

GINJA DE ÓBIDOS E ALCOBAÇA.

UM PRODUTO TRADICIONAL A DEFENDER E PRESERVAR

António Ramos

Prof. Coordenador da ESACB

aramos@esa.ipcb.pt



No panorama turístico da região litoral-oeste, a norte de Lisboa, para além das praias com características únicas, aparece com destaque o Castelo de Óbidos e o Mosteiro de Alcobaça. Qualquer visitante, dentro do Castelo ou nas imediações do Mosteiro, se depara com a venda ou com a prova do Licor de Ginja produzido com frutos de origem regional, que é já um dos ex-libris turísticos da região.

A freguesia de Sobral da Lagoa, concelho de Óbidos, em particular na vertente oeste da colina onde se localiza a aldeia, com vista sobre a Lagoa de Óbidos e sobre o Atlântico, pode ser considerada o “solar” da ginjeira ou, pelo menos, o que dele resta, já que esta espécie se distribuía por toda a área entre os concelhos de Alcobaça e Porto de Mós, a norte, e os do Bombaral e Cadaval, a sul, ou seja, por toda a região entre as serras dos Candeeiros e Montejunto e o oceano Atlântico. A produção de ginja naquela localidade destinava-se principalmente ao fabrico de licor em duas unidades localizadas em Alcobaça, só mais tarde se tendo iniciado a sua transformação localmen-

te, aquando da crise que levou ao encerramento definitivo de uma das unidades transformadoras de Alcobaça.

Com esta crise nas unidades de transformação de Alcobaça, com o advento da mecanização e com a introdução de novas e mais rentáveis culturas, nomeadamente as hortícolas, muitas ginjeiras foram arrancadas e as que permaneceram ficaram quase votadas ao abandono. Desta forma, a área de produção de ginja é actualmente muito reduzida, na ordem das poucas dezenas de hectares, maioritariamente constituída por plantações densas e semi-abandonadas (tipo “bosque”), junto aos valados, em zonas com maior declive e de difícil acesso e nas bordaduras de alguns campos e quintais. Apenas alguns, poucos, hectares plantados mais recentemente, começam a dar um aspecto “moderno” à cultura.

A flagrante escassez de matéria-prima, que resulta desta situação e é sentida pelos actuais produtores de licor de ginja, pode levar à perda deste produto tradicional ou, pelo menos, à perda da sua tipicidade, caso se generalize o recurso à importação de frutos de outras

origens nacionais ou internacionais. Isto poderá constituir um rude golpe no desenvolvimento integrado e harmonioso do binómio agricultura/turismo, a base da sustentação económica da região, razão pela qual várias entidades locais propuseram a criação de uma IGP (Indicação Geográfica Protegida) para a “Ginja de Óbidos e Alcobaça”, no sentido de incentivar novas plantações.

O que é a “Ginja de Óbidos e Alcobaça”?

Logo à partida, vários problemas se colocaram. O primeiro residiu de imediato no próprio objecto de certificação: o licor ou o fruto. O licor produzido na região? Com os frutos da região ou outros? Que influência teria a região no fruto ou quais as especificidades do fruto da região para justificar a exclusão de outros frutos? Seria a variedade específica da região ou era a região que lhe dava características específicas? A estas dificuldades acresce, desde logo,

a “receita” do licor, que cada fabricante preserva como o seu “segredo”.

Independentemente da sua introdução na região ser romana, pré-romana ou moderna, o importante é estabelecer as diferenças com outras regiões ou variedades cultivadas. O Projecto AGRO 940: Melhoria da Qualidade da Ginja de Óbidos e Alcobaça, em que participaram a Escola Superior Agrária de Castelo Branco, a Associação dos Produtores de Maçã de Alcobaça, o Município de Óbidos e a Direcção Regional de Agricultura e Pescas de Lisboa e Vale do Tejo (ex-DRARO), veio

colmatar alguma falta de informação a respeito da Ginja de Óbidos e Alcobaça e equacionar uma série de questões ou problemas a solucionar rapidamente, tendo em vista a instalação de novas plantações.

