

↔ Número 5 ↔ Outono 2009 ↔

GOURMET MAGAZINE



FRANÇA: Paraíso dos queijos

REBUÇADOS GOURMET: Doce tentação colorida



GARRAFEIRA: Ginja de Alcobaça

AMEIXAS D'ELVAS: Sabor com tradição

GINJINHA

À MODA ANTIGA

100% ARTESANAL, O LICOR DE GINJA M.S.R. É PRODUZIDO EXCLUSIVAMENTE A PARTIR DE GINJAS FRESCAS COLHIDAS NA REGIÃO DE ALCOBAÇA. SEM CORANTES NEM CONSERVANTES, É UMA BEBIDA DELICIOSA, COM AROMA E SABOR PERSISTENTES, QUE NOS REMETEM PARA A GINJINHA CASEIRA DE ANTIGAMENTE.

TEXTO ISABEL SIMÕES MARQUES • FOTOGRAFIAS RICARDO PALMA VEIGA / M.S.R.

Imediatamente após a colheita, a ginja é seleccionada à entrada da adega. Depois, é limpa uma a uma e prepara-se uma solução em que predomina o álcool. Esta mistura é, então, colocada em barris de carvalho francês e, durante o longo período em que ocorre o estágio, a sua evolução é acompanhada diariamente. No final desse tempo, a fruta é espremida através de uma prensa manual, procedendo-se depois à confecção do lote final, à filtração e, por fim, ao engarrafamento. Todas as fases do processo de fabrico do Licor de Ginja M.S.R. são realizadas, portanto, de forma artesanal, com



os preceitos de sempre, sem adição de quaisquer corantes ou conservantes. O resultado é uma bebida totalmente natural, de cor rubi, toque aveludado e um sabor e aroma intensos a ginja.

DESDE 1930 A ADOÇAR MOMENTOS ÚNICOS
Ainda hoje, o Licor de Ginja M.S.R. é denominado pelas iniciais do seu criador: Manuel de Souza Ribeiro. Nascido no seio de uma família abastada do Porto, este “enólogo” (que o era antes desta profissão ser assim designada), fez a sua formação superior em Inglaterra, indo viver, posteriormente, para Alcobça. Na década de 20, trabalhou nas

É UMA BEBIDA NATURAL, DE COR RUBI, TOQUE

L I C O R D E G I N J A M . S . R .



O registo da marca data de 1930 e a fórmula de fabrico desenvolvida pelo seu criador e respeitada pelos produtores

duas casas agrícolas mais importantes da região, transformando-se num reputado especialista em vinhos, vinagres e aguardentes. Um dia, em claro desafio às tradicionais ginjas caseiras que proliferavam por Alcobaça, Manuel de Souza Ribeiro propôs-se recorrer aos seus conhecimentos académicos para criar a melhor ginja de sempre. E assim nasceu o licor de ginja “M.S.R.”! O registo da marca data de 1930 e a fórmula de fabrico desenvolvida pelo seu criador é, ainda hoje, integralmente respeitada pelos seus produtores. Cerca de 10 anos

Todas as fases do processo de fabrico do Licor de Ginja M.S.R. são realizadas, portanto, de forma artesanal, com os preceitos de sempre

depois de ter criado a fórmula exclusiva da melhor ginjinha de sempre, Manuel de Souza Ribeiro vendeu-a a David Pinto que, percebendo o potencial da bebida, decidiu fundar a David Pinto & C^a, Lda para produzi-la e comercializá-la. A empresa ficou nas mãos da mesma família até 1999, ano em que foi adquirida pelos actuais proprietários. “Estava praticamente à beira da extinção. Os responsáveis pela marca tinham 70 e muitos anos e não havia perspectivas de continuidade”, conta Vasco Gomes, um dos cinco irmãos e sócios-gerentes

AVELUDADO E SABOR E AROMA INTENSOS A GINJA

L I C O R D E G I N J A M . S . R .



que decidiram comprá-la para recuperar este produto tradicional. Graças a eles, é possível consumi-lo hoje, com a qualidade de sempre. Mantendo o cariz familiar da empresa, respeitando a fórmula original e até o design da garrafa em que a bebida era vendida nos anos 30, deu-se assim início a um novo ciclo na já longa vida do Licor de Ginja M.S.R..

