

Aguardente da Lourinhã cada vez mais reconhecida

Estamos perante uma região e, por natureza, uma casa que são únicas no panorama nacional. Há 27 anos que a Lourinhã tem o estatuto de Região Demarcada, sendo uma das três em todo o mundo que se encontram exclusivamente voltadas para a produção de aguardentes. A Adega Cooperativa da Lourinhã é a sua grande bandeira e fomos conhecer a sua atualidade, em diálogo com o presidente, João Pedro Catela.



Esta sua particularidade é apenas partilhada com as regiões francesas de Cognac e Armagnac, um verdadeiro marco que, se até há relativamente pouco tempo não estava devida-

mente transmitido junto do público português, hoje já chega de forma crescente ao seu conhecimento. Tem sido essa a sua grande aposta e, com efeito, o balanço da sua afirmação nacional mostra-se positivo. O crescimento anual situa-se numa percentagem de 14% e as perspetivas apontam para que esta tendência não pare. "Ainda temos muito para crescer em Portugal", comenta João Pedro Catela, não deixando de manifestar o seu contentamento pela evolução dos últimos anos.

A estratégia que tem estado na base disto mesmo passa por um trabalho diário de intensa divulgação da Cooperativa, do seu produto e da sua identidade, com um especial foco em plataformas como as redes sociais. Ao mesmo tempo, as visitas guiadas às suas instalações estão a ser outra fonte de visibilidade, tendo recebido quase 1800 pessoas durante o ano transato. De resto, a sua qualidade tem aparecido destacada nas diferentes edições anuais do Concurso de Vinhos de Lisboa, nas quais tem conquistado de forma consecutiva as respetivas medalhas de ouro para aguardentes.

CARACTERÍSTICAS

A produção que daqui sai é essencialmente canalizada para a sua Aguardente Vinica DOC Lourinhã X.O., dentro da qual o principal formato corresponde à garrafa de 70 cl., que pode ser encontrada nas variadas grandes superfícies do país. De acordo com o previsto pelo



regulamento da DOC, as vinhas localizam-se nas freguesias do concelho da Lourinhã e ainda em Campelos (Torres Vedras), Vale Côvo (Bombarral), Atouguia da Baleia e Serra D'El Rei (Peniche) e Olho Marinho (Óbidos). Todo o processo de vinificação, destilação, envelhecimento e engarrafamento é realizado dentro deste território, com o controlo da Comissão Vitivinícola Regional de Lisboa.

No que respeita à utilização de castas, as recomendadas incluem a Alicante, Alvarurão, Boal Espinho, Mariquinhas, Malvasia Rei e Tália, nas brancas, e a Cabinda, no caso das tintas. As restantes autorizadas, nas brancas, são a Cercial, Fernão Pires, Rabo de Ovelha, Siria, Seara Nova e Vital, sendo que nas tintas se autorizam também a Carignan, Periquita e Tinta-Miúda.

Posto isto, e questionado sobre aquilo que torna a Aguardente da Lourinhã especial, João Pedro Catela limita-se a dar a resposta mais segura e esclarecedora: "Provem e comparem com um Cognac ou um Armagnac X.O. e depois tirem as vossas conclusões". O mercado tem correspondido positivamente, o que alimenta boas expetativas para que a Cooperativa permaneça apostada em manter este crescimento e em reforçar a mensagem acerca do que é a DOC Lourinhã.



Avenida de Moçambique • 2530-111 Lourinhã
Tel.: +351 261 422 107 • Telm.: +351 934 119 814
E-mail: geral@doc-lourinha.pt • www.doc-lourinha.pt