SIDRA DA MADEIRA - Indicação Geográfica Protegida

Caderno de Especificações

2020

Sidra da Madeira

Indicação Geográfica Protegida

Caderno de Especificações

ÍNDICE

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO 3
2. ÁREA GEOGRÁFICA 3
3. RELAÇÃO COM A ÁREA GEOGRÁFICA 3
4. PROVA DE ORIGEM 7
5. MÉTODO DE OBTENÇÃO 7
6. APRESENTAÇÃO E ROTULAGEM 10
7. CONTROLO 10
8. BIBLIOGRAFIA 10

DENOMINAÇÃO

«SIDRA DA MADEIRA».

Produto que se enquadrada na Classe 1.8. Outros produtos do anexo I do Tratado (especiarias, etc.).

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Designa-se por SIDRA DA MADEIRA a bebida obtida a partir da fermentação do sumo natural proveniente da prensagem de frutos frescos de macieira (*Malus domestica* Borkh.) e, por vezes, também de pereira (*Pyrus communis* L.), das variedades tradicionais regionais e de outras variedades destas espécies produzidas na ilha da Madeira, elaboradas nas condições estabelecidas no presente caderno de especificações.

A SIDRA DA MADEIRA apresenta consoante as combinações das variedades e das espécies dos frutos que lhe dão origem, uma coloração que vai do citrino brilhante ao amarelo palha, com nuances alaranjadas, de aspeto límpido se filtrada ou com vestígios de partículas em suspensão se não filtrada e um aroma genuíno e fresco, revelando um caráter frutado de média a forte intensidade, com notas evidentes a maçã verde, a maçã madura, a marmelo e/ou a citrinos, formando um conjunto equilibrado e agradável.

Normalmente é tranquila, pouco doce e leve no corpo e evolui demonstrando harmonia entre a acidez e o amargor, terminando seca e distinguindo-se pela forte presença da maçã no aroma e no sabor e pela frescura conferida pela sua singular acidez.

A SIDRA DA MADEIRA apresenta-se no mercado como sidra engarrafada ou como sidra não pré-embalada, acondicionada em recipientes próprios.

2. ÁREA GEOGRÁFICA

Todas as etapas da sua laboração, desde a produção da matéria-prima, às operações de extração do sumo natural, à fermentação, ao estágio e conservação e à sua preparação para colocação no mercado, decorrem na ilha da Madeira.

3. RELAÇÃO COM A ÁREA GEOGRÁFICA

A ilha da Madeira, localizada no Atlântico Norte, é uma ilha de origem vulcânica, com uma área de 737 km^2, que apresenta um relevo bastante irregular, com montanhas rochosas entrecortadas por vales profundos, que formam uma cordilheira central de orientação este–oeste e com altitudes superiores a 1200 metros e que determinam a existência de uma vertente sul soalheira e protegida dos ventos alísios e uma vertente norte sombria, mais fresca e húmida, pela maior exposição a estes ventos húmidos.

A sua situação geográfica na região subtropical, determina um clima ameno e com reduzida amplitude térmica, exceto nas zonas mais elevadas, onde são observadas

temperaturas mais baixas. Da ação conjunta entre os ventos alísios e a orografia da ilha resulta a formação de nevoeiros e neblinas, mais frequentes em altitude, mas também em cotas mais baixas da vertente norte da ilha e que são, em grande parte, responsáveis pelos elevados níveis de humidade e precipitação que asseguram a disponibilidade de água necessária ao abastecimento das populações e das diversas atividades da ilha.

A combinação destes fatores permite a existência de uma grande variedade de microclimas, que possibilitaram o desenvolvimento e a manutenção de uma elevada riqueza florística, com comunidades de espécies nativas dominantes, como a floresta Laurissilva e também permitiram a aclimatação vegetal das várias espécies vegetais introduzidas na ilha, que desde o seu povoamento e até os dias de hoje, marcaram os seus ciclos económicos e moldaram a alimentação e gastronomia do seu povo.