A primeira informação relevante diz respeito à própria variedade de ginja cultivada na região.

A existência de híbridos (tanto naturais como promovidos pelo Homem) e a origem (genealogia) desconhecida de grande parte das cultivares existentes em colecções de vários países, juntamente com a vegetação em esta-

do selvagem (nas zonas de origem) ou semi-selvagem nas regiões para onde o Homem a expandiu e onde se “naturalizou” formando povoamentos em forma de bosque, torna difícil a classificação das variedades de ginja cultivadas. Deste modo, é corrente fazer a divisão das cultivares de ginja em dois grupos: Galega, com frutos pequenos e ácidos (certamente da espécie *Prunus cerasus*) e Garrafal, com frutos grandes, sucosos e acidulos (certamente híbridos de *Prunus cerasus* com *Prunus avium*). A ginja cultivada na região era conhecida como “Galega”, embora localmente fosse também designada por “Ginja Folha-no-Pé” ou de “Galega Folha-no-Pé”.

Esta “folha no pé” e o sabor agridoce dos frutos eram os únicos atributos que se referiam especificamente à variedade cultivada na região. Numa colecção varietal existente em Alcongosta foi possível verificar que a “folha no pé” não era uma particularidade regional, mas uma característica morfológica estável (Fig. 1). Além dessa diferença, também o pedúnculo do fruto era substancialmente maior na “Folha-no-Pé” (Fig. 2). Desta forma, apresentando frutos pequenos e ácidos (Tabela 1), pertence ao grupo das “Galegas”, mas as características morfológicas atrás referidas configuram uma cultivar diferente à qual se passará a chamar “Ginja de Óbidos e Alcobaça”. Botanicamente, o “pé” é o pedúnculo da inflorescência e as “folhas no pé” deverão ter origem nas brácteas dos gomos.

A segunda informação relevante diz respeito às características físicas e químicas dos frutos da Ginja de Óbidos e Alcobaça.

A colecção varietal de Alcongosta também permitiu que se fizesse a comparação entre cultivares e entre as características físicas e químicas dos frutos produzidos na área geográfica da IGP Ginja de Óbidos e Alcobaça e dos produzidos na Beira Interior. A Tabela 2 mostra que as características físicas e químicas, à excepção do já referido comprimento do pedúnculo do fruto, são muito semelhantes entre a Galega e a Ginja de Óbidos e Alcobaça quando cultivadas na Beira Interior. Quando



Figura 1 – Diferença morfológica ao nível do característico aspecto da “Folha-no-Pé” (à esquerda) e na “Galega” (à direita), da colecção de Alcongosta, em 2007.



Figura 2 – Diferença no comprimento do pedúnculo da ginja “Folha no Pé” (à esquerda) e da “Galega” (à direita), da colecção de Alcongosta, em 2007.

TABELA 1

Diferenças no tamanho, peso e acidez dos frutos das “cultivares” Galega, Garrafal e “Folha-no-Pé”, no ano de 2007, em Alcongosta.

	“Galega”	“Garrafal”	“Folha-no-Pé”
Altura do fruto (mm)	18,3	19,9	17,2
Diâmetro do fruto (mm)	21,2	23,3	21,0
Peso médio do fruto (g)	4,9	6,5	4,8
Acidez (g ác. málico/l)	12,7	7,2	13,5

cultivada na sua região de origem, a Ginja de Óbidos e Alcobaça salienta-se pela sua elevada acidez e por uma relação de 1:1 entre a acidez (expressa em g de ácido málico por litro) e o teor em açúcares (expressos em °Brix). Comparando a Ginja de Óbidos e Alcobaça (independentemente do local onde foi cultivada) com a Galega já se nota também uma tendência para que os frutos da Ginja de Óbidos e Alcobaça sejam ligeiramente mais pequenos e mais ricos em compostos fenólicos (absorvância a 280 nm).

A terceira informação relevante diz respeito à extracção dos constituintes químicos do fruto através de maceração ou de infusão.

