



Press release
14 março 2013

Quinta de Covela lança primeiros vinhos após aquisição

ESCOLHA BRANCO 2012 E EDIÇÃO NACIONAL BRANCO 2012 NO MERCADO

O sonho e a paixão voltaram à Quinta de Covela. Acreditando na qualidade e potencial dos vinhos portugueses, dois investidores estrangeiros deixaram-se render pela beleza da propriedade e pela qualidade dos vinhos Covela. Depois da primeira vindima, são lançados os primeiros vinhos.

A Quinta de Covela, debruçada sobre o rio Douro nas terras graníticas do Entre-Douro-e-Minho, está a viver um novo fôlego, alimentado pela paixão de dois investidores estrangeiros: o brasileiro Marcelo Lima e o inglês Tony Smith. Em Julho de 2011, os dois amigos compraram a quinta por cerca de 3 milhões de euros. Depois de uma série de investimentos e da realização da primeira vindima, os novos proprietários lançam agora os primeiros vinhos, o **Escolha branco 2012** e o **Edição Nacional branco 2012**, este último uma inovação, passando a ser o primeiro vinho verde da Quinta de Covela.

É o renascimento de uma das mais bonitas quintas de Entre-Douro-e-Minho. Voltada para o rio Douro, a Covela situa-se na transição entre o granito minhoto e o xisto do território duriense. Localizada num anfiteatro exposto a sul, na margem direita do rio, a propriedade estende-se ao longo de 34 hectares, povoados de vinhas (14 hectares), bosques mediterrânicos, hortas e pomares murados.

A Covela dispõe de três modernas moradias, adega, duas casas de quinta e diversas ruínas, nas quais se incluem a fachada da antiga casa solarenga da propriedade, do século XVI, e uma capela dedicada a Santa Quitéria. Respeitando o legado histórico, os novos proprietários estão já a promover uma profunda investigação do sítio, coordenada por Dr. Lino Tavares Dias, arqueólogo responsável pela Estação Arqueológica do Freixo/Tongóbriga (Marco de Canaveses). O objetivo é transformar as velhas ruínas num centro de receção e visitas.

De Manoel de Oliveira aos novos proprietários

A atual Quinta de Covela resultou da junção de duas propriedades: a original, que pertenceu à família da mulher do cineasta Manoel de Oliveira, e a Quinta dos Casaínhos, adquirida pelo realizador no final dos anos 30 para juntar ao dote da futura esposa, Maria Isabel Brandão Carvalhais. A casa onde o casal Oliveira passava temporadas tem uma das mais formidáveis vistas sobre toda a quinta. Com um jardim romântico contíguo, todo o sítio vai agora ser objeto de uma intervenção que lhe devolverá o carácter e beleza originais. Nos anos 50 do século passado, Manoel de Oliveira redesenhou e mandou reabilitar o edifício onde hoje funciona a adega e também as duas casas da propriedade que lhe são contíguas.

No final dos anos 80, a quinta foi vendida ao empresário Nuno Araújo. Em 2006, após uma aposta inicial na vinha e nos vinhos - que foram ganhando uma crescente notoriedade nacional e internacional -, o empresário avançou com um grande investimento imobiliário na quinta, aproveitando a sua fantástica localização. O projeto previa a construção de 12 moradias de luxo, mas o eclodir da crise financeira ditou o fim dos planos.

Em 2010, quando passava um fim de semana no hotel Fasano, no Rio de Janeiro, Marcelo Lima conheceu por acaso dois empresários portugueses que o informaram que a Covela iria a leilão. Esse encontro acabou por mudar o rumo desta quinta e juntar Lima e Smith numa grande aventura.

Lima é economista e acionista do grupo brasileiro Artesia, com interesses em várias áreas, desde a refrigeração comercial (possui a Metalfrio, a segunda maior empresa do mundo no ramo), ao vestuário (marcas Le Lis Blanc, Bo-Bô e Johnjohn) e à banca (C1 Bank na Florida, EUA), faturando anualmente cerca de 2,2 mil milhões de reais. Lima é também fazendeiro, com propriedades no Estado de Minas Gerais. Smith é jornalista, ex-correspondente da The Associated Press e do The New York Times, e ex-diretor da Condé Nast International com ligações a Portugal desde 1988. Trabalhou vários anos em Portugal como correspondente e editor e depois seguiu para o Brasil. Conheceu Lima em 2000, quando era correspondente do The New York Times, em São Paulo.

Os dois eram enófilos e gostavam muito de Portugal. “Quando bebíamos um copo juntos, na brincadeira sempre dizíamos: um dia havemos de fazer vinho juntos”, recorda Tony Smith. Entre 2006 e 2010, os dois amigos visitaram várias propriedades à venda em Portugal, desde o Alentejo ao Douro, em busca de uma onde pudessem concretizar esse

sonho. Até que surgiu a hipótese da Covela. Smith, representante da editora Condé Nast no Brasil, regressou a Portugal logo em 2011 e gere *in loco* a quinta.

Covela reforça aposta na qualidade dos vinhos

Desde que assumiram os destinos da Covela, os novos proprietários readmitiram a antiga equipa de colaboradores e as obras de recuperação têm dinamizado o mercado local de serviços. Entregaram novamente a responsabilidade pelos vinhos ao enólogo Rui Cunha, que estava envolvido no projeto Covela desde o início, renovaram a adega, recuperaram vinhas, muros e armazéns. A recuperação das vinhas conta com a consultoria de Gonçalo Sousa Lopes e está a ser feita de acordo com os princípios da agricultura biológica.

A revolução em curso na Covela não fica por aqui: os novos proprietários plantaram também hortas e mais árvores de fruto, reconstruíram um antigo moinho de água e estão a recuperar represas e levadas de pedra concebidos por Manoel de Oliveira.

Nos vinhos, os planos passam por reforçar a presença das castas nacionais como o Aveso e o Arinto. É aliás com Aveso que é feito o primeiro vinho verde desta propriedade, que agora é lançado. A produção dos tintos e dos rosés que a quinta já comercializava irá manter-se, mas a ideia é ir aumentando a quota de brancos, respeitando o estilo e o carácter que tornaram famosos os vinhos de Covela. Vinhos secos de forte personalidade e cheios de frescura. Em 2008, o jornalista e crítico britânico Jamie Goode, autor do conceituado blogue de vinhos Wineanorak, elegeu o Covela Grande Escolha tinto 2005 como um dos 50 melhores vinhos portugueses. “Para nós, a colheita de 2012 será sempre uma experiência piloto, mas já temos segurança para afirmar que vamos manter, senão superar, a elevada qualidade de sempre”, assegura Tony Smith. O sonho e paixão voltaram à Quinta de Covela.

Mais informações:

Celeste Pereira – celestepereira@greengrape.pt - Tlm. 939312449

Carina Silva – carinasilva@greengrape.pt - Tlm. 939861896

Greengrape – Rua Fundo do Povo, n.º 6 – 5000-051 Vila Real

www.greengrape.pt