

## A volta da Covela

Como a “rapariga loura” de um dos melhores contos de Eça de Queirós, a Quinta de Covela tem muitas singularidades. A mais importante é que, embora pertença à região demarcada dos vinhos verdes, o Minho, fica bem perto do rio Douro e da região vinícola a que dá nome. Ou seja, pode-se dizer que é um híbrido de Minho e Douro.

Outra é que, hoje, pertence a uma insólita parceria que reúne um empresário brasileiro, Marcelo Lima, e um ex-jornalista inglês, Anthony “Tony” Smith, que, por conta de suas atividades, viveu algum tempo no Brasil e fala português fluente. Da amizade e da paixão de ambos pelo vinho nasceu a ideia de comprar a Covela, o que se concretizou em julho de 2011. Na época, ela estava à venda e praticamente abandonada, sem lançar vinhos no mercado desde 2008. Culpa da crise financeira, que atingiu fortemente Portugal e os negócios de seu então proprietário, o empresário Nuno de Araújo.



Com 50 hectares de área, sendo aproximadamente 17 plantados com vinhedos, a quinta é uma propriedade histórica, suas origens remontam ao século XVI. E, antes de passar às mãos de Araújo, pertencera ao mais famoso cineasta português, Manoel de Oliveira. Nuno investiu pesado em melhorias e na conversão da vitivinicultura à biodinâmica. Por conta dessa adesão, veio ao Brasil com o movimento Renaissance des Appellations, liderado pelo porta-voz da biodinâmica nos vinhos, o francês Nicolas Joly.

Hoje, o cultivo na quinta é orgânico ou biológico, que limita ao máximo, mas não exclui totalmente, o uso de produtos químicos nos vinhedos. “Respeito algumas práticas (da

biodinâmica) como a de seguir o calendário lunar, mas não essa coisa do chifre de vaca para adubar, inclusive porque não há vacas certificadas como biodinâmicas em Portugal ou na Espanha”, explica Tony Smith.

Os novos proprietários tiveram a sabedoria de não alterar o estilo dos vinhos produzidos na Covela, que sempre foram bem recebidos por críticos e consumidores, e de manter o enólogo Rui Cunha, que já trabalhava com o dono anterior. Concentraram seus esforços em recuperar vinhedos e instalações e investir em novos projetos, como revelou Smith em recente visita ao Brasil para mostrar novos lançamentos (como um rosé à base de Touriga Nacional) e novas safras de alguns dos vinhos da Covela, hoje importados pela Magnum.

Embora se situe a pequena distância do vale do Douro, famoso pelos solos xistosos, ideais para a produção de vinho do Porto e, agora, de grandes tintos de mesa, a Covela se caracteriza por solos predominantemente graníticos. Estes são mais propícios aos brancos, aos quais aportam inconfundível perfil mineral e grande elegância (veja comentários abaixo).



Por isso, em 2013, seus proprietários decidiram fincar pé no próprio Douro. O primeiro passo nessa direção foi a compra da Quinta da Boa Vista, outra propriedade histórica, que pertenceu a um dos nomes lendários do Porto, o Barão de Forrester. O passo seguinte foi a compra da marca Quinta das Tecedeiras e a formalização de um acordo de exploração agrícola da própria quinta por longo prazo. Essas duas aquisições permitirão ampliar consideravelmente a produção de vinhos tintos, principalmente Douro DOC. Na

Boa Vista, a ideia, segundo Smith, é fazer apenas tintos de alta gama, já que seus 40 hectares de vinhedos (80 no total) estão plantados quase que integralmente com vinhas velhas. Com esse objetivo em mente, a colheita e vinificação das uvas (essa última, por enquanto, em instalações alugadas) provenientes da Boa Vista vem sendo feita “terraço por terraço”, para obter o máximo de qualidade. Só mais tarde se decidirá o corte final dos vinhos que serão produzidos. Já a incorporação da Tecedeiras permitirá, de imediato, agregar ao portfólio uma linha de vinhos do Porto com boa presença no mercado mundial.

Outras novidades virão da própria Covela. Até o fim de 2014, por exemplo, será lançado o tinto Reserva da Covela, com estágio em barricas de carvalho, ao contrário do “Escolha” disponível no Brasil. Também está em estudos a utilização dos tanques de cimento existentes na quinta para o amadurecimento de alguns vinhos, como se fazia antigamente.



Covela Edição Nacional Avesse 2013

Muito rico nos aromas, com notas florais e que lembram frutas como o damasco, além do característico mineral (pedra moída). Na boca, é cítrico e mineral, com boa acidez, bom corpo e álcool (12,5%) muito equilibrado. É mais um (bom) exemplo da tendência recente

de se produzir vinhos verdes varietais não apenas com a casta Alvarinho. Vai bem com pratos de peixe um pouco mais elaborados.

Preço: R\$ 95 (Magnum)



### Covela Escolha Branco 2013

Corte dominado por Avesso e Chardonnay, sem passagem por carvalho, a exemplo do anterior. Muito elegante, com notas florais e frutadas (pêssego) complementadas por um toque mineral mais sutil. Embora muito seco, é mais macio em boca do que o 100% Avesso, o que denota a qualidade da fruta. Ótima acidez e bom corpo completam o perfil desse vinho eminentemente gastronômico, que pode enfrentar pratos à base de carne de porco ou frango.

Preço: R\$ 165 (Magnum)



### Covela Escolha Tinto 2012

Touriga Nacional, Cabernet Franc e Merlot contribuem cada uma com um terço do corte desse vinho que, como sua versão em branco (melhor), não passa por madeira. O nariz é dominado por intenso frutado, com leve floral e uma nota herbácea. Na boca, mostra muita fruta e boa acidez, com taninos levemente rústicos ainda bem presentes, corpo médio e álcool (13%) equilibrado. Melhor com comida (pratos de carne não muito pesados).

Preço: R\$ 165 (Magnum)

Nota: as novas safras podem ainda não estar disponíveis no mercado.

URL: <http://blogs.estadao.com.br/quinta-do-paladar/2014/06/24/a-volta-da-covela/>