

Documento Único

«SIDRA DA MADEIRA»

N.º UE: PGI-PT-02641

PGI

1. NAME(S) OF PGI

«SIDRA DA MADEIRA»

2. MEMBER STATE OR THIRD COUNTRY

Portugal

3. DESCRIPTION OF THE AGRICULTURAL PRODUCT OR FOODSTUFF

3.1. Tipo de produto

Classe 1.8. Outros produtos do anexo I do Tratado (especiarias etc.)

3.2. Descrição do produto ao qual se aplica o nome em (1)

A SIDRA DA MADEIRA é a bebida obtida pela fermentação do sumo natural proveniente da prensagem de frutos frescos de macieira (*Malus domestica* Borkh.) e, por vezes, também de misturas de frutos de macieira e pereira (*Pyrus communis* L.), das variedades tradicionais e de outras variedades destas espécies, exclusivamente produzidas na ilha da Madeira, que é elaborada seguindo modos de produção tradicionais ou particulares da ilha.

Apresenta-se como uma sidra natural obtida exclusivamente pela fermentação do sumo proveniente do corte, trituração, esmagamento e prensagem de maçãs/peros e, por vezes, também de peras de produção local, pelo que seu conteúdo em açúcares e em dióxido de carbono é unicamente de origem endógena, podendo também apresentar-se como sidra natural gaseificada, com efervescência resultante, no todo ou em parte, da adição de dióxido de carbono.

Em termos gerais, a SIDRA DA MADEIRA apresenta: um teor alcoólico mínimo de 5% (em volume a 20. °C); um teor em açúcares fermentáveis inferior a 15 g/l; uma acidez total (em ácido málico) mínima de 3 g/l podendo chegar aos 10 g/l; uma acidez volátil (expressa em ácido acético) máxima de 1,8 g/l e um teor máximo de dióxido de enxofre total (expressos em SO₂) de 200 mg/l.

Consoante as combinações das espécies e das variedades dos frutos que lhe dão origem, a SIDRA DA MADEIRA pode apresentar uma coloração que vai do citrino brilhante ao amarelo palha, com nuances alaranjadas, sendo de aspeto límpido se filtrada ou com vestígios de partículas se não filtrada.

Tem um aroma genuíno e fresco, que revela um carácter 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, e seu sabor é pouco doce e leve no corpo que 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 acondicionada em recipientes próprios (barris ou garrações) para comercialização em estabelecimentos de bebidas e da restauração coletiva, para venda a retalho ao consumidor final.

3.3. Matérias-primas:

As variedades tradicionais mais utilizadas na produção da SIDRA DA MADEIRA são as maçãs: “Barral” e “Cara-de-dama”; os peros: “Branco”, “Bico de melro”, “Da Festa”, “Domingos”, “Da Ponta do Pargo”, “Calhau”, “Focinho de rato” e “Vime”; e, nalguns casos, também as peras: “Do Santo” e “Tenra de São Jorge”.

A prática secular dos agricultores madeirenses na propagação e partilha do material genético das árvores e dos frutos com as características mais apreciadas para consumo em fresco e/ou produção de sidra, determina que ainda permaneçam em produção outras formas cultivadas de macieira/pereiro e de pereira, entre as que se destacam as maçãs: “Baunesa”, “Camacha”, “Espelho”, “Parda”, “Rajada”, “Reineta Tenra da Camacha” e “Santa Isabel”; os peros: “Ázimo”, “Amarelo”, “Amargo”, “Camoesa”, “De vinho”, “Ouro”, “Pevide”, “Rajado”, “Rijo”, “Riscado”, e da “Serra”, e as peras “Santa Isabel ou de Santana”, “São João”, “Curé”, e as “Pardas”, cujos frutos também são utilizados, embora com menor expressão, nos lotes destinados à produção da SIDRA DA MADEIRA.

Também porque, desde cedo, alguns produtores procuraram diversificar seus pomares com variedades exóticas vocacionadas para o consumo em fresco, nomeadamente de maçãs das variedades “Golden”, “Fuji”, “Starking”, “Royal Gala”, e “Reineta”, cuja presença na ilha, para muitas delas, foi detetada por Vieira Natividade em 1947, e também de pera “Rocha”, verifica-se que sempre que estes frutos estão disponíveis na exploração ou desde que tenham sido exclusivamente produzidos em outras localidades da ilha, podem ser também aproveitados na produção de SIDRA DA MADEIRA.

3.4. Etapas específicas da produção que têm de ser realizadas na área geográfica identificada

Todas as etapas da sua laboração, desde a produção da matéria-prima, às operações de extração do sumo natural, à sua fermentação, ao seu estágio e conservação decorrem na ilha da Madeira.

