



# É AGUARDENTE! É DOC! E É DA LOURINHÃ!

*O solo da Lourinhã esconde segredos bem guardados. Como os vestígios da era dos dinossauros ou as uvas que dão origem à única aguardente vínica portuguesa com região demarcada exclusiva.*

Fundada em 1957, a Adegas Cooperativas da Lourinhã atingiu proeminência no mercado vinícola devido às suas famosas aguardentes. Tendo iniciado a sua atividade com a produção de vinho, anos mais tarde passa a produzir a aguardente, que atingiu o seu auge quando os pequenos produtores da região passaram a comercializar as suas aguardentes para as caves de Vinho do Porto. Hoje em dia a Adegas Cooperativas da Lourinhã atingiu um patamar de excelência, equiparando-se ao Armagnac e ao Conhaque.

Mas a história deste produto de excelência estará sempre ligada ao vinho do Porto. A necessidade do mercado aguçou a necessidade deste produto e foi o início de uma revolução no setor vitivinícola da região. A Lourinhã apresentava as melhores qualidades de aguardente, algo que ainda atualmente se mantém em Portugal, e os produtores de Vinho do Porto rapidamente se apercebem deste facto. Criase assim uma marca neste território.

Essa mesma qualidade ficaria, anos mais tarde, comprovada cientificamente. Estudos científicos, com o auxílio da Estação Vitivinícola Nacional sediada em Dois Portos,



João Pedro Catela Presidente



vieram comprovar este mesmo predicado. E este processo fundamentou, há sensivelmente 25 anos, a criação de uma região demarcada. Motivados por este marco, e o sucesso a ele adjacente, a Adega Cooperativa da Lourinhã terminou a sua produção própria de vinhos, nomeadamente leves, e reforçou, de forma definitiva, a sua aposta nas aguardentes. Segundo João Pedro Catela, presidente desta instituição, "a fraca rentabilidade económica destes mesmos vinhos face aos preços praticados pelo mercado levou a esta tomada de posição".

Atualmente, a Adega Cooperativa da Lourinhã produz aguardentes DOC. A cifra de produção situa-se, anualmente, em 6.500 litros de aguardente. No interior das galerias escuras onde se alinham dezenas de barricas com milhares e milhares de litros de aguardente, oscila na atmosfera um subtil, mas envolvente, odor a álcool. O silêncio é rei que corteja a sua rainha, como quem diz a aguardente que envelhece nas centenas de cascos de carvalho francês e português. Aqui só se limpa o chão e só se acendem as luzes quando o trabalho e as visitas de turistas o exigem. De resto, as portas das caves desta adega cooperativa mantêm-se fechadas à chave e a bebida que tanta fama dá à Lourinhã fica vetada à escuridão e à conversa do tempo. À data, encontram-se em barricas cerca de 96 mil litros de

aguardente, com uma média entre os sete e os 20 anos. A comercialização é feita em todas as grandes superfícies, nomeadamente, através das cadeias Pingo Doce, Continente, Jumbo e Corte Inglês. Cerca de 350 lojas espalhadas pelo país. Além disso, a Cooperativa da Lourinhã tem distribuidores próprios e vende, de forma direta, ao mercado de restauração. Existe, também, alguma venda a clientes particulares nas instalações da própria Cooperativa. Esta metodologia garante a presença destes icónicos produtos em todo o país. No setor da exportação, neste momento, não existe uma aposta sólida. Apesar de algumas experiências em Macau, o mercado internacional, devido a diversos fatores económicos, não se revela benéfica. Existem, ainda, parcerias com empresas e clientes privados que procuram criar marcas próprias, com rotulagem e garrafas personalizadas, utilizando a aguardente da Adega Cooperativa da Lourinhã, serviço que tem sido prestado de forma absolutamente eficaz e competente, criando já um legado dentro deste nicho de mercado.

Existem outros produtos e projetos que se tornam embaixadores desta aguardente. Bombons com aguardente, pastéis com aguardente ou pera rocha descascada com calda de aguardente são projetos de empresas da região e que utilizam este sabor de referência para aumentar,

de forma substancial, a qualidade dos seus produtos e transformando a aguardente num embaixador e marca da Lourinhã.

Mas não são só os clientes que reconhecem o sabor único e a qualidade de excelência destes produtos. A CVRL - Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa - promove concursos especializados, e os resultados têm sido sempre brilhantes. Desde de 2010 têm sido agraciados, anualmente, com medalhas de ouro.

Nos dias de hoje, a Adega Cooperativa da Lourinhã é uma referência em todo o setor vinícola português. Estabelecidos de forma absoluta no mercado nacional e com um sucesso permanente, os associados mantêm, ainda assim, um espírito empreendedor e a vontade de continuar a criar um legado na história do nosso país. O futuro, a curto e médio prazo, passa pela construção de uma adega e destilaria, de forma a estabelecerem-se de forma independente. Um projeto de grande dimensão, criando infraestruturas que se coadunam com a qualidade desta tão característica aguardente. Um garante de qualidade com um sabor inesquecível.