No início do povoamento, na década de vinte do século XV, a ilha da Madeira apresentava um denso arvoredo de florestas nativas, que deram origem ao seu nome, mas que dificultavam a ocupação do território e impediam o desenvolvimento da agricultura, pelo que um dos primeiros trabalhos dos povoadores portugueses foi naturalmente a sua desmatação: "Zargo mandou lançar fogo ao arvoredo e ao funcho que havia em grande quantidade, (…) para que desnudado assim o terreno, o pudesse mandar cultivar" (Vieira – 2017).

Assim, a ocupação e valorização económica da ilha da Madeira implicou um processo de migração das plantas, animais e das técnicas de cultivo e de transformação conhecidas pelos portugueses (Mendes Ferrão, *et al.*, 2008). Entre as primeiras árvores de frutos introduzidas na ilha, para abastecimento das populações e para alimentar a importante indústria de produção de conservas[1] durante o ciclo da produção da cana de açúcar, encontravam-se muitas variedades de maçãs e peras que faziam parte da dieta alimentar dos portugueses e eram comuns no território continental (Marques da Silva, 2018) e que encontraram as melhores condições para a sua propagação, principalmente nas zonas com microclimas mais temperados da ilha, acima dos 500 metros na vertente sul e dos 300 metros de altitude na vertente norte, com solos predominantemente argiloarenosos e de acidez acentuada. No manuscrito de Gaspar Frutuoso (1522-1591), "As Saudades da Terra - Livro Segundo", redigido entre 1583 e 1584, que trata do descobrimento da Madeira e inclui uma descrição geográfica e toponímica da ilha, com a caracterização das primeiras povoações, faz-se referência aos pomares de peras, peros e maçãs que, já na primeira metade do século XVI, era possível encontrar em várias localidades da ilha onde, ainda hoje, encontramos pomares bem aclimatados e muitos produtores que mantêm a tradição secular de produção de sidra.

As características edafoclimáticas particulares e a exiguidade do território arável e habitável da ilha, determinaram a criação de uma paisagem agrária que se caracteriza pelas suas pequenas explorações agrícolas, constituídas por numerosos e dispersos "poios" ou socalcos de terra rica em matéria orgânica e com elevados teores em fósforo, potássio e magnésio, resultantes da intensa fertilização do solo realizada ao longo dos anos pelos agricultores madeirenses e que são sustentados por muros de suporte de terras, maioritariamente em pedra aparelhada, ladeados pelas "levadas" ou canais de transporte de água, que por

[1] Conservas – frutos e legumes conservados em açúcar que, junto com outras preparações doces, foram amplamente produzidas na ilha da Madeira entre a segunda metade do século XV e o início do século XVII, para abastecimento das cortes e da nobreza europeia e dos navios que aportavam no Funchal.

toda a ilha continuam a transportar a água necessária ao abastecimento das populações e para fins de irrigação dos pequenos pomares e hortas madeirenses (Quintal, 2010).

Os solos da ilha da Madeira, principalmente nas zonas húmidas acima dos 400 metros de altitude (*Andossolos e Cambissolos*), apresentam, em geral, características ácidas a semiácidas (Pinto Ricardo, *et al.* 2002) que, muitas vezes, exigem a realização de calagens para retificação do seu pH, de modo a facilitar a assimilação dos nutrientes pelas culturas. No entanto, porque as macieiras preferem os solos ligeiramente ácidos com bom arejamento e drenagem, nos pomares não é determinante a realização destas correções, o que contribui para que as maçãs e peros produzidos localmente apresentem uma acidez vincada e "personalizada".

A facilidade de disseminação das pomóideas, em várias localidades da ilha (Vieira Natividade, 1947) permitiu o surgimento de numerosas "castas" ou variedades de maçãs e de peras, com ou sem valor económico, provenientes das inicialmente instaladas pelos portugueses e das, posteriormente, introduzidas pelos ingleses[2], que foram sendo selecionadas e preservadas pelos produtores madeirenses, conservando as que melhor se adaptaram às condições climáticas e aos solos da sua localidade e que proporcionavam frutos com as melhores características para consumo em fresco e para a produção de sidra e que depois, por enxertia, foram sendo reproduzidas e propagadas nas diferentes zonas da ilha com características edafoclimáticas comuns.