O licor de Ginja de Óbidos e Alcobaça é obtido apenas com a maceração prolongada do fruto numa solução hidroalcoólica, à qual se adiciona uma calda açucarada. Deste modo, tem apenas 4 ingredientes: fruto, água, álcool e açúcar, sem corantes, aromatizantes ou conservantes. As características sensoriais do licor são o resultado dos diferentes aromas e sabores transmitidos pelos constituintes químicos. O sabor doce e o “corpo” são determinados pelo álcool e açúcar adicionados. O sabor ácido e a frescura são dados pelos ácidos orgânicos do fruto (polpa). O sabor amargo, a “estrutura” e a cor são transmitidos pelos compostos fenólicos do fruto, em particular da epiderme.

A realização de algumas infusões em laboratório (Fig. 3) permitiu esclarecer que o teor de sólidos solúveis totais (TSS – °Brix) variou com o teor alcoólico da solução (curvas crescentes), mas não foi influenciado pela proporção de frutos (curvas coincidentes). Pelo contrário, a acidez não foi influenciada pelo teor alcoólico da solução (curvas horizontais), mas teve uma grande influência da proporção de frutos na infusão (curvas separadas). Para as absorvâncias no ultravioleta (A₂₈₀ nm) e no visível (A₃₁₀ + 410 + 510 nm) verificou-se um efeito positivo, tanto do teor alcoólico da solução como da proporção de frutos na infusão (curvas crescentes e separadas), na extracção dos compostos presentes na ginja.

Este efeito diferencial do teor alcoólico e da proporção de frutos na extracção de ácidos é um aspecto fundamental para entender o fabrico de licor de Ginja de Óbidos e Alcobaça, pois determina que a qualidade final, ou seja, o equilíbrio entre os diferentes sabores, depende da acidez e da composição fenólica dos frutos, já que o álcool e o açúcar são adicionados. Jogando com o teor alcoólico da solução e com a proporção de frutos na maceração podem elaborar-se uma infinidade de tipos de licor, cuja diferença fundamental é a concentração, determinada pela acidez e pela composição fenólica.

TABELA 2

Parâmetros físico-químicos das ginja “Galega” e “Folha-no-Pé”,

	Alcongosta		Ginja de Óbidos e Alcobaça
	“Galega”	“Folha-no-pé”	
Diâmetro do fruto (mm)	21,2	21,0	20,1
Altura do fruto (mm)	18,3	17,2	17,4
Relação altura/diâmetro	0,86	0,82	0,87
Comprimento do pedúnculo (mm)	26,8	42,6	41,3
Peso do pedúnculo (mg)	107,5	100,0	103,6
Peso do fruto (sem pedúnculo) (g)	4,9	4,8	4,0
Rendimento em polpa (%)	94,3	90,6	89,3
pH	3,5	3,5	3,5
Acidez total (g de ácido málico/litro)	12,7	13,5	16,5
Açúcares totais (°Brix)	16,5	16,5	16,6

