



GERIR

PRODUTOS

O conhaque que põe a Lourinhã no mapa

A fama da **aguardente DOC**, produzida na região, continua a crescer. O próximo objetivo é alargar o número de produtores e **dar o salto nas exportações** / Texto Conceição Antunes / Foto Tiago Miranda

● Já lhe chamam “Lourignac”. Mas o nome não é consensual na Lourinhã, uma das três regiões demarcadas no mundo para aguardente de qualidade superior, tal como as francesas Cognac e Armagnac.

“É um nome afrancesado, não é nosso. O que fazemos aqui é aguardente DOC da Lourinhã”, frisa Carlos Melo Ribeiro, presidente da Siemens Portugal, que produz 10 mil garrafas por ano de aguardente protegida na sua Quinta do Rol. Um néctar vendido quase a peso de ouro (55 euros por garrafa de meio litro em grandes superfícies) e de produção exigente: são precisos 10 litros de vinho para obter um litro de aguardente, que tem de envelhecer mais de uma década até ir para o mercado.

“Tudo isto leva muito tempo”, faz notar Melo Ribeiro, que está a testar um método de destilação típico da região de Cognac, em fogo direto, uma “experiência nova”, cujos resultados só se verão dentro de 10 anos, quando a aguardente ficar adulta. “Não ponho no mercado aguardente com menos de 10 a 15 anos, e tenho aqui 20 anos de produção.” Das 10 mil garrafas que produz, vende cinco a seis mil por ano. “O resto é para ir guardando, não tenho pressa de vender. A aguardente, quanto mais antiga, mais valiosa é.”

A Quinta do Rol está a vender o produto em lojas *gourmet* e em grandes superfícies. Tem ainda uma parceria com a Herdade do Esporão na produção da aguardente Magistra, vendida a cerca de 140 euros (por 700 ml). “Cheguei a uma



Segredos da destilação Na Lourinhã, costuma-se produzir aguardente através de destilação contínua, como em Armagnac, e está a ser testado um novo método, por fogo direto, típico de Cognac

fase madura, em que o caminho normal é a exportação, que será muito virada para o ‘mercado da saudade’, os portugueses que vivem lá fora”, adianta Carlos Melo Ribeiro, referindo ter como alvos Angola, Moçambique e Brasil, além de França ou Alemanha. “Ou vendemos em Portugal ou em países onde há portugueses. Não temos dimensão para concorrer com os 150 milhões de litros de conhaques e armanhaques que há no mundo.”

O presidente da Siemens iniciou a produção de aguardente em 1995, mas as pri-

meiras garrafas só foram para o mercado em 2008, “e ganharam logo prémios em provas cegas”. Uma forma de valorizar a quinta que era do avô e onde hoje produz 500 toneladas anuais de fruta, além de ter reconvertido espaços para turismo. “Passei a minha infância aqui”, salienta. A sua destilaria é a única certificada segundo as regras da aguardente DOC. “Sou o atual guardião da Região Demarcada da Lourinhã.”

Numa região em que os vinhos eram tradicionalmente vendidos a granel e serviam para fortificar os Vinhos do Porto, o seu maior orgulho é “transformar um produto de menos qualidade, pois não é o melhor vinho para beber, num produto de luxo, e com isto ajudar a manter viva a região”.

Além da Quinta do Rol, só a Adega Cooperativa da Lourinhã está certificada para aguardente DOC e produz sete a oito mil litros por ano a partir de 20 produtores que lá colocam uva. “Há 13 anos, acabei com os vinhos, só temos aguardente”, refere João Catela, presidente da cooperativa, mostrando a cave que alberga um tesouro digno da gruta de Ali Babá. “Aqui dentro estão 180 mil litros de aguardente, cujo valor de seguro é um milhão de euros. Não vou vender isto a saldo.” Equaciona lançar um lote reduzido com as aguardentes mais antigas, de 1987. “Isto não é como a roupa que passa de moda ou um produto alimentar que perde validade. A aguardente não vendeu? Quando mais velha for, mais dinheiro vale.”

A cooperativa da Lourinhã já exporta aguardente para a China, onde atinge



Sabia que...

A Lourinhã é uma das três zonas demarcadas no mundo para produção de aguardente DOC, a par das francesas Cognac e Armagnac

A aguardente da Lourinhã é vendida na China a 150 euros por garrafa

São precisos mais de 10 anos para a aguardente DOC envelhecer e ir para o mercado

Os vinhos da região eram tradicionalmente vendidos a granel e usados para fortificar os Vinhos do Porto

O 'guardião' Carlos Melo Ribeiro, presidente da Siemens Portugal, é um produtor de referência na sua Quinta do Rol e tem a única destilaria na região certificada segundo as regras da aguardente DOC



① **Economia real** O chefe Pedro Ferreira, da pastelaria Lourinius, criou o pastel de aguardente da Lourinhã e já registou a marca

② **Autarquia** Fernando Oliveira, vice-presidente da Câmara da Lourinhã, junto à marca criada para valorizar produtos regionais

③ **Chegar à China** João Catela, presidente da Adega Cooperativa da Lourinhã, mostra a embalagem criada para exportar aguardente para Macau

► preços de 150 euros por garrafa, através de uma sociedade de Macau. “Os chineses adoram isto”, diz João Catela, defendendo que as exportações podiam acelerar para vários outros países se houvesse garantias, como seguros de crédito. “Esta aguardente não é cara, é baratíssima. O *gin*, que está na moda e nem precisa de envelhecimento, vende-se ao mesmo preço.”

A Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa selou, de janeiro a setembro de 2014, 5728 garrafas de aguardente da Lourinhã para venda, o que traduz um aumento face às 4528 em igual período de 2013. Vasco d’Avillez, presidente da direção, adianta que a aguardente está a ser um sucesso na fortificação de vinhos de Carcavelos e que já é hora deste “produto ótimo” ser reconhecido no mundo. “O curioso é que o vinho bebido não tem graça nenhuma. É ácido, magro, mas depois de destilado é fantástico.”

A aguardente já é vista como um trunfo para relançar a Lourinhã, que foi demarcada para esta produção em 1992, juntando-se ao exclusivo clube de Cognac e Armagnac, em França. “A autarquia está a trabalhar com os operadores numa estratégia de relançamento da aguardente DOC, com uma qualidade excecional, que é percebida, e um grande potencial económico. Houve esta fase de arranque e de preparação para o grande salto que precisa ser dado”, adianta Fernando Oliveira,



vice-presidente da Câmara da Lourinhã. A estratégia passa por “potenciar o aparecimento de novos produtores e novas destilarias. Há mais produtores na região que trabalham vinho mas não fazem aguardente, e queremos envolvê-los”.

Frisando que “esta aguardente é do mais puro que há, está ao nível dos melhores conhaques e exige capacidade de investimento dos produtores devido ao seu período de envelhecimento”, o vereador da câmara avança que “a nossa perspetiva é dar condições para o aparecimento de novas plantações, até no âmbito do quadro

comunitário de apoio que vai aparecer”. A fama da aguardente da Lourinhã já chegou à economia real. Pedro Ferreira, dono da pastelaria Lourinius, criou o pastel de aguardente da Lourinhã e apressou-se a registar a marca. “Há pessoas que levam pastéis até para a Austrália. Tive uma cliente francesa, fã de Cognac e Armagnac, que veio cá experimentar o pastel e ficou apaixonada.” O chefe testou a receita com outras aguardentes, e não resultou. “A aguardente da Lourinhã tem um sabor muito específico. É um bem precioso, um verdadeiro diamante.” ③