Acredita-se que a produção de sidra na ilha da Madeira começou logo que os pomares instalados começaram a produzir quantidades suficientes de frutos para a sua transformação, já que os primeiros colonos portugueses, principalmente os oriundos do norte do território continental, dominavam a arte de promover a fermentação do seu sumo para a produção de sidra e, naquela altura, dada a má qualidade da água disponível, era comum a utilização de bebidas fermentadas como a sidra ou o vinho diluído, para saciar a sede de forma segura.

Este facto é corroborado pelos relatos do Cronista Gomes Eanes de Zurara (1410-1474) sobre a importância do porto do Funchal no abastecimento das caravelas que promoveram a exploração da costa africana e a epopeia dos descobrimentos portugueses e por outros registos históricos onde existem referências de que era possível encontrar sidra entre os mantimentos que, a partir do início do século XVI, as armadas portuguesas vinham buscar à ilha da Madeira (Viera, 2018).

A partir do início século XVII com o declínio da produção de cana sacarina e a expansão da viticultura, voltou a ser determinante a posição da Madeira nas grandes rotas do comércio marítimo, justificando o tráfego, sempre considerável, no porto do Funchal, onde aportavam inúmeras embarcações que vinham buscar vários produtos e, em particular, o notável e procurado Vinho Madeira. Neste período, a produção do denominado "vinho de peros" acompanhou o desenvolvimento da produção do Vinho Madeira, utilizando os mesmos lagares e, nalguns casos, até adulterando-o. De acordo com um inventário da indústria do vinho realizado em 1863, numa altura em que a economia vitícola madeirense estava ameaçada pelo aparecimento das crises do oídio e, pouco depois, da filoxera, é referido que para responder à forte procura externa, a falta de vinho de uvas era compensada com o recurso à produção de "vinho de peros" (Vieira – 2003). No início do século XX com a recuperação do setor vitícola e a preocupação com a defesa da

[2] [2] Comunidade estrangeira mais influente na ilha, desde o século XVI, até meados do século XVIII;

qualidade do verdadeiro Vinho Madeira, passou a ser proibida a prática da vinificação dos peros e maçãs para a produção de falso Madeira.

Esta proibição determinou que, desde o início do século XX, muitos produtores regionais passassem a promover a fermentação do sumo fresco das suas maças e peros, não para a produção do mal afamado "vinho de peros", mas para a produção de "uma nova bebida", que passaram a designar primeiro de "cidra", mais próxima das expressões inglesa (cider) e francesa (cidre) e, mais recentemente, de "sidra" como é correto, já que na Madeira cidra efetivamente corresponde ao fruto da cidreira (*Citrus medica*), muito utilizado na produção de conservas.

O Engenheiro Agrónomo João da Mota Prego (1859-1931), que residiu temporariamente no Funchal no início do século XX, fez publicar, em agosto de 1906, no "Heraldo da Madeira"[3], um artigo sobre o procedimento que adotou na "fabricação da cidra na Madeira", revelando os cuidados a ter e os rendimentos obtidos, o que inspirou muitos produtores a retomarem a produção de sidra. Mais tarde, também o Engenheiro Agrónomo Vieira Natividade (1899-1968), na sua obra "Fomento da Fruticultura na Madeira", ao descrever o estado de desenvolvimento da fruticultura nas várias freguesias da ilha, destaca também as várias zonas onde, no fim da primeira metade do século XX, mantinha-se a tradição de produção de sidra.

A existência de todas estas referências históricas que documentam a importância, que nos últimos 600 anos, teve a produção do "vinho de peros", da "cidra" e da "sidra", na ilha da Madeira, leva os produtores locais a afirmarem que a sua produção se mantém ativa desde o início do povoamento da ilha até a atualidade, nas localidades com condições mais propícias à propagação dos pomares de frutos que lhe dão origem, o que justifica que a tradição de produção e consumo de sidra seja tão representativa, principalmente e entre outras, nas freguesias de Santo António da Serra-Machico, da Camacha, de São Roque do Faial, do Jardim da Serra, da Ponta do Pargo e dos Prazeres.