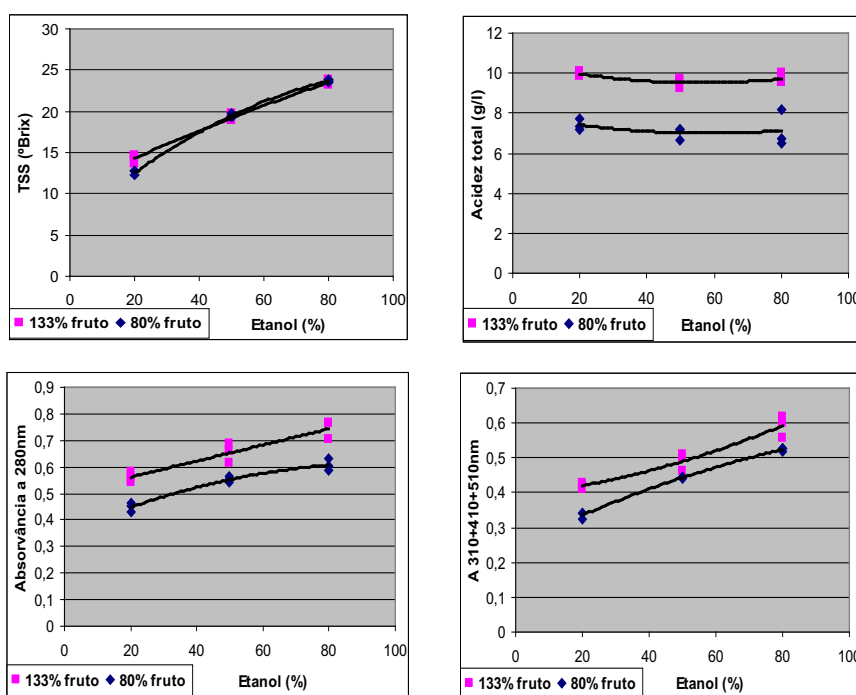


Figura 3 – Influência das proporções fruto/solução e etanol/água no teor de sólidos solúveis totais (°Brix), na acidez total (g de ácido málico/litro) e nas absorvâncias no ultravioleta (A₂₈₀ nm) e no visível (A₃₁₀ + 410 + 510 nm).

tente, com notas dominantes de fruto (ginja), torrado (café), canela e amêndoa amarga. Outras notas que podem aparecer e contribuir para a complexidade aromática são frutos secos (nozes e pinhão), baunilha, chocolate, tabaco de cachimbo (aroma doce) e químico (rebuçado). Quando deixado algum tempo no copo desenvolve-se um aroma caramelizado. O fruto pode ser mais ou menos maduro ou mesmo passado.

- Sabor: Intensidade e persistência dependentes da concentração e dos equilíbrios entre os parâmetros químicos. Notas dominantes de fruto, canela e torrado. A falta de acidez torna o licor enjoativo. Os compostos fenólicos dão estrutura. A falta de açúcar deixa transparecer um toque amargo.

Além da caracterização sensorial dos licores de Ginja de Óbidos e Alcobaça, a comparação com as outras ginja permitiu comprovar que o aroma do licor de Ginja de Óbidos e Alcobaça é mais intenso e complexo do que o licor das outras ginja. O aroma da ginja Galega apresenta as mesmas notas dominantes do licor de Ginja de Óbidos e Alcobaça, à excepção da canela, o que permite fazer a sua distinção, mesmo que o licor de Ginja de Óbidos e Alcobaça se apresente diluído.

Este aspecto é fundamental e pode ser crítico nas características de tipicidade, especificidade ou genuinidade do licor. Com efeito, a falta do aroma a canela no licor da ginja Galega faz com que o aroma de amêndoa amarga prevaleça. No licor de Ginja de Óbidos e Alcobaça, o casamento da amêndoa amarga com a canela (própria do fruto) confere-lhe uma maior intensidade e complexidade aromática, dando-lhe uma nota distintiva de produto único e diferenciado.

Em suma, Ginja de Óbidos e Alcobaça é o nome proposto para uma IGP que pretende incentivar a cultura da ginja numa área geográfica que vai de Alcobaça e Porto de Mós até Bombaral e Cadaval. Ginja de Óbidos e Alcobaça é também o nome proposto para a variedade cultivada tradicionalmente na região, que mostrou ter características morfológicas que a diferenciam de outras cultivares do grupo “Gale-

ga”: pedúnculo da inflorescência com folhas; pedúnculos dos frutos compridos (> 4 cm); frutos pequenos (≈ 4 g) e ácidos (> 15 g/l, expressos em ácido málico). Os frutos da Ginja de Óbidos e Alcobaça, cultivados na região, são os mais indicados para o fabrico do Licor de Ginja ou da Gijninha, tradicionais e *ex-libris* turístico no entorno do Castelo de Óbidos e do Mosteiro de Alcobaça, pela sua elevada acidez e frescura e pela sua intensidade e complexidade aromática, resultante da presença de canela (natural do fruto).

Pela especificidade da variedade cultivada na região, pelas características únicas que esta apresenta a nível sensorial, em especial o aroma a canela que se obtém de forma natural do fruto, e pelas condições específicas da região que determinam uma elevada acidez dos frutos, o licor de Ginja de Óbidos e Alcobaça é um produto que deve ser defendido e protegido. E, em primeiro lugar, há que incentivar novas plantações, pois o que resta desta cultura são áreas muito pequenas e semi-abandonadas.

