

O segredo das vinhas da Lourinhã

Portugal tem a terceira região demarcada de aguardente do mundo. São dois produtores e quatro marcas num negócio que exige "nervos de aço" e começa a conquistar mercados para a exportação



A região da Lourinhã tem uma aguardente especial e certificada, em pé de igualdade com as célebres aguardentes francesas Cognac e Armagnac. "É um caso de sucesso na ligação entre a investigação e o terreno", afirma o presidente da Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa (CVR Lisboa), Vasco d'Avillez.

Criada em 1992, a terceira região demarcada de aguardente a nível mundial apresenta, no entanto, números modestos para comparar com os 150 milhões de litros produzidos anualmente em França. Na Lourinhã, este negócio envolve apenas 28 hectares de vinha, dois produtores, quatro marcas e 20 mil litros por ano.

Foram precisos 20 anos de trabalho para ver instituída a Região Demarcada de Aguardente Vinica de Qualidade com Denominação de Origem Controlada numa área onde as uvas não davam grandes vinhos e teve, por isso, de se habituar a fazer aguardente para os produtores de Porto. O ciclo de mudança começou nos anos 50, quando a Estação Vitivinícola Nacional "recomendou o cultivo de castas usadas no Cognac, por considerar que poderiam resistir bem ao clima local", recorda Vasco d'Avillez. Mas o vinho tinha pouco álcool e a procura de uma alternativa acabou por conduzir, mais uma vez, à utilização das uvas em aguardente, agora com denominação de origem.

Depois de fornecer durante mais de 200 anos aguardente para a produção de vinho do Porto, a região beneficia, assim, do trabalho desenvolvido nos anos 70 e 80 pela Estação Vitivinícola Nacional, que culminou na criação da Região Demarcada de Aguardente Vinica de Qualidade com Denominação de Origem Controlada (DOC) e consequente valorização do produto.

"A demarcação trouxe um salto qualitativo. Hoje, a aguardente vale muito mais do que o vinho, mas também implica investimentos, em parte de capital, uma vocação diferente. A gestão de stocks exige nervos de aço e paciência. Não é um negócio para lucros imediatos", explica o presidente da CVR Lisboa.

Por regra, a Lourinhã só comercializa aguardente X.O., com mais de cinco anos de envelhecimento, produzida com castas brancas e tintas recomendadas ou autorizadas e, em média, o produtor precisa de 10 litros de vinho para obter um litro de aguardente.

O trabalho de investigação, agora a cargo do INIAV — Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária, continua a procurar novos caminhos para esta aguardente, designadamente processos alternativos ao envelhecimento em madeira. M.C.



Melo Ribeiro, ao centro, com o enólogo Pedro Corrêa, à esquerda, e o presidente da CVR Lisboa, Vasco d'Avillez, na vinha do Rol FOTO JOSÉ VENTURA

Quinta do Rol Aproveitar a neblina para produzir

Num negócio em que é preciso esperar 15 anos para ter retorno, Melo Ribeiro, presidente da Siemens Portugal, está a apostar nas parcerias e nas exportações

Quando as uvas estão no ponto, a Quinta do Rol faz uma paragem em todas as outras atividades para apanhar os cachos que vão produzir a aguardente. "É o produto de luxo da casa, por isso tem prioridade", explica Pedro Corrêa, o enólogo desta quinta onde o cheiro a maresia penetra nos dias ventosos de inverno.

O capacete de neblina que cria um ambiente húmido e dificulta o amadurecimento das uvas é um dos segredos da terra. "A aguardente agradece porque exige a vinificação a partir de uvas de elevada acidez e baixo teor de álcool", diz o enólogo desta quinta que tem 15 dos seus 35 hectares de vinha dedicados à produção de aguardente e gera um volume de negócios de €200 mil.

Aqui, também se faz vinho e espumante, mas Melo Ribeiro, proprietário da quinta e presidente da Siemens Portugal, sabe que produzir aguardente numa região demarcada equivale a "valo-

rizar ativos, a passar da produção indiferenciada para um segmento de luxo". Foi um projeto pensado para esperar mais de uma década pelo retorno do investimento, comenta o gestor que troca a produção de vinho em quantidade e a granel para fazer produtos de nicho e guarda, nas suas caves, o resultado de 15 anos de produção.

No seu caso, são mais de 100 mil litros de vinho que todos os anos são destilados e transformados em 10 mil litros de aguardente envelhecida em cascos de carvalho francês, carvalho nacional e castanho antes de chegar ao mercado, 15 anos depois.

