CISION

SÁBADO

ID: 59369008

21-05-2015

Tiragem: 100000
País: Portugal
Period.: Semanal
Âmbito: Interesse Geral

Pág: 56
Cores: Cor
Área: 18,00 x 25,30 cm²
Corte: 1 de 2



**TENDÊNCIA.** CONSUMO DA BEBIDA SOBE 29% EM PORTUGAL

# NEGÓCIOS COM CHEIRINHO

**Da famosa bebida da Lourinhã – uma das três regiões certificadas no mundo a fabricar aguardente – fazem-se pastéis, bombons e, agora, um vaporizador para animar o café.** Por **Carla Amaro**

A ideia de fazer pastéis de aguardente ocorreu a Pedro Ferreira há quatro anos, quando provava um pastel de pêra-rocha num café do Bombarral. "Lembrei-me de pegar num produto da minha região. O Bombarral tem pêra, a Lourinhã tem aguardente." Agarrou numa receita antiga e meteu-se na cozinha. Em dois meses conseguiu acertar na medida dos ingredientes, mas não foi fácil: "Uns eram muito secos, outros sem aroma. Cheguei a colocar o dobro da aguardente, pensando que reforçava o sabor e o aroma, mas enganei-me." O segredo, diz o pasteleiro de 38 anos, "é evitar que o álcool se perca com o calor do forno". E acrescenta: "De Junho a Agosto de 2014 produzi nove mil e não houve sobras. No Peixe em Lisboa, numa feira em Cascais e noutra na Lourinhã vendi mais nove mil."

Depois de ter ganho, este ano, a medalha de ouro no Concurso Nacional de Doçaria Tradicional Portuguesa, o pastel de aguardente poderá chegar a algumas lojas de Lisboa, mas, para já, ainda só está disponível na pastelaria do seu inventor, a Lourinius, na Lourinhã.

Mas, afinal, o que tem a Lourinhã de tão especial, que a torna parte da reduzida lista de três melhores regiões no mundo para produzir aguardente velha (as outras duas fi-

**DOC**

É região demarcada desde 1992. Na Lourinhã, 15 pessoas dedicam-se à produção. Nas vindimas passam a 100

**O CLIMA E O SOLO RESULTAM EM VINHOS COM BAIXA GRADUAÇÃO E ELEVADA ACIDEZ**

cam em França: Cognac e Armagnac)? "São as condições climáticas e as características do solo, que dão vinhos de baixa graduação alcoólica, elevada acidez fixa e baixo pH", explica Ulisses Cortês, director de produção da Quinta do Rol, que faz aguardente velha há 20 anos.

**Tudo começou com vinho mau**

Vasco Avillez, da Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa (CVRL), a entidade certificadora, conta que tudo começou com um mau vinho. "O tipo de casta que se dá na região é a Tália, mas os produtores começaram a reparar que o vinho produzido pela Tália tinha pouco grau, pouco sabor e pouco aroma. Até que algumas pessoas ligadas à aguardente estudaram a casta e descobriram que era muito boa para aquela bebida." A CVR Lisboa e o Instituto do Vinho e da Vinha propuseram à então CEE a candidatura da Louri-

Dirigida por Ulisses Cortês, a Quinta do Rol quer levar a sua aguardente aos portugueses espalhados pelo mundo

## É tudo feito à mão

**Recta final da aguardente, antes de chegar ao mercado**

**Lacre**
O lacre é derretido e aplicado no gargalo das garrafas

**Carimbo**
Antes de arrefecer, o lacre é marcado com a chancela do produtor

**Rótulos**
São três: o da Adega, o selo de certificação e o selo da alfândega

CISION

SÁBADO

ID: 59369008

21-05-2015

Tiragem: 100000
País: Portugal
Period.: Semanal
Âmbito: Interesse Geral

Pág: 57
Cores: Cor
Área: 13,62 x 25,30 cm²
Corte: 2 de 2

FOTOS RICARDO PEREIRA

nhã a Região Certificada. O selo chegou em 1992. Mas o grande crescimento aconteceu agora. Segundo dados da CVR Lisboa, o consumo de aguardente da Lourinhã aumentou 29% entre 2013 e 2014. Em parte, é graças à aplicação em novos produtos, como os pastéis de aguardente, mas não só. A entrada nos principais hipermercados nacionais e o aumento das exportações em 5% para Macau, Canadá, Suíça, Angola, Estados Unidos da América, Brasil e Austrália também deram um importante contributo.

Além da Quinta do Rol, só há mais um produtor certificado: a Adega Cooperativa, que faz aguardente há 30 anos das uvas que recebe de 20 pequenos produtores locais. O processo de envelhecimento é semelhante em ambos os casos, mas enquanto a aguardente da Adega fica sete anos em cascos de carvalho, a da Quinta do Rol fica 15, e isso distingue-as.

Da Adega saem anualmente 8 mil litros, todos para os mercados português e macaense. As exportações para Macau começaram há dois anos, e são imprevisíveis: "Em 2013 enviámos 200 litros, em 2014 foram 1.200, mas este ano ainda não recebi encomendas", revela o presidente, João Catela.

Já a Quinta do Rol apenas disponibiliza para o mercado metade da sua produção anual de 10 mil litros: "Cinco mil ficam guardados para fazer histórico. Daqui a uns anos podemos fazer aguardente velha com 30, 40, 50 anos", explica Ulisses Cortês. No futuro, a Quinta do Rol "pensa chegar a Macau e a outros países com comunidades portuguesas" e aumentar a produção com a plantação de mais dois hectares de vinha. Dos 33 hectares, destina 15 para a aguardente e os restantes para a produção de espumante e vinho.

A Adega Cooperativa, presidida por João Catela, recebe uva para aguardente de 20 produtores locais

**Novidade**

A Nicola e a Adega Cooperativa da Lourinhã acabam de lançar um vaporizador com aguardente para dar um cheirinho ao café

COM O CALOR, O ÁLCOOL DESAPARECE. O DESAFIO É MANTÊ-LO NOS PRODUTOS

### Da Lourinhã para o Canadá

Quem descobriu outras aplicações para a aguardente DOC da Lourinhã foi Sílvia Baptista. Depois de um curso de *cake design*, experimentou casar o "melhor chocolate do mundo", o francês Valrhona, com aguardente. Juntou-lhes café e a esse bombom chamou O Amigo, em homenagem ao "Senhor Delta" [Rui Nabeiro]. Hoje, além do Bombom de Aguardente e de O Amigo, tem o Beijo da Loba (com framboesa), o Pérola Negra (café e caramelo) e a Trufa (avelã), todos com recheio de aguardente, à venda na Lourinhã, em Lisboa e no Algarve.

Em breve, os bombons de aguardente chegarão ao Canadá. Mas, para isso, Sílvia terá de aumentar a produção média mensal de mil unidades. Para quanto, não sabe. "Enquanto for só eu a fazê-los, é difícil produzir mais."