As castas especificamente recomendadas como sendo as aptas à produção de vinhos com direito à IG Algarve, encontram-se definidas em regulamento próprio da região.

Dados sobre o produto:

Os vinhos brancos são normalmente delicados e suaves e muito frutados e os tintos são secos, macios, encorpados, frutados com aromas a frutos tropicais e pouco ácidos, notando-se o álcool. Devem ter uma notação igual ou superior a 50 pontos, de acordo com a tabela do boletim de prova.

O vinho com designativo de qualidade deve apresentar, para além dos requisitos anteriormente referidos, características organolépticas destacadas, nomeadamente na estrutura e no equilíbrio aromático e gustativo, com notação superior ou igual a 60 de acordo com a tabela do boletim de prova.

São seguidas as tecnologias de elaboração e as práticas e tratamentos enológicos legalmente autorizadas.

O vinho rosado ou rosé deve ser elaborado segundo o processo de bica aberta, ou com uma ligeira curtimenta; O vinho licoroso branco seco deve ser obtido pelo método solera.

Nexo causal:

Há numerosas referências comprovativas da tradição e importância da vinha no Algarve, bem como do papel de relevo que o vinho ali produzido desempenhou nas trocas comerciais durante as Idades Média e Moderna. Durante a ocupação muçulmana, os árabes não só plantavam a vinha como exportavam o vinho produzido. Após a reconquista, os cristãos aproveitaram e incrementaram a organização económica deixada por este povo.

No extremo Sul de Portugal Continental, o Algarve é uma zona bem definida, um compartimento com feições características, conferidas pela proximidade do mar, pelo clima, pela vegetação natural e pela cultura marcada pela longa ocupação árabe.

A produção de vinhos de qualidade na região algarvia, foi inicialmente reconhecida em 1980 tendo-se desenvolvido em obediência à tipicidade dos seus vinhos, fruto das características edafo-climáticas da área mediterrânica em que se insere, fundamento para o estabelecimento, em 1994, da CVA (Comissão Vitivinícola Regional Algarvia, que em 2010 adotou a atual designação) como garante da certificação e regulamentação dos vinhos do Algarve. Em 1993, foi conferida a possibilidade aos vinhos produzidos na região do Algarve, de usarem a menção

Caderno de Especificações – IG “Algarve”

PGI-PT-A1448

“vinho regional” seguida da indicação geográfica “Algarve”, reconhecidas que são as suas aptidões para a produção de vinhos de qualidade e tipicidade próprias da região.

A localização meridional e a proteção assegurada pela barreira montanhosa contra os ventos frios do Norte e a exposição em anfiteatro virado ao Sul fazem com que o clima seja acentuadamente mediterrânico: quente, seco, pouco ventoso, amplitudes térmicas muito reduzidas e com uma média de insolação acima das 3000 horas de sol por ano.

Os solos nos quais podem estar instaladas as vinhas destinadas à produção de produtos vínicos com direito à IG “Algarve” (vinhos brancos, tintos e rosados e vinhos licorosos brancos e tintos) contribuem em grande parte para a sua diferenciação, qualidade e as suas características intrínsecas.

8. CONDIÇÕES COMPLEMENTARES

1. Quadro jurídico: Na legislação nacional

Tipo de condição complementar: Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição: Apreciação prévia à comercialização da rotulagem.

A marca é uma indicação obrigatória na rotulagem.

9. MATERIAL DE APOIO

a. Outro(s) documento(s):

Descrição: Portaria nº 817-2006, de 16 de Agosto

VI. OUTRAS INFORMAÇÕES

1. 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: 351213506700

Telecopiadora: 351213561225

Endereço(s) electrónico(s): info@ivv.min-agricultura.pt

2. DADOS RELATIVOS ÀS PARTES INTERESSADAS

Nome e título da parte interessada: Comissão Vitivinícola do Algarve (CVA)

Estatuto jurídico: Associação de direito privado e carácter interprofissional

Nacionalidade: Portugal

Endereço: S/Nº, Estrada Nacional 125 - Bemparece

8400-128 Lagoa

Portugal

Telefone: 351282341393

Telecopiadora: 351282341396

Endereço(s) electrónico(s): cva@vinhosdoalgarve.pt

3. LIGAÇÃO PARA O CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES:

Link: <https://webgate.ec.europa.eu/ecaudalie/attachmentDownload.do?attachmentId=2739>

4. LÍNGUA DO PEDIDO:

Português

5. LIGAÇÃO COM E-BACCHUS

Vinho Licoroso Algarve

Vinho Regional Algarve