O consumo desta bebida esteve durante muito tempo confinado às localidades mais tradicionais de produção, sendo bastante marcado o peso do autoconsumo. Nos últimos anos, esta situação tem vindo a alterar-se com o considerável aumento da comercialização de sidras em estabelecimentos de restauração e bebidas localizados noutras zonas do mercado regional e também pelo aumento das vendas diretas, efetuadas pelos próprios produtores de sidra aos consumidores finais, nos mercados ou feiras locais e, sobretudo, nos eventos etnográficos e socioculturais destinados à divulgação dos produtos tradicionais madeirenses, em particular, nos certames destinados à promoção da produção de maçãs, de peros e das sidras que, para responder à rivalidade muito própria das populações insulares, todos os anos são realizados nas várias zonas da ilha com tradição na produção e consumo de sidra, designadamente: o "Festival da Truta - Rota da Sidra", que decorre em São Roque do Faial - Santana; a "Semana das Sidras da Madeira", realizada nos Prazeres - Calheta; a "Mostra da Sidra", realizada na freguesia de Santo António da Serra – Machico; a "Festa da Maçã", realizada na Camacha – Santa Cruz, a "Festa do Pero", que decorre na Ponta do Pargo - Calheta e outros eventos de promoção da sidra no Jardim da Serra - Câmara de Lobos.

São os consumidores locais e, cada vez mais, os turistas que visitam a ilha, que conferem notoriedade à SIDRA DA MADEIRA, procurando, nestes eventos, pelos diferentes tipos e pelas

[3] Jornal diário publicado na ilha entre agosto de 1904 e agosto de 1915.

características particulares das sidras das diferentes zonas de produção, que lhes conferem atributos distintos de cor, aroma e acidez assinalável, que estão ligados às condições edafoclimáticas da zona e são testemunho dos modos tradicionais e particulares de produção que lá são praticados.

Este crescimento do interesse pela tradicionalidade e qualidade da SIDRA DA MADEIRA determinou, em meados de 2016, a criação da Associação de Produtores de Sidra da Região Autónoma da Madeira (APSRAM), reunindo 30 produtores de sidra, provenientes das diferentes localidades produtoras, com o principal objetivo de assegurar a promoção e a defesa da qualidade da SIDRA DA MADEIRA, garantindo a sua genuinidade e promovendo a investigação, a demonstração e a divulgação e promoção da sua produção.

4. PROVA DE ORIGEM

Os elementos que permitem comprovar que a SIDRA DA MADEIRA tem características que a diferenciam das sidras provenientes de outras origens e que estão relacionadas com a área geográfica da sua produção, são os seguintes:

a) Os produtores de SIDRA DA MADEIRA notificam a sua atividade e assumem o compromisso de adotar as regras previstas no presente caderno de especificações e de submeter a sua produção ao sistema de verificação da conformidade que seja implementado pelo serviço competente da autoridade regional ou por um organismo de controlo designado para o efeito;
b) As próprias características da SIDRA DA MADEIRA, tal como descritas no ponto 2, que resultam inequivocamente das condições edafoclimáticas das zonas onde são produzidas e dos modos tradicionais e particulares de produção, que são praticados pelos produtores regionais;
c) O estabelecimento de um sistema de verificação da conformidade que garante a observância das condições estabelecidas para a produção da SIDRA DA MADEIRA contidas no presente caderno de especificações, designadamente no que se refere:
    - à preservação das variedades tradicionais de maçã e peros, e eventualmente de peras, que desde sempre são utilizados na produção desta sidra e às condições de aclimatação de outras variedades destas espécies;
    - às condições de condução dos pomares;
    - ao registo da origem dos frutos de produção própria ou adquiridos a outros produtores da ilha;
    - aos seus modos de produção;
    - ao controlo das características do produto final e das suas condições de acondicionamento, rotulagem e colocação no mercado; e
    - à manutenção da rastreabilidade em todas as fases da sua produção, conservação e colocação no mercado.

5. MÉTODO DE OBTENÇÃO

A SIDRA DA MADEIRA é elaborada a partir de frutos frescos de macieiras e eventualmente de pereiras de produção local. As variedades tradicionais mais utilizadas são: "maçã barral", "maçã cara-de-dama", "pero calhau", "pero domingos", "pero da Ponta do Pargo", "pero bico de melro", "pero branco", "pero da festa", "pero focinho de rato", "pero vime" e, nalguns casos, também a "pera do Santo" e a "pera tenra de São Jorge", podendo ser também utilizadas outras, nomeadamente variedades tradicionais ainda não caracterizadas e outras destas espécies produzidas na área delimitada.

