

Aguardente DOC Lourinhã: a idade fica-lhe bemURL: <http://pontosdevista.pt/2015/12/22/aguardente-doc-lourinha-a-idade-fica-lhe-bem/>

João Pedro Catela Com 62 anos de idade, João Pedro Catela esteve desde sempre ligado profissionalmente à área comercial, nomeadamente ao nível das máquinas agrícolas. Mas a ligação ao setor vitivinícola esteve sempre presente na sua vida não só por toda a envolvimento que o rodeou mas também por vocação e paixão. Ao longo desta conversa, João Pedro Catela, quase como em tom de desabafo, não foi incansável ao afirmar: "sou apaixonado por isto". E não esconde. Não esconde o entusiasmo quando fala da Adega Cooperativa da Lourinhã (ACL), na qual assume o lugar de Presidente da Direção e não esconde a sua determinação quando nos diz que, apesar de não adiantar uma possível recandidatura, não irá deixar que "deitem por terra" todo o trabalho feito até ao momento. E já muito foi feito pela sustentabilidade deste espaço e pela qualidade de um produto que tem levado o nome da Lourinhã bem longe. Hoje com 98 mil litros de aguardente em stock, a envelhecer, a adega deve aos cooperantes (cerca de 20 que vendem as suas uvas à adega a um valor de 30 cêntimos o quilo) aproximadamente 70 mil euros, que é o valor das uvas que comprou este ano, e não tem um único empréstimo bancário. "Há alguma adega cooperativa atualmente com estas condições?", questionou, orgulhoso, João Pedro Catela. Além disso, assumindo a linha da frente dos destinos da adega, o responsável levantou outras questões, nomeadamente ao nível da distribuição. Qual seria a melhor solução para chegar ao maior número possível de consumidores? A resposta era apostar nas grandes superfícies. Hoje a aguardente DOC Lourinhã está disponível em quatro principais superfícies comerciais e a verdade é que "de norte, ao centro e ao sul do país, a 'nossa' aguardente está em todo o lado", garantiu João Pedro Catela. Perante todas estas adversidades, há quem hoje diga que o sucesso até agora conquistado pela adega se deve à resiliência e determinação da sua equipa e dos seus associados. Recuando no tempo, criada em 1957, a Adega estava inicialmente dedicada aos vinhos, tendo sido a principal impulsionadora do vinho leve ou vinho de "baixo grau" mas, perante uma concorrência mais apertada, era importante redirecionar estratégias. Foi então que surgiu a aposta na aguardente, um produto diferenciador ao qual valia a pena dedicar total atenção. Desde então, a adega tem desempenhado um papel dinamizador e ativo na afirmação e promoção da aguardente e, apesar de existirem outros produtores a fazer o engarrafamento com as suas próprias marcas mas que chegam ao mercado sem o selo DOC, são apenas duas as entidades a certificarem este produto na Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa, nomeadamente a Quinta do Rol e a Adega Cooperativa da Lourinhã. Um trabalho de paciência Saber esperar. "Quem quer lucro imediato, enganou-se no negócio", dizem alguns. Para muitos este é o segredo da aguardente, um produto que exige um elevado investimento e muita paciência uma vez que, em média, um produtor precisa de dez litros de vinho para obter um litro de aguardente. Mas João Pedro Catela vai mais longe quando se fala em segredos de negócio. "O segredo é a localização das vinhas, o clima e a proximidade ao mar. Este é um negócio moroso mas também tem as suas vantagens. Se fosse uma peça de roupa, passava de moda. Se fosse um produto alimentar, tem um prazo de validade. A aguardente, pelo contrário, quanto mais velha melhor", descreveu o responsável de um espaço que só comercializa aguardentes com mais de cinco anos de envelhecimento, produzida sempre com as castas recomendadas ou autorizadas. E a qualidade deste produto tem merecido o reconhecimento do consumidor que se traduz num aumento gradual das vendas nos últimos anos. "Comparado com o mesmo período do ano passado, de janeiro a novembro aumentamos as vendas em 53%. Isto dá-me um gozo tremendo", partilhou o Presidente da ACL que, questionado sobre a necessidade de convencer um maior número de viticultores a desviarem uvas para a aguardente, foi perentório na sua resposta. "O número que temos atualmente é satisfatório porque vendemos cerca de cinco mil litros de aguardente por ano, ou seja, aproximadamente dez mil garrafas, e é mais ou menos aquilo que produzimos por ano. Estamos sempre a repor", esclareceu. Com um peso das exportações nas vendas de somente 5% (com especial