Que problemas se levantam às novas plantações?

Com um mercado estável ou mesmo potencialmente crescente devido ao enquadramento turístico da região, o que impede a expansão da cultura?

Desde logo, existem aspectos socio-económicos e técnicos. Entre os problemas socio-económicos, destaca-se um certo isolamento geográfico e social do “solar” da ginja. Agricultores idosos e pouco esclarecidos ou agricultores mais jovens, mas inseridos nouro tipo de culturas como as hortícolas e as frutícolas (pêra e maçã), estarão pouco predispostos para uma cultura quase esquecida e que tem uma exigência acrescida em mão-de-obra para a colheita. Circuitos comerciais em que os agricultores estavam habituados a desconfiar dos intermediários (muitos dos quais faziam, certamente, por o mere-

cer), não são de molde a criar condições para negociar ou concertar preços que favoreçam ambas as partes.

Ainda hoje, com apenas 3 ou 4 fabricantes de licor que, em grande parte, fazem já uma compra directa ao produtor, é difícil concertar um preço que tenha validade para além de cada colheita. O medo de arriscar é, pois, uma dificuldade na implantação de novos pomares de ginja. Por falta de diálogo e de concertação entre produtores de fruto e fabricantes de licor, são estes que se vêem obrigados a realizar as suas próprias plantações, se quiserem continuar a produzir um licor com a especificidade e a tipicidade do tradicional licor de Ginja de Óbidos e Alcobaça. A alternativa é a produção de um licor de baixa qualidade e sem tipicidade, pelo que se louva a iniciativa de um fabricante que já plantou cerca de 4,5 ha. Outros deverão, certamente, seguir-lhe o exemplo.

Sejam os fabricantes de licor ou outros produtores a instalar novas plantações, há problemas técnicos que necessitam ser resolvidos, e o primeiro prende-se com a aquisição das plantas. Dificilmente um produtor encontra Ginja de Óbidos e Alcobaça à venda num viveirista. Normalmente, só possuem ginja Garrafais, com frutos mais adequados ao consumo em fresco.

A ginjeira é uma planta que emite com facilidade rebentos ou pôlas a partir das raízes, sendo a sua propagação bastante fácil. Devido a esta característica, a constituição de novos povoamentos da Ginja de Óbidos e Alcobaça tem sido feita tradicionalmente através da transplantação das pôlas radiculares (Fig. 4).

No entanto, aquela característica pode tornar-se bastante prejudicial quando se quer ter uma cultura alinhada, com espaços de entrelinha que facilitem a passagem de pessoas e máquinas, pois exige intervenção contínua para eliminar os rebentos que aparecem por toda a parte. Por tal motivo, hoje em dia deve recomendar-se a utilização de porta-enxertos clonais, com menos rebentação de pôlas radiculares, enxertados de borbulha ou de garfo com a Ginja de Óbidos e Alcobaça.

Para além da falta de plantas de



Figura 4 – Aspecto da colonização do espaço por emissão de pólus radiculares.

Ginja de Óbidos e Alcobaça, outro problema, ao nível dos viveiros, diz respeito à escolha do porta-enxerto. Não há em Portugal qualquer estudo, ensaio, colecção ou dados publicados que incluam cultivares de ginjeira em diferentes porta-enxertos. Mesmo os estudos em outros países só incluirão as cultivares com interesse local, não as portuguesas, muito menos uma tão restrita como a que só existe numa região de Portugal e cuja utilização se restringe, quase exclusivamente, à produção de um licor artesanal.

Outros estudos que fazem falta imediata na Ginja de Óbidos e Alcobaça estão ao nível da Produção Integrada. Alguns aspectos da Produção Integrada têm a ver com a instalação de novos pomares, tais como a escolha das densidades e dos compassos que, por sua vez, dependem do vigor (relacionado com o porta-enxerto) e com a forma de condução.

