

# O gato das botas

## Afinal só há duas ginjinhas portuguesas que valem a pena: a MSR e a Oppidum



**Miguel Esteves Cardoso**

● A Oppidum mandou-me um litro de ginja com elas e uma edição especial de ginja com 23,5 graus feita para a rapaziada do Benefício. Incluíram uma carta em que explicavam o processo de fabrico.

Há uns bons anos conversei ao telefone com Dário Pimpão e lembro-me perfeitamente da preocupação dele acerca das ginjinhas e dos descaramentos que se aproveitam do nome da ginja, da ginjinha e de Óbidos. Dário Pimpão é da mesma colheita que eu (1955) e teve a sorte de ter uma filha (a Marta Pimpão) que, com ciência e gosto, tem melhorado a ginjinha Oppidum.

A minha ginjinha preferida é a MSR mas, depois de provar a Oppidum, também gosto muito da Oppidum. Tive o cuidado de comprar uma garrafa para me certificar que aquela que me tinham mandado não era especial. Certifiquei-me. Não era. Ainda bem.

Já aqui escrevi sobre as várias ginjinhas portuguesas. Só me falta conhecer a ginjinha Victor de Carregal do Sal, que é envelhecida, e a ginjinha do Barreiro provada pelo nosso presidente. Lá iremos.

Não é fácil encontrar boas ginjinhas. A única garrafeira que tinha as melhores era a única que tinha uma secção só para ginjas: a excelentíssima Estado Líquido, nas Caldas da Rainha. Os preços são simpáticos e o serviço é rápido e conhecedor.

Serve isto para avisar que mesmo as melhores garrafeiras estão cheias de ginjinhas fraudulentas e desgraçadas. Há para aí trinta marcas de ginjinha e, à parte as lisboetas como a Espinheira, só há duas em que se pode confiar.

Tratei de comprar a MSR, a Oppidum e as duas versões da Vila das Rainhas (normal e reserva). Aproveitei o facto de o restaurante onde fiz a prova já ter uma garrafa de Mariquinhas para inclui-la.

Há uma nova tendência nos fabricantes de ginjinha para a qual é preciso chamar a atenção. A ginja é um fruto caro e frágil e a ginja da região de Alcobaça e Óbidos é ainda mais cara e rara.

Há por isso ginjinhas que são feitas sem ginjas nenhuma, só com aromas - são as ginjinhas artificiais. Depois há as ginjinhas feitas com sumo de ginja concentrado. Estas duas falsas ginjinhas em que nem a cor é verdadeira são as que existem em maior número. São baratas mas horrendas. Muitas têm nomes honrados mas são mistelas desavergonhadas vendidas a tolos e impingidas a turistas desavisados.

É preciso recordar que (muito estranhamente) não há qualquer legislação que proteja as ginjinhas verdadeiras: o cidadão está entregue à bicharada. Uma pessoa pode pagar bem por uma garrafa de ginjinha que não contém (e nunca conheceu) uma única ginja. É por isso que é tão importante falar em marcas - é a única defesa que temos.

Seguem-se as ginjinhas feitas com

ginjas importadas, muito mais baratas. Depois há as ginjinhas feitas com ginjas portuguesas e só finalmente é que há as ginjinhas feitas com ginjas da região de Alcobaça e Óbidos. Estas últimas não são necessariamente as melhores, como iremos ver.

Para fazer a prova pedi a mais quatro pessoas (duas mulheres e dois homens) que participassem às cegas. Uma delas estava habituada à ginjinha caseira, feita com aguardente. Todas as ginjinhas portuguesas são feitas com álcool licoreiro (a 95 graus) mas algumas acrescentam aromas para dar a ideia de aguardente.

Sobre cada ginjinha perguntei se tinha caroços ou não, se tinha canela ou não, se tinha aromas artificiais, se tinha madeira, se tinha ginjinhas mais velhas à mistura.

Só três ginjinhas tiveram voto positivo: a Oppidum com elas, a MSR e o Licor de Ginja Benefício (da Oppidum). Esta última contém várias ginjinhas velhas - é boa mas falta-lhe frescura e meio litro custa

“

*Dário Pimpão teve a sorte de ter uma filha, a Marta Pimpão, que, com ciência e gosto, tem melhorado a ginjinha Oppidum*

65 euros, mais do que um Porto Tawny de 30 anos.

A Mariquinhas foi aprovado mas contém aroma de chocolate preto fazendo lembrar os saudosos bombons de ginja da Regina, embrulhados em papel de prata azul.

As ginjinhas da Vila das Rainhas que já foram muito boas e que tenho recomendado estão irreconhecíveis. A versão reserva, num decantador agachado, foi a ginjinha mais cara e a pior, sabendo só a açúcar e (levou tempo a reconhecer) e Betadine. A versão normal sabia a rebuçado genérico - mas sem ginja.

A Oppidum ganhou por ser a mais equilibrada. É a ginjinha portuguesíssima. A MSR (a minha preferida) teve menos um ponto por saber um bocadinho a madeira. É de longe a que tem menos açúcar e que sabe mais a ginja mas, de facto, o ideal seria prescindir da madeira para atingir a máxima pureza.

Só posso assim recomendar duas ginjinhas: a MSR e a Oppidum. Ambas são difíceis de encontrar - mas são deliciosíssimas.



NUNO FERREIRA MONTEIRO