

## FICHA TÉCNICA

**Data de receção (DD/MM/AAAA) ...**

[a preencher pela Comissão]

**Número de páginas (incluindo esta) – 6 páginas**

**Língua na qual o pedido é apresentado**

Português

**Número do processo ...**

[a preencher pela Comissão]

**Indicação geográfica a registar**

Medronho do Algarve

**Categoria de bebida espirituosa**

Aguardente de frutos (categoria n.º 9 do Anexo II do Regulamento (CE) n.º 110/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 15 de janeiro)

## Descrição da bebida espirituosa

O *Medronho do Algarve* é uma aguardente de frutos, obtida exclusivamente por fermentação alcoólica e destilação de frutos carnudos ou do seu mosto (com ou sem caroço) da espécie *Arbutus unedo* L. (medronheiro), proveniente de um habitat próprio da área geográfica adiante descrita.

- Características físicas, químicas e organoléticas**

CARATERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS	ASPEITO LÍMPIDO E BRILHANTE;
	Cor incolor; Topázio/amarelo-palha a dourado (no caso de aguardente maturadas em pipas de madeira);
	Aroma frutado a medronho e etéreo; Aroma ligeiro a medronho, a madeira e a baunilha (no caso da aguardente maturadas em pipas de madeira)
	Sabor a medronho persistente, suave, delicado e alcoólico Sabor ligeiro a medronho, a madeira e a baunilha, suave e macia (no caso da aguardente maturadas em pipas de madeira)
Caraterísticas físico-químicas	título alcoométrico volúmico mínimo $\geq 42\%$ e $\leq 50\%$ vol.,
	Extrato seco $< 20$ g/hl a.p.
	Acidez total (em ácido acético) $\leq 60$ g/hl a.p.*
	Substâncias voláteis $\geq 200$ g/hl a.p.
	Etanal $\geq 5$ e $\leq 40$ g/hl a.p.
	Acetato de etilo $\leq 120$ g/hl a.p
	Metanol $\geq 500$ e $\leq 900$ g/hl a.p
	2-butanol $\leq 2$ g/hl a.p
	1-propanol $\geq 10$ e $\leq 40$ g/hl a.p
	Isobutanol $\geq 30$ e $\leq 70$ g/hl a.p
	1-butanol $\leq 3$ g/hl a.p
	Isopentanois $\geq 80$ e $\leq 185$
	Álcoois superiores totais $\geq 130$ e $\leq 300$ g/hl a.p
	Isobutanol / propanol $\geq 1,5$ e $\leq 4$ g/hl a.p
	1 – Hexanol $< 1$ g/hl a.p
	Cis – 3- hexen-1-ol $< 1,2$ g/hl a.p
	Ácido octanoico <sup>(a)</sup>
	Ácido decanoico <sup>(a)</sup>
Cobre $< 2$ mg/l	
a) Abaixo do limite de quantificação (0,2 mg/L) a.p. – álcool puro	

\*Expresso em ácido acético

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

O medronho do Algarve apresenta teores residuais de *álcoois em C6, aldeídos e ácidos octanoico e decanoico*, sendo esta característica um dos elementos diferenciadores da aguardente de medronho do Algarve. O *1-hexanol* e *cis-3-*

*hexen-1-ol* são considerados os “álcoois das folhas”, por estarem associados a aromas herbáceos, sendo que o limiar de perceção do *cis-3 hexen-1-ol* é cerca de 36 vezes menor do que o do 1-hexanol. Os ácidos octanoico e decanoico, quando são detetados, ficam abaixo do limite de quantificação ou seja abaixo de 0,2 mg/L.

O genuíno medronho do Algarve apresenta valores de metanol, acidez total e acetato de etilo inferiores ao da aguardente de medronho comum, características que lhe conferem uma qualidade distinta.

- **Características organolépticas**

As características acima referidas determinam um aroma e gosto mais frutado específico no medronho do Algarve, por comparação com os aromas e gostos mais herbáceos, presentes nas restantes aguardentes de medronho.

