

## Negócios com cheirinho

URL: [http://www.sabado.pt/dinheiro/detalhe/negocios\\_\\_com\\_cheirinho.html](http://www.sabado.pt/dinheiro/detalhe/negocios__com_cheirinho.html)

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 08:00 . 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 ficam 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 Lourinhã 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. 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."

08:00 . Carla Amaro