A Quinta do Rol, na família por herança do avô paterno, estreou-se na produção de aguardente em 1995, mas só lançou as primeiras garrafas no mercado há três anos, a um preço médio de €40 cada. "Temos a mesma qualidade do Cognac ou Armagnac, mas não temos a mesma força comercial", afirma Melo

Ribeiro. Assumindo não ter vocação para ser um grande produtor, definiu como estratégia trabalhar com parceiros para criar novas marcas na região e ganhar força comercial. Um exemplo do caminho que quer seguir é a parceria já estabelecida com a Herdade do Esporão para produzir a aguardente Magistra, um produto premium comercializado a €140 numa garrafa com design inspirado num frasco de perfume.

O futuro deve trazer mais parcerias a esta quinta centenária e, também, exportações. Como a produção é limitada, em condições normais de mercado, o consumo nacional seria suficiente para escoar as 6000 a 10.000 garrafas de aguardente comercializadas anualmente, mas a conjuntura "obrigou a pensar na exportação" e Melo Ribeiro começou a trabalhar o mercado da saúde, tendo no Brasil o seu primeiro alvo.

MARGARIDA CARDOSO
mmcardoso@expresso.imprensa.pt

Adega Cooperativa da Lourinhã Resistir pela aguardente

A região demarcada da aguardente foi a oportunidade de salvar esta adega com 300 inscritos. A ambição é ver a vinha ganhar terreno aos hortícolas

O fungo preto, nas paredes da adega, "é um indicador de qualidade, significa que aqui há álcool e do bom", explica João Pedro Catela, presidente da Direção da Adega Cooperativa da Lourinhã, que produz anualmente 10 mil litros de aguardente e já soma alguns prémios no currículo.

Em stock, na cave, tem mais de 100 mil litros de aguardente vinica, um ativo avaliado em mais de €1 milhão que "o tempo vai ajudando a valorizar", diz enquanto mostra os barris de carvalho e castanho. A adega só comercializa aguardente X.O., com mais de cinco anos de envelhecimento, porque "aqui, o produto não passa de moda e quanto mais velho melhor", sublinha João Pedro Catela.

Com 300 inscritos, mas apenas 25 cooperantes a entregar uvas para a destilação de aguardente, sabe que a região demarcada da aguardente da Lourinhã foi a oportunidade de salvar uma



João Pedro Catela já vende na China a aguardente que produz FOTO JOSÉ VENTURA

adega cooperativa que estaria condenada ao encerramento, como muitas outras no país, se continuasse a produzir apenas vinho.

O preço do quilo da uva entregue para fazer aguardente tem vindo a subir. Na última vindima atingiu os €0,30 por quilo, contra os €0,20 pagos na região

por cada quilo destinado à produção de vinho. O objetivo é vir a oferecer uma remuneração de €0,50, refere o presidente da adega.

O consumo também está a aumentar. Mesmo sem um empurrão do marketing, cresceu 12,5% este ano entre as grandes superfícies, garrafeiras, pe-

quenos distribuidores e a exportação. A China, onde a aguardente da Lourinhã entra desde maio com a marca Valeite, através de uma sociedade de Ma-cau, é um dos novos destinos, mas a adega está a trabalhar, simultaneamente noutros mercados, como Inglaterra, Angola e Moçambique.

O presidente da Adega Cooperativa da Lourinhã acredita que o motor das exportações poderá, até, "ajudar as vinhas da região a recuperarem o terreno perdido nas últimas décadas para os produtos hortícolas e para a pera rocha".

Um dos segredos do negócio "está na boa gestão dos stocks e em saber quando vender para aguentar as despesas". O financiamento, no entanto, é um problema. "Se precisarmos de dinheiro para investir, a banca exige avales pessoais", refere. Quanto a contas, diz que a política da adega "não é ter grandes lucros, mas pagar o que deve, distribuir o rendimento, garantir um preço cada vez mais alto aos cooperantes".

Fundada em 1957, a adega tem três empregados fixos, fatura €150 mil e deve aos associados €60 mil, relativos ao pagamento de uvas de campanhas anteriores. M.C.

Lourinhã quer rivalizar com regiões demarcadas do Cognac e Armagnac e já está a exportar



**A aguardente
de Melo Ribeiro**

O presidente da Siemens Portugal com o enólogo Pedro Corrêa, à esquerda, e o presidente da CVR de Lisboa, Vasco d'Avillez, na Quinta do Rol E27