3.5. Regras específicas relativas ao acondicionamento do produto ao qual se refere o nome registado

O acondicionamento da SIDRA DA MADEIRA em garrafa ou em recipientes próprios (barris ou garrações) para comercialização a retalho ao consumidor final, é realizado na ilha da Madeira, para garantir a preservação das cores, aromas e sabores próprios desta sidra natural, por vezes também gaseificada, evitando a ocorrência de oxidações ou contaminações que comprometam as suas características organolética e assegurar a total rastreabilidade do produto.

3.6. Regras específicas relativas à rotulagem do produto ao qual se refere o nome registado

-

4. DEFINIÇÃO SUCINTA DA ÁREA GEOGRÁFICA

A ilha da Madeira.

5. RELAÇÃO COM A ÁREA GEOGRÁFICA:

O pedido de registo da SIDRA DA MADEIRA baseia-se na relação das suas características de cor, aroma e sabor e da sua marcada acidez, com as combinações dos frutos das variedades tradicionais e de outras variedades de maçã e pera que lhe dão origem e das condições edafoclimáticas da produção destes frutos frescos, exclusivamente obtidos na ilha da Madeira e também na elevada reputação e importância que a SIDRA DA MADEIRA detém nas várias localidades da ilha onde é produzida.

Especificidade do produto:

A SIDRA DA MADEIRA distingue-se por ser uma sidra natural, por vezes também gaseificada, que apresenta uma grande diversidade de cores, aromas e sabores e também uma acidez vibrante que lhe conferem grande notoriedade entre os consumidores e que resultam da fermentação do sumo natural proveniente da prensagem de diferentes “*blends*” ou combinações de frutos frescos de maçãs, peros e, por vezes também de peras, das variedades tradicionais e de outras variedades destas espécies, cultivadas e colhidas em pomares das localidades da ilha da Madeira, com microclimas mais temperados e com solos de acidez acentuada, que determinam estas características organoléticas próprias.

Apresenta também grande notoriedade entre produtores e consumidores madeirenses, pela importância que sua produção sempre representou para as populações das localidades da ilha com condições propícias à propagação dos pomares de frutos que lhe dão origem, onde foi desenvolvido o seu modo de produção mais tradicional e onde também têm sido introduzidas novas práticas autorizadas para melhorar e diferenciar a sua produção.

Especificidade da área geográfica:

Fatores Naturais: A ilha da Madeira, de origem vulcânica, localiza-se na região subtropical do Atlântico Norte, apresentando um relevo bastante irregular, com montanhas íngremes entrecortadas por vales profundos, que formam uma cordilheira central de orientação este-oeste perpendicular aos ventos dominantes e com altitudes superiores a 1200 metros. A sua situação geográfica determina que apresente um clima ameno e com reduzida amplitude térmica, exceto nas zonas mais elevadas, onde as temperaturas são mais baixas. A orografia da ilha e à sua exposição aos ventos alísios determinam a existência de uma grande variedade de microclimas e de vertente sul soalheira e protegida e uma vertente norte sombria, mais fresca e húmida.

Os solos dominantes de material originário basáltico, apresentam diferentes características edáficas, em função do aumento da altitude e da consequente alteração do seu clima, com aumento da precipitação e diminuição da temperatura, pelo que a produção dos frutos utilizados na produção da SIDRA DA MADEIRA está concentrada nas localidades com microclimas mais temperados e húmidos da ilha, principalmente acima dos 400 a 500 metros de altitude na sua vertente sul e dos 300 metros da sua vertente norte, onde predominam os Cambissolos e Andossolos com características semiácidas a ácidas e com boas condições de arejamento e drenagem.

Fatores Humanos: Entre as árvores de frutos, introduzidas pelos primeiros povoadores portugueses, na década de vinte do século XV, encontravam-se muitas variedades de maçãs e peras provenientes do Reino, que encontraram as melhores condições para a sua propagação, nas zonas com microclimas mais temperados, acima dos 500 metros na vertente sul e dos 300 metros de altitude na vertente norte da ilha, com solos predominantemente argiloarenosos e de acidez média a acentuada.

Acredita-se que a produção SIDRA DA MADEIRA começou logo que os pomares produziram frutos suficientes para seu consumo e transformação. Este facto é corroborado por relatos do Cronista Gomes Eanes de Zurara (1410-1474) que refere que era possível encontrar “vinho de peros”, entre os mantimentos que, a partir do início do século XVI, as armadas portuguesas vinham buscar à ilha da Madeira.

Sabe-se também que, desde início século XVII, a produção de “vinho de peros” acompanhou a produção vinícola madeirense, utilizando os mesmos lagares e, nalguns casos, até adulterando-o. No início do século XX a preocupação na defesa da qualidade do Vinho Madeira, determinou a proibição da vinificação de pomos para produção de falso Madeira, pelo que muitos produtores locais passaram a fermentar o sumo dos seus peros e maçãs, para a produção de “uma nova bebida”, designada de “cidra” ou “sidra” e posteriormente, de SIDRA DA MADEIRA, para a diferenciar das produções de outras origens..

