

## Produtores de vinho nas margens do rio Douro expandem negócio para Borgonha



A Lima