

Informação ao setor vitivinícola nacional

- Madeiras autorizadas para o envelhecimento de aguardente vínica -

O Regulamento CE nº 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, estipula para a **aguardente vínica** (ponto 4 do Anexo II):

f) Quando a aguardente vínica for envelhecida, pode continuar a ser colocada no mercado como «aguardente vínica» desde que tenha sido amadurecida por um período igual ou superior ao período estipulado para a bebida espirituosa definida na categoria 5.

O que significa que deverá ser cumprido o que é estabelecido para o **brandy ou weinbrand** (ponto 5 do Anexo II):

ii) Envelhecida em recipientes de madeira de carvalho durante pelo menos um ano ou, se a capacidade dos tonéis de carvalho for inferior a 1 000 litros, durante pelo menos seis meses.

Na interpretação da lei, assumindo que aspetos omissos relativos a práticas enológicas ou a materiais para uso enológico não são autorizados (assim é entendido para a regulamentação respeitante ao vinho), considerou-se que apenas a madeira de carvalho era autorizada para o envelhecimento de aguardente vínica.

A respeito de madeiras utilizadas para o envelhecimento de aguardente vínica, a equipa de investigação composta por António Pedro Belchior, Sara Canas, Ilda Caldeira, Maria Isabel Spranger, Maria Cristina Clímaco (INIAV – Dois Portos/Estação Vitivinícola Nacional) e Raúl Bruno de Sousa (Instituto Superior de Agronomia da Universidade de Lisboa), realizou, nos últimos 20 anos, um estudo inovador e aprofundado sobre a matéria. Com o suporte de diversos projetos de investigação*, foi avaliado e comparado o efeito da madeira de carvalho tradicionalmente utilizada para este fim (*Quercus robur* L., sobretudo da região francesa de Limousin), com o de outras madeiras de carvalho (*Quercus sessiliflora* Salisb., da região francesa de Allier; *Quercus pyrenaica* Willd., cultivado em Portugal; *Quercus Alba* L./*Quercus stellata* Wangenh./*Quercus lyrata* Walt./*Quercus bicolor* Willd. proveniente da América do Norte) e com o da madeira de castanheiro (*Castanea sativa* Mill.). A avaliação incidu nas características físico-químicas, incluindo a composição fenólica e volátil, a atividade antioxidante e as características sensoriais conferidas pelas diversas madeiras à aguardente vínica ao longo do processo de envelhecimento. Os resultados obtidos, em diferentes condições de envelhecimento (nível de queima da barrica; dimensão da barrica; tempo de envelhecimento), revelando uma notável consistência, permitiram concluir que a madeira de

* Projeto PAMAF IED nº 2052; Projeto PIDDAC 709/99; Projeto A do PARLE - Linha de Trabalho 4; Projeto AGRO nº 89/01 - Medida 8, Ação 8.1.

castanheiro apresenta excelente aptidão para o envelhecimento de aguardente vínica, na medida em que proporciona a obtenção de produtos de elevada qualidade e diferenciados, bem como um envelhecimento mais célere e menos oneroso (em consequência também do menor preço da barrica e da possibilidade de maior número de reutilizações).

Decorrente desta evidência científica, e face à supramencionada interpretação do Regulamento CE nº 110/2008, foi apresentado um Projeto de Resolução à Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV), através da sua Comissão Nacional (CNOIV), almejando a inclusão da madeira de castanheiro para o envelhecimento de aguardente vínica no “Codex Enológico Internacional”. Com efeito, uma das atribuições da OIV consiste na elaboração de recomendações sobre a utilização dos produtos passíveis de serem empregues em Enologia. Tais orientações são subsequentemente adotadas pelos Estados Membros, por via da transposição para a respetiva legislação ou, no caso dos países europeus, para a regulamentação da União Europeia, passando a ter carácter vinculativo.

No culminar do processo, em 2018[†], foi expresso pela Presidência do Grupo BOISPI (Bebidas Espirituosa de Origem Vitivinícola) da OIV, que, de acordo com as diretrizes desta Organização, e tendo por base o entendimento manifestado pelos peritos em legislação europeia que integram o Grupo, não existe restrição à utilização de outras madeiras que não a de carvalho para o envelhecimento da aguardente vínica, existindo apenas restrição para o envelhecimento do brandy.

Neste contexto, cumpre-nos informar o setor vitivinícola nacional que as madeiras de carvalho, de castanheiro ou de qualquer outra espécie florestal são autorizadas para o envelhecimento de aguardente vínica.

Dois Portos, 29 de outubro de 2018

A equipa de investigação.

[†] O reconhecimento da investigação pela OIV traduziu-se na publicação do documento-base no respetivo website: <http://www.oiv.int/en/technical-standards-and-documents/collective-expertise/spirit-beverages>.