UMA VARIEDADE ÚNICA DE GINJA

Também conhecida como “cereja ácida”, a ginja é um pequeno fruto redondo, de cor vermelha e sabor agri-doce. As que dão origem ao Licor de Ginja

M.S.R. são provenientes de um pomar próprio, plantado em 2005 com ginjeiras da variedade “folha-no-pé”. “É uma ‘casta’ específica de ginja que não existe em nenhuma outra zona do mundo”, clarifica Vasco Gomes. “E é a melhor para se fazer este licor”, acrescenta. Nesta área geográfica, que corresponde às antigas terras de Cister, a proximidade do mar origina um clima temperado e húmido ideal para a produção deste fruto. Após o período de maior beleza destas árvores, que ocorre durante o mês de Abril, na altura da floração, segue-se a colheita anual, feita à mão, em finais de Junho. No pomar de

CARACTERÍSTICAS E ANÁLISE SENSORIAL:

ASPECTO: Límpido.

COR: rubi com nuances acastanhadas.

AROMA: Ginja (nota-se alguma evolução com a idade. Aroma complexo de baunilha, frutos secos e especiarias, com algum caramelizado).

SABOR: Ginja, adocicado e alcoólico (muito doce, boa frescura ácida, presença fenólica com leves amargos, bons aromas de evolução, boa complexidade, toque de madeira e canela, bastante estrutura, harmonioso e de grande persistência).

INGREDIENTES: Ginja, álcool, água e açúcar. Não tem corantes nem conservantes artificiais.

GRADUAÇÃO: 20% de volume a 20°C.

SUGESTÃO DE CONSUMO: Simples, num cálice ou balão de vidro, como aperitivo ou digestivo.

É excelente também para *cocktails* ou como ingrediente para fins culinários. Deve consumir-se a uma temperatura compreendida entre 15° a 18° celsius. No tempo quente, recomenda-se fresco.

CONSERVAÇÃO: O Licor de Ginja M.S.R. não tem prazo de validade. As garrafas devem conservar-se na vertical, resguardadas do calor e da luz solar directa. Por ser um produto natural, pode criar depósito.

PRODUÇÃO ANUAL: Limitada à qualidade e quantidade de fruto disponível em cada ano.

L I C O R D E G I N J A M . S . R .



Vasco Gomes

interior das garrafas, o produtor esclarece: “O ciclo produtivo desta ginjinha tem uma relação mais próxima com a do vinho do que com a de um licor tradicional. E, num vinho, também não encontramos uvas inteiras”.

A EMBALAGEM DE SEMPRE...

Patenteada, igualmente, em 1930, a garrafa do Licor de Ginja M.S.R., ainda hoje fabricada de forma semi-manual, foi desenhada por Carlos Campeão, farmacêutico em Alcobaca e produtor dos Licores de Cister. A sua forma cónica foi utilizada, inicialmente, para estes licores mas, posteriormente, os direitos do seu design foram cedidos a Manuel de Souza Ribeiro. Embrulhada tradicionalmente em papel de seda branco, em homenagem aos monges de Cister (também conhecidos por monges brancos) esta garrafa destaca-se pela intemporalidade. Quanto à caixa que a transporta, é feita em cartão, sem utilização de colas, plásticos ou agramos. Monta-se apenas com dobragens e é 100% reciclável.

Surpreendente e delicioso, o Licor de Ginja M.S.R. reúne, assim, numa única bebida, a excepcional qualidade das ginjas da região Oeste, o saber e tra-

dição ancestral dos monges do Mosteiro de Alcobaca, as técnicas ecológicas de cultivo mais recentes, a racionalização de recursos na produção e uma fórmula de fabrico exclusiva criada no início do século XX! Como aperitivo, digestivo, em *cocktail*, ou aplicado na gastronomia (por exemplo, em sobremesas), este extraordinário Licor de Ginja M.S.R. satisfaz o requinte dos mais exigentes *gourmets*!

ginjeiras da David Pinto & C^a, Lda utiliza-se a chamada “produção integrada”, em que todas as práticas aplicadas têm em atenção o respeito pela biodiversidade e ambiente. “Cruzamos os saberes tradicionais da plantação deste fruto com as técnicas e conhecimentos mais recentes para obtermos uma ginja com a máxima qualidade”, explica Vasco Gomes. “Controlamos todo o processo, desde o pomar até ao engarrafamento”, acrescenta. Quanto ao facto desta bebida não ter o fruto no



M.S.R. Ginja de Alcobaca, 50 cl

As ginjas que dão origem ao Licor de Ginja M.S.R. são provenientes de um pomar próprio, plantado em 2005 com ginjeiras da variedade “folha-no-pé”