vinetur

A última destilaria de Haia poderá deixar as suas instalações no centro da cidade devido aos custos crescentes

Van Kleef afirma que uma taxa de estacionamento diária de 50 €, o aumento das contas de energia, da renda e dos preços do vidro estão a colocar pressão sobre o negócio.

quarta-feira, 9 de setembro de 2026



A Van Kleef, a última destilaria de Haia, está a ponderar se poderá permanecer nas suas instalações históricas no centro da cidade, uma vez que o aumento dos custos operacionais está a exercer pressão sobre o negócio, de acordo com o DutchNews.

A empresa, fundada em 1776, afirmou que uma taxa municipal de estacionamento de 50 € por dia é um dos vários fatores que ameaçam o futuro da sua loja, museu e sala de degustação na Lange Beestenmarkt. A proprietária, Fleur Kruyt, disse ao DutchNews que os custos mais elevados com a energia, a renda e o vidro vieram agravar a situação. A destilaria continua aberta e ainda não foi tomada nenhuma decisão definitiva sobre o encerramento ou a mudança de local.

Kruyt afirmou que o negócio poderá ter de passar para um modelo de menor dimensão se as condições não melhorarem. Uma opção em consideração é transferir a produção para os arredores de Haia e continuar apenas como destilaria e grossista, sem acesso ao público. Isso significaria pôr fim à atual combinação de vendas a retalho, degustações e visitas ao museu, que tem ajudado a sustentar o local e a sua coleção de equipamento histórico.

O caso chamou a atenção porque a Van Kleef não é apenas um pequeno produtor de jenever e licores, mas também uma empresa de património cuja identidade está intimamente ligada à sua localização. A destilaria começou a funcionar no final do século XVIII como «Distilleerderij Anker» e foi posteriormente adquirida pela família Van Kleef em 1842. Atualmente, é a única destilaria que ainda resta na cidade.

Os problemas atuais surgem após anos de dificuldades financeiras e operacionais. O DutchNews noticiou que, em 2009, quando a cidade instalou barreiras de trânsito no bairro para reduzir o acesso de automóveis, a receita da Van Kleef caiu 80%. Esse valor refere-se ao impacto naquela altura, e não às vendas atuais, mas mostra o quanto o negócio tem dependido do fácil acesso por parte de clientes e fornecedores.

O local já tinha passado por turbulências anteriores. Em 1986, as autoridades determinaram que os grandes volumes de álcool armazenados nas instalações representavam um risco de segurança, e a destilação deixou de ser permitida no local. A produção foi transferida para fora do local, enquanto o edifício histórico continuou a ser utilizado para outras atividades da empresa. A Van Kleef reabriu posteriormente,

em 1995, com uma atividade mais abrangente que incluía um museu e uma sala de provas, enquanto o engarrafamento e a rotulagem continuavam no local.

Kruyt e o seu falecido marido, Louis Centazzo, também tiveram de lidar com um longo período de obras nas ruas e de reabilitação urbana na área circundante, o que, segundo o DutchNews, afastou os clientes durante anos. Após a morte de Centazzo em 2015, Kruyt continuou a gerir o negócio sozinha. Mais tarde, enfrentou uma execução hipotecária e mudou-se para um apartamento na propriedade, de acordo com a reportagem. O bairro também mudou com o tempo, com a gentrificação a fazer subir as rendas.

A pandemia de Covid-19 acrescentou mais um choque. A Van Kleef teve de encerrar a sua sala de degustação durante algum tempo, perdendo assim uma fonte fundamental de afluência de clientes. Kruyt disse ao DutchNews que a empresa criou novos produtos durante esse período para manter a receita, incluindo artigos inovadores relacionados com a crise de saúde pública. A reportagem refere que esses esforços ajudaram o negócio a sobreviver, mas as atuais pressões de custos tornaram-se mais difíceis de absorver.

No centro da mais recente disputa está a questão económica de se manter numa localização urbana histórica. Para a Van Kleef, os visitantes que compram garrafas, reservam degustações ou passam pelo museu ajudam a cobrir os custos de preservação do inventário histórico da destilaria e de manutenção das instalações. Se esses visitantes se tornarem mais difíceis de atrair devido aos custos de estacionamento, atrasos na obtenção de licenças ou outras barreiras, a parte do negócio voltada para o público torna-se menos viável.

Kruyt também tem vindo a tentar modernizar e expandir partes da operação para atrair mais visitantes, segundo noticiou o DutchNews. Esses planos incluem obras relacionadas com o museu e com a propriedade em geral. No entanto, as discussões com o senhorio, a Stadsherstel Den Haag, já se arrastam há mais de dois anos, sem que tenha sido anunciada qualquer resolução definitiva.

Jan-Willem de Bruijn, diretor da Stadsherstel Den Haag, disse ao DutchNews que a organização está a analisar o complexo de forma abrangente. Afirmou que essa análise inclui a loja, a sala de degustação, o museu, o jardim e os apartamentos na propriedade, com o objetivo de investir na preservação daquilo a que chamou uma parte única de Haia. Os seus comentários sugeriram que o proprietário reconhece o valor patrimonial do local, mas não forneceram um calendário para as decisões nem confirmaram investimentos específicos.

O DutchNews informou ainda que os atrasos na concessão de licenças contribuíram para a incerteza. A publicação referiu ter contactado o gabinete da vereadora Saskia Bruines para obter comentários sobre a situação da destilaria e questões relacionadas, mas não tinha recebido resposta até ao momento da publicação.

Está em curso uma campanha de financiamento coletivo desde 2025, mas a fonte não forneceu números sobre quanto dinheiro foi angariado nem se esse esforço alterou significativamente as perspetivas. Também não publicou dados atuais sobre vendas, volumes de produção ou uma análise detalhada dos aumentos de custos. Isso deixa o panorama financeiro geral incompleto, embora os alertas da empresa apontem para uma pressão crescente sobre o seu modelo de negócio em 2026.

Por enquanto, a Van Kleef continua a receber visitantes. Os clientes ainda podem visitar o pequeno museu, beber na sala de degustação, comprar garrafas produzidas a partir de receitas antigas e alugar partes da propriedade para eventos. Kruyt disse ao DutchNews que o arquivo de receitas remonta à década de 1840 e que os produtos continuam a ser produzidos sem aromatizantes nem corantes artificiais.

O que está em jogo nesta disputa vai além de um único negócio. A situação da Van Kleef reflete um problema mais vasto que afeta os produtores independentes nos centros das cidades, onde as vendas diretas, o turismo e o acesso do público muitas vezes fazem a diferença entre a sobrevivência e o encerramento. Neste caso, a pressão resulta de uma combinação de política urbana, custos imobiliários e aumento dos preços dos fatores de produção. Se a destilaria abandonar a sua morada de longa data, Haia poderá manter a marca e a produção, mas perderá um dos poucos locais onde residentes e turistas ainda podem ver pessoalmente essa parte da história da destilação da cidade.