

**ALGARVE**  
**PRIMEIRO**

## Medronho algarvio "ganha" identidade própria



A Comissão Vitivinícola do Algarve (CVA) tutela a partir de agora a certificação e o controlo da produção de aguardente de medronho algarvio, sob a denominação "Medronho do Algarve IGP".

Para Carlos Gracias, presidente da Comissão Vitivinícola do Algarve, este é o resultado de "um longo processo com vários intervenientes e vai permitir a entrada numa nova era de expansão, abrindo no futuro horizontes para a consolidação dos diversos sectores envolvidos e dos respectivos agentes económicos, de uma forma sustentada".

Com a publicação em diário da república de 8 de abril da respectiva autorização, a origem do medronho passa a ser cadastrada, o que evita situações em que o nome do Algarve esteja associado a produtos com medronho de outras regiões, por exemplo.

"É importante que a aguardente de medronho produzida no Algarve tenha uma Indicação Geográfica Protegida (IGP) .

Assim, o consumidor quando bebe uma aguardente certificada, sabe que está a consumir um produto de qualidade, genuíno e com características específicas, conclui o responsável da CVA.

Na prática, espera-se certificar anualmente cerca de 20 mil litros de aguardente de medronho, mas esse número poderá chegar aos 50 mil litros, com a entrada de outros agricultores que paralelamente com a produção de aguardente, irão também comercializar o fruto em fresco e vender as ramagens, como subproduto, para elaboração de coroas de flores.

Estima-se que no Algarve existam mais de 100 destilarias de aguardente de medronho legalizadas. A grande maioria está em Monchique.

### [Algarve Primeiro](#)