Variedades tradicionais de maçãs da ilha da Madeira

Peros na Festa do Pero da Ponta do Pargo

Os frutos quando maduros e após seleção e lavagem, são cortados e retalhados através de processos de trituração mecânica. A polpa triturada é seguidamente compactada através de uma prensa, com o objetivo de esmagar, até a máxima extração do sumo existente, mas com o cuidado de não fazer um esmagamento demasiado forte, que aumente a turbidez do mosto ou que possa levar ao rompimento das sementes.

Lagar tradicional, na XXVI Mostra Regional de Sidra no Santo da Serra (2016)

Lagar da Quinta Pedagógica dos Prazeres em laboração

Trituração e esmagamento dos frutos no lagar da Quinta Pedagógica dos Prazeres

Mosto natural

O mosto assim obtido é colocado em recipientes próprios, nomeadamente em vasilhas de madeira, tanques de inox ou outros reservatórios, onde se inicia a fermentação. O mosto pode ser previamente clarificado, pelo frio ou outros processos, para retirar impurezas que possam perturbar a fermentação. Nesta fase pode também realizar-se a mistura de mostos naturais provenientes da prensagem de diferentes variedades de maceiras, pereiros e pereiras obtidas na área delimitada.

Normalmente, a fermentação decorre sem a realização de qualquer outra operação, nem a adição de quaisquer auxiliares tecnológicos, pelo que, o mosto fermenta apenas com os compostos naturais e as condições provenientes dos frutos que lhe deram origem e contando apenas com os microrganismos existentes no mosto e nos recipientes onde é colocado. Contudo, algumas práticas podem ser utilizadas, como a aplicação de auxiliares tecnológicos utilizados no controlo microbiológico e do pH do mosto, ou destinados a evitar a oxidação excessiva dos mostos e ou melhorar a coloração da sidra ou a impedir a fermentação maloláctica ou, pelo contrário, promover um maior sucesso das fermentações, com o recurso à inoculação com leveduras e/ou com bactérias lácticas selecionadas e seus

respetivos ativadores, assim como a realização de tratamentos de pasteurização ou de processos de desalcoolização aprovados para vinhos.

Pela experiência acumulada ao longo de gerações, os produtores regionais sabem, em cada zona de produção, quanto tempo após a "fervura do mosto" acabar, devem deixar repousar a sidra para que se dê a sua estabilização. Contudo, a SIDRA DA MADEIRA distingue-se por manter uma marcada acidez maioritariamente proveniente do efeito dos solos ácidos da ilha, nos peros e maçãs que lhe dão origem. Concluído esse repouso, esperam pelo momento mais apropriado, normalmente, na fase de lua em quarto minguante, para a realização da trasfega da sidra e retirada das borras de fermentação. Nesta fase podem misturar-se sidras de diferentes recipientes para obter uma produção com características mais homogéneas.

Na produção e conservação da SIDRA DA MADEIRA são proibidas as práticas de adição de água ou de adição de álcool de qualquer proveniência. Também não é permitida a adição de adição de xarope de açúcar ou de mostos concentrados de maçã ou da mistura de maçãs e peras, exceto para o licor de tiragem na produção de sidras naturais espumantes. Na produção de sidras naturais espumosas ou gaseificadas a efervescência pode também ser resultante, em todo ou em parte, da adição de dióxido de carbono.

O estágio ou conservação da SIDRA DA MADEIRA até o seu engarrafamento ou comercialização como não pré-embalada, pode ocorrer em diferentes condições. Os estágios mais nobres são os que correspondem à conservação das sidras em cascos de madeira (barricas ou pipas), onde se promove o amadurecimento e evolução da bebida pelos contributos da madeira e onde são conservadas até serem consumidas ou colocadas no mercado, mas há produtores que utilizam reservatórios mais inertes como tanques de inox ou outros.

A SIDRA DA MADEIRA está pronta para ser consumida e para comercialização ou engarrafamento quando se apresenta límpida ou semilímpida, o que demora mais ou menos tempo em função de diversos fatores e do modo de produção, pelo que, desde a transformação dos frutos para a obtenção do mosto, pode demorar entre três a seis meses até a sidra ficar pronta.