enfoque para o mercado macaense), a aguardente encontra nos portugueses e em Portugal o seu mercado de conforto. Os portugueses são, sem dúvida, os principais consumidores e para isto muito se deve o trabalho afincado que esta entidade tem realizado. Como diz habitualmente nas redes sociais: "em vez de comprar um cognac ou um armagnac, pense duas vezes. Opte por um produto nacional, a 'nossa' aguardente DOC Lourinhã". Mas ainda assim João Pedro Catela acredita que ainda há muito "terreno para explorar" em Portugal. "As pessoas experimentam, gostam e comunicam aos amigos mas a verdade é que a maior parte delas não sabe que existe uma região demarcada de aguardente portuguesa. Tem que se dar mais a conhecer este produto e é o que a adega tem procurado fazer, dentro das suas possibilidades, e com a ajuda de parceiros importantes como a autarquia, a CVR de Lisboa e o Instituto da Vinha e do Vinho", afirmou João Pedro Catela que não acredita que este seria o momento mais oportuno para a criação de uma Rota da Aguardente, como muito se tem falado nos últimos tempos. Se para muitos a criação de uma rota seria vital para a promoção da competitividade deste produto único em Portugal, para o Presidente da ACL "criar uma rota ainda não se justifica uma vez que estamos perante um mundo relativamente pequeno e muito específico". DOC Lourinhã Fruto do empenho e da carolice de um grupo de pessoas e claro da qualidade deste produto, em 1992 foi publicado um decreto-lei que estabeleceu a "Região Demarcada de Aguardente Vínica de Qualidade com Denominação de Origem Controlada Lourinhã". Mas o que significa, afinal, ser um produto de denominação de origem controlada? "Significa que as vinhas têm de estar localizadas dentro da região e todo o processo é feito cá, desde a vinificação, destilação, envelhecimento e engarrafamento. Além disso os vinhos têm de ser de cá", explicou. Para a obtenção de um produto de extrema qualidade, as práticas culturais utilizadas são as tradicionais na região e as recomendadas pela CVRL. No campo da vinificação, os vinhos a destilar serão elaborados em adegas que estão inscritas na comissão vitivinícola regional, sendo que o seu teor alcoólico em volume natural não pode ser superior a 10%. A destilação do vinho pode ainda ser realizada com recurso ao sistema contínuo em coluna de cobre ou por sistema descontínuo em alambique de cobre. Por fim, o envelhecimento é feito na região, em barris de carvalho português e francês com capacidade máxima de 800 litros. Criatividade dos produtores locais Mas não foi só de aguardente que se falou. A qualidade intrínseca deste produto tem despertado a criatividade de produtores locais que, com esta bebida, fazem nascer ideias empreendedoras. Importa defender e promover um produto genuíno, único e tradicional e foi com essa consciência que nasceram, por exemplo, os já famigerados pastéis de aguardente, que misturam o aroma da bebida com o sabor da amêndoa, ou os bombons de chocolate também confeccionados com base neste produto, aliado ao café, no caso de um deles. Mais recentemente surgiu ainda a tradicional "pera rocha bêbeda", mas neste caso particular embebida em aguardente. É também assim, com ideias simples e inovadoras, que a aguardente DOC Lourinhã chega a outros paladares. Inovação continua a ser o caminho para um negócio baseado num produto tão tradicional. Como tal, João Pedro Catela materializou, no início deste ano, uma ideia que há muito tinha em mente, fruto das suas viagens a Itália, à margem do seu anterior negócio. O vaporizador aguardente DOC Lourinhã tem despertado curiosidade, tal como foi possível verificar na mais recente presença da ACL na segunda edição do evento "Vinhos no Pátio", que decorreu nos dias 28 e 29 de novembro, no Pátio da Galé, em Lisboa. O tradicional "cheirinho" adquiriu agora uma nova rotulagem. Para uso gastronómico, o vaporizador de aguardente da Lourinhã já está a ser comercializado e pode servir de aroma quer ao prato principal como à sobremesa. A Adega Cooperativa da Lourinhã mais uma vez surpreendeu e é assim que João Pedro Catela quer continuar a trabalhar. Vaporizador de aguardente Doc Lourinhã Principais castas: - Castas Recomendadas Brancas: Alicante, Alvarinho, Boal, Espinho, Marquinhos, Malvasia Rei (Seminário) e Tália; - Casta Recomendada Tinta: Cabinda; - Castas Autorizadas Brancas: Cercial, Fernão Pires, Rabo de Ovelha, Siria (Roupeiro), Seara Nova e Vital; - Castas Autorizadas Tintas: Carignan, Periquita e Tinta Miuda. O que importa saber acerca das visitas guiadas à Adega? - Visitas às instalações; - Prova de aguardente DOC Lourinhã XO (Extra Old); - Oferta de uma aguardente DOC Lourinhã XO/40º garrafa 0,05Lto., caixa de madeira; - As visitas guiadas são feitas preferencialmente durante a semana, no período da tarde e com marcação prévia; - Custo por pessoa: cinco euros (IVA incluído); - Horário de funcionamento: das 9h às 12h30 e das 14h às 18h. Freguesias que constituem a Região Demarcada da Aguardente da Lourinhã: Lourinhã: Lourinhã e Atalaia, Ribamar, Santa Bárbara, Vimeiro, Miragaia e Marteleira, Moita dos Ferreiros, Reguengo Grande, São Bartolomeu dos Galegos e Moledo; Torres Vedras: Campelos; Bombarral: Vale Côvo; Peniche: Atouguia da Baleia e Serra d'El-Rei; Óbidos: Olho Marinho.