Para o desenvolvimento desta produção muito contribuiu o artigo publicado, em agosto de 1906, pelo Engenheiro João da Mota Prego (1859-1931), que descreve o procedimento a adotar na “fabricação da cidra na Madeira”, revelando os cuidados a ter e os rendimentos obtidos, que são seguidos por muitos produtores da atualidade na produção das suas sidra. Também o Engenheiro Vieira Natividade (1899-1968), em 1947, descreveu o estado de desenvolvimento da fruticultura madeirense, com a caracterização da diversidade de variedades tradicionais de maçãs e peras que nas várias freguesias da ilha mantinham a tradição de produção de sidra.

A facilidade de disseminação das pomóideas e a prática tradicional madeirense de propagação e partilhado material genético dos frutos com as melhores características,

permitiu o surgimento de numerosas variedades de maçãs e peras, provenientes das inicialmente instaladas pelos portugueses e das, posteriormente, introduzidas pelos britânicos que residiram na ilha, entre os séculos XVI e XVIII, que foram sendo selecionadas e preservadas, em várias localidades da ilha, conservando as que melhor se adaptaram às condições edafoclimáticas locais e proporcionavam os 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 noutras zonas da ilha com características semelhantes.

Ao longo dos séculos, esta prática, não só permitiu o desenvolvimento das principais variedades tradicionais de pomóideas, como também a mais recente introdução de variedades exóticas de maçãs e peras, cultivadas e colhidas em pomares madeirenses, que também apresentam acentuada acidez e que também são utilizadas por alguns produtores na produção das suas sidras, que são obtidas seguindo modos de produção, tradicionais ou particulares, desenvolvidos nas diferentes localidades da ilha.

O consumo SIDRA DA MADEIRA, durante muito tempo, esteve confinado nas localidades da sua produção, principalmente para autoconsumo dos produtores e das suas famílias. Esta situação alterou-se, nas últimas décadas, com o considerável aumento da sua comercialização em diversos estabelecimentos de restauração e bebidas do mercado regional e também pelo aumento das vendas diretas aos consumidores finais, nos mercados e feiras locais e em “festas” ou eventos etnográficos à promoção das próprias sidras e das maçãs de peras que lhe dão origem.

O 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 uma trintena de produtores, com o principal objetivo de assegurar a promoção e defesa da qualidade da sua produção e genuinidade e de promover a investigação, a demonstração e a divulgação e promoção da sua produção.

Relação entre a área geográfica e as características e reputação do produto:

As características edafoclimáticas particulares das localidades da ilha da Madeira, que propiciaram a adaptação e propagação de pomares e pés dispersos de uma grande diversidade de variedades de maçãs e de peras, conferiram aos seus frutos uma acidez singular e características sensoriais próprias que, dependendo da combinação das espécies e variedades dos frutos transformados, em maior ou menor grau, são também transmitidas à SIDRA DA MADEIRA.

Os atributos de cor, aroma e sabor da SIDRA DA MADEIRA, determinados pelas características próprias dos “*blends*” ou misturas de frutos, de variedades tradicionais e outras de peras, maçãs e por vezes também de peras, utilizados na sua produção, que junto com a sua assinalável acidez, resultam principalmente das condições edafoclimáticas das localidades da ilha onde são produzidos, têm permitido à SIDRA DA MADEIRA a obtenção de vários prémios em concursos nacionais, como é o caso do “Concurso Nacional de Cervejas e Sidras Tradicionais Portuguesas” e também no “Great Taste – Portugal”, mas são os consumidores locais e, cada vez mais, os turistas que visitam a ilha que conferem elevada notoriedade à SIDRA DA MADEIRA.

Os registos históricos que documentam a importância da produção do “vinho de peras”, de “cidra” ou “sidra” e de SIDRA DA MADEIRA, ao longo dos últimos 600

anos, 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, justificando a grande tradição da sua produção e consumo por toda a ilha, mas principalmente nas localidades de São Roque do Faial – Santana, de Santo António da Serra – Machico, da Camacha – Santa Cruz, do Jardim da Serra – Câmara de Lobos, da Ponta do Pargo – Calheta e dos Prazeres – Calheta onde, todos os anos, para responder à rivalidade muito própria das populações insulares, são realizados eventos etnográficos e socioculturais que promovem a produção e o consumo da SIDRA DA MADEIRA.

Referência da publicação do caderno de especificações do produto

<https://tradicional.dgadr.gov.pt/pt/cat/bebidas-espituosas/outras-bebidas/1084-sidra-da-madeira-igp>

____ / ____