### **Zona geográfica em causa**

A área geográfica de produção encontra-se delimitada aos concelhos de Aljezur, Vila do Bispo, Monchique, Silves (freguesias de S. Marcos da Serra, S. Bartolomeu de Messines e Silves), Lagos (freguesias de Barão de S. João, Bensafrim e Odiáxere), Portimão (freguesias de Mexilhoeira e Portimão), Albufeira (freguesia de Paderne), Loulé (com exceção das freguesias de Quarteira e Almancil), Faro (freguesias de Estoi e Sta Barbara), S. Brás de Alportel, Tavira (freguesias de Cachopo, Sta Catarina da Fonte do Bispo, S. Maria e Conceição), Castro Marim (freguesias de Azinhal e Odeleite) e Alcoutim (freguesia de Vaqueiros) e ainda ao concelho de Odemira (freguesias de S. Teotónio, Saboia e S. Clara- a-Velha), ao concelho de Ourique (freguesia de Santana da Serra) e ao concelho de Almodôvar (freguesias de Gomes Aires, S. Clara-a-Nova, S. Barnabé, e S. Cruz do Almodôvar).

Todo o ciclo de produção desde a obtenção da matéria-prima, destilação e envelhecimento ou estágio tem lugar na área geográfica delimitada.

### **Método de obtenção da bebida espirituosa**

Na área geográfica de produção do medronho do Algarve, os frutos estão maduros e são tradicionalmente colhidos, de forma manual, a partir de Setembro.

A colheita envolve uma seleção criteriosa dos frutos e eliminação dos frutos verdes que contribuem para o aumento do teor de etanal ou acetaldeído, de 1-hexanol, *cis-3-hexen-1-ol*, *trans-3-hexen-1-ol* e do teor de acidez. As folhas e pedúnculos verdes são excluídos, porque também contribuem para o aumento do etanal e dos outros aromas herbáceo. Os frutos excessivamente maduros e os pedúnculos também são eliminados porque contribuem para o aumento do metanol.

Este procedimento, paciente, criterioso e exigente, é feito manualmente, transmitido ao longo de gerações, garante a máxima redução de compostos químicos prejudiciais à qualidade do medronho do Algarve.

No início do processo de fermentação, é fundamental o recurso a frutos maduros e inteiros, sem qualquer indício de fermentação.

Para dar início ao processo de fermentação adiciona-se água, em função da humidade e do grau Brix. Estes indicadores são verificados empiricamente através de procedimento de observação, prova e escolha e exige um saber aguçado, resultado de conhecimento adquirido com a experiência e ao longo do tempo.

Para que a fermentação decorra adequadamente e se evite o contacto com o ar, os fermentadores têm que ficar fechados apenas com uma saída para libertar o gás (CO<sub>2</sub>) que se vai formando durante a fermentação. Essa saída de gás não pode permitir a entrada de ar. A temperatura ideal para a conduzir o processo da fermentação dos frutos é de cerca de 18 °C. Nestas condições a massa fermentada pode aguardar cerca de sessenta dias.

Uma vez terminada a fermentação, torna-se imperativo proceder de imediato à destilação, para o produto final obter os atributos que o distingue.

Tradicionalmente a destilação do medronho do Algarve faz-se a partir de finais de Janeiro/Fevereiro.

O processo de destilação, com recurso aos alambiques de cobre, é feito “sem pressas”, de forma paciente, rigorosa e atenta. Aqui os cuidados de higiene e manutenção dos equipamentos e instrumentos usados, são uma regra herdada, transmitida e aperfeiçoada ao longo de gerações, assumindo-se como necessária para a qualidade deste produto.

A proximidade entre os locais de produção e recolha da matéria-prima e as destilarias, constitui um fator determinante da qualidade do produto obtido. Com efeito, o carácter artesanal de todo o processo que vai da escolha criteriosa dos frutos, no momento da colheita, passando pelo início do processo de fermentação, até ao acompanhamento dedicado de toda a destilação, obrigam a que também a destilação e o estagio sejam acompanhados com uma regularidade que só é possível com uma logística de curtas distâncias.

Os destiladores utilizados devem garantir uma temperatura constante durante todo o processo de destilação, evitando que a massa do medronho do Algarve se queime.

Durante a destilação são rejeitadas a primeira quantidade de aguardente, vulgarmente designada por *cabeça*, devido ao excesso de cobre e acetato de etilo e a última, também vulgarmente designada de *cauda ou frouxo*, por apresentar valores elevados de acidez total e de cobre.

A aguardente é destilada a menos de 86% vol. (alambiques tradicionais) ou a mais de 90 % vol. (destiladores de arraste de vapor) para que o medronho do Algarve tenha um aroma e um sabor provenientes do fruto.

O medronho do Algarve quando envelhecido é colocado em pipas de madeira de carvalho ou de castanheiro, sujeita a torra ligeira.

O local de envelhecimento deve ter temperatura e humidade controlada, havendo o cuidado de atestar periodicamente estas pipas para evitar perdas, sobretudo no verão, devido à evaporação dos poros da própria madeira.