Antes das operações de engarrafamento e rolhamento pode ocorrer uma última clarificação por filtração e mesmo a sua pasteurização, de modo a garantir a sua estabilidade e limpidez na garrafa.

O que distingue os diferentes tipos de SIDRA DA MADEIRA e determina as características próprias de cor, aroma e acidez vibrante que lhe conferem grande notoriedade entre os consumidores madeirenses e, cada vez mais, entre os visitantes, é que são sidras que resultam exclusivamente da fermentação do sumo natural proveniente da prensagem de frutos frescos de maçãs e peros e, por vezes também de peras, das variedades tradicionais e de outras variedades destas espécies, cultivadas e colhidas nos pomares instalados nos "poios" das explorações agrícolas das várias localidades da ilha da Madeira, com microclimas mais temperados e solos de acidez acentuada, sendo obtidas segundo os modos de produção tradicionais e/ou particulares da zona.

6. APRESENTAÇÃO E ROTULAGEM

Deve incluir uma das seguintes menções:

SIDRA DA MADEIRA – Indicação Geográfica Protegida ou

SIDRA DA MADEIRA – IGP.

7. CONTROLO

O sistema de verificação da conformidade aplicável à SIDRA DA MADEIRA é exercido ao longo de todo o processo produtivo desde o pomar ao lagar e à adega, incluindo as condições de comercialização do produto, sendo assegurado pela Comissão Técnica de Avaliação da Conformidade dos Produtos Agrícolas e dos Géneros Alimentícios da Região Autónoma da Madeira ("CTAC-RAM").

8. BIBLIOGRAFIA

- IFCN, Instituto das Florestas e Conservação da Natureza, IP-RAM, *Relevo e clima do Arquipélago da Madeira*, 2016, (https://ifcn.madeira.gov.pt/biodiversidade/fauna-e-flora/flora/a-madeira.html);
- VIEIRA, Alberto, *Incêndios/Aprender Madeira – Dicionário Enciclopédico da Madeira,* 2017, (http://aprenderamadeira.net/incendios/), APCA - Agência de Promoção da Cultura Atlântica;
- MENDES FERRÃO, José Eduardo; CAIXINHAS, Maria Lisete e LIBERATO, Maria Cândida, *A Ecologia, as Plantas e a Interculturalidade,* 2008;
- MARQUES DA SILVA, António José, "O Brotar do Jardim do Atlântico: Considerações de Ordem Económica, Sociológica e Antropológica acerca da Aclimatação das Plantas Frutícolas e Hortícolas na Madeira (Séc. XV-XVIII).", Revista Islenha n.º 63, jul-dez 2018;
- FRUTUOSO, Gaspar, *Saudades da Terra: Livro II* - Nova ed. - Instituto Cultural de Ponta Delgada, 1998;
- QUINTAL, Raimundo, Levadas da Madeira, caminhos da água, caminhos de descoberta da natureza, Centro de Estudos Geográficos / Instituto de Geografia e Ordenamento do Território / Universidade de Lisboa, 2010;
- PINTO RICARDO, R e MADEIRA, M, Distribuição climo-topossequencial dos solos da ilha da Madeira, 2002;
- VIEIRA NATIVIDADE, Joaquim, *Fomento da Fruticultura na Madeira*, 1947;

- ZURARA, Gomes Eanes, *Crónica do descobrimento e conquista de Guiné*, publicada por J. P. Aillaud, 1841;
- VIEIRA, Alberto*, Programa "Madeira 600 anos – Globalização", de 20 de novembro de 2018* – https://www.rtp.pt/play/p5068/e378352/madeira600globalizacao);
- VIEIRA, Alberto*, -A Vinha e o Vinho na História da Madeira – Sec. XV a XX*, 2003;
- MOTTA PREGO, João, *Fabricação da Cidra na Madeira*, artigo publicado no "Heraldo Madeira" – n.º 598, publicado em 28 de agosto de 1906);
- Cartazes dos Eventos ligados à Sidra da Madeira de 2018 e 2019.

_____ / _____