Para a Ginja de Óbidos e Alcobaça, o porte prostrado e os ramos pendentes parecem indicar uma dificuldade acrescida na obtenção e manutenção de sistemas tipo “eixo” ou tipo “pal-

meta”. Desta forma, para sistemas de plantação de baixa ou média densidade e condução em vaso, os compassos poderão situar-se à volta de 4 - 4,5 m na entrelinha e 2,5 - 3,5 m na linha. Para sistemas de maior densidade, conduzidos em tatura, os compassos poderão ser mais apertados na linha (1 - 1,5 m). Não convém utilizar, no entanto, os compassos mais apertados com porta-enxertos vigorosos.

Poderá parecer que a Ginja de Óbidos e Alcobaça não deva ser cultivada tão intensivamente (como na tatura). Não será da tradição ou poderá estragar a qualidade, mas a realidade tem mostrado que o preço dos produtos tende a estabilizar ou a descer, enquanto o preço dos factores de produção aumentará sempre (mão-de-obra, água, produtos químicos, energia). Além de caros ou escassos, alguns factores de produção têm levantado questões ao nível da segurança alimentar e ambiental que põem em causa a sua utilização sustentável.

Com tais condicionantes, a produção tem que ser eficiente. Um produtor eficiente é aquele que sabe aproveitar

ao máximo o único factor de produção que é grátis e “amigo do ambiente”, a luz solar. A intensificação não é da tradição, mas é necessária. Se estraga a qualidade, é porque não se utilizam eficientemente (equilibradamente e de acordo com as necessidades) os outros factores de produção.

Outros aspectos da Produção Integrada dizem respeito às técnicas culturais, tais como a manutenção da superfície do solo, a poda, a fertilização, a rega e os tratamentos fitossanitários. Estes aspectos são já de aplicação depois da instalação dos pomares e os princípios e estratégias a desenvolver são também de aplicação generalizada em pomares de outras espécies.

No entanto, alguns aspectos podem merecer atenção especial. O primeiro diz respeito ao vingamento do fruto. Em certos anos, seja por problemas meteorológicos (frio, chuva), patológicos (moniliose), genéticas (polinizadoras) ou nutricionais (carências, desequilíbrios) verificam-se baixas produções devido ao mau vingamento da flor. Esta irregularidade na produção

fará parte, certamente, do “medo” em arriscar. Para se poderem incentivar novas plantações, é forçoso estudar as causas e encontrar as soluções para o problema e garantir produções regulares. Para as causas meteorológicas pode ser difícil (ou impossível) encontrar uma solução, mas para as causas patológicas, genéticas e nutricionais tal é possível e desejável. O mais crítico é descobrir a(s) causa(s).

Outro aspecto a merecer alguma reflexão diz respeito à aplicação de factores de produção, nomeadamente a fertilização e a rega, já que há uma noção “empírica” de que a qualidade do licor diminui com o aumento de produção que pressupõe a aplicação de água e fertilizantes. A fertilização da Ginja de Óbidos e Alcobaça deve ser cuidadosa, como em qualquer cultura, pelo custo que importa e pela perda de qualidade que uma fertilização desequilibrada, principalmente o excesso de azoto, pode significar. Como tal, não é correcto dizer-se que a fertilização e a rega prejudicam a qualidade ou que a qualidade só é boa nas árvores tradicionais (semi-abandonadas). Tratando-se de um produto para transformação, cuja qualidade depende do equilíbrio entre os diferentes constituintes químicos do fruto, o importante é conhecer a forma como a fertilização e a rega influenciam, positiva e negativamente, aquele equilíbrio, de forma a reduzir as variações anuais de produtividade e de qualidade.

Deste modo, torna-se fundamental a disponibilização de meios de monitorização da evapotranspiração, da água armazenada no solo e do estado hídrico da planta, para gerir de uma forma racional a água de rega, e dispor de meios de avaliação do estado nutricional das plantas, para determinar as carências ou desequilíbrios e efectuar uma fertilização racional, de acordo com as necessidades das plantas. Só dispondo destes meios de monitorização e relacionando o estado hídrico e nutricional do solo e das plantas com a qualidade dos frutos, se poderá garantir a obtenção de um produto de qualidade superior e de forma sustentável.