O período de permanência em madeira nova não deve ultrapassar os 6 meses.

Não são admitidas pipas com torra média ou forte, porque mascaram demasiado o gosto frutado, tornando-a num destilado envelhecido descaracterizado da sua proveniência que é o fruto – medronho. O mesmo se passa com períodos prolongados em pipas novas.

### **Ligação ao ambiente geográfico ou à origem geográfica**

O medronho do Algarve é uma bebida alcoólica tradicional do Algarve. A destilação dos frutos fermentados em alambiques de cobre, ter-se-á expandido na bacia mediterrânica a partir do Egito, nos Séc. II e III. Esta tecnologia terá sido absorvida pelos gregos, sendo mais tarde difundida pelos Árabes no sul da Península Ibérica, por volta dos Sec. IX e X. O alambique artesanal é ainda hoje usado no Algarve e mantém as características daquele que foi difundido pelos Árabes.

A presença do medronheiro na serra Algarvia perde-se nos tempos, sendo tão antiga que deu origem a uma espécie de “simbiose” entre o medronheiro, o meio ambiente em que se desenvolve e as populações que lá habitam. Estas populações, com o decorrer dos tempos, foram estudando e tirando partido das características da planta, de tal forma que chegam a aproveitá-la na íntegra.

O medronheiro é uma planta característica da bacia do mediterrâneo, vegetando bem em altitudes compreendidas entre um mínimo de 80-100 metros e no máximo de 600 metros, em locais protegidos dos ventos marítimos e do vento frio do norte. Esta planta encontra o seu *habitat* natural entre 25º e 38º de latitude norte, 15º de longitude oeste e 30º este do meridiano de Greenwich e tem como condições climáticas ótimas de desenvolvimento e frutificação, as que são características do clima mediterrânico (Cs) de KÖPPEN, com alguma influência atlântica, existente na zona delimitada da origem.

A insolação é um fator climatérico determinante para o sucesso da cultura e a sua frutificação que precisa de um número elevado de horas de sol. Na zona geográfica delimitada a insolação ronda as 3000 horas anuais, o que confere ao fruto características singulares como a acumulação excepcional de álcoois no fruto. Esta particularidade condiciona positivamente o processo de destilação e constitui-se num dos fatores determinantes do aroma e gosto mais frutado sentido no medronho do Algarve, claramente distintos do aroma e gosto mais herbáceo sentido nas restantes aguardentes de medronho.

O sistema orográfico da serra, beira serra e alto barrocal do Algarve e a vertente norte das serras de Espinhaço de Cão, Monchique e Caldeirão, do Baixo Alentejo, reúnem as características adequadas ao desenvolvimento excepcional do medronheiro. A espécie vegeta e frutifica bem onde a temperatura diária é superior a 12,5ºC, a precipitação média diária é superior a 500 mm e inferior a 1400 mm, a geada inferior a 40 dias por ano e a altitude entre 50 e 700, condições existentes na zona de origem.

O saber fazer associado à colheita dos frutos, transmitido ao longo de gerações e que garante a ausência de compostos químicos prejudiciais à qualidade do produto, a avaliação das condições prévias do processo de fermentação através de procedimento de observação, prova e escolha da matéria-prima e do teor de humidade, os cuidados de higiene e manutenção dos equipamentos e instrumentos usados na destilação, são uma regra herdada, transmitida e aperfeiçoada ao longo de gerações, assumindo-se como necessária para a qualidade deste produto.

A proximidade entre os locais de produção e recolha da matéria-prima e as destilarias, constitui igualmente um fator determinante da qualidade do produto obtido. Com

efeito, o carácter artesanal de todo o processo que vai da escolha criteriosa dos frutos, no momento da colheita, passando pelo início do processo de fermentação, até ao acompanhamento dedicado de toda a destilação, obrigam a que também a destilação e o estágio sejam acompanhados com uma regularidade que só é possível com proximidade geográfica.

### **Disposições da União Europeia ou nacionais/regionais**

#### **Requerente**

— APAGARBE, Associação de Produtores de Aguardente de Medronho do Barlavento Algarvio – Portugal

Largo da Senhora do Pé da Cruz – Sede da Cooperativa  
8550 Monchique

— Estatuto jurídico (Estatutos em anexo)

#### **Complemento à indicação geográfica**

#### **Regras específicas de rotulagem**

Logótipo do medronho do Algarve; (Por definir)

Marca de certificação; indicação do OC responsável pelo controlo certificação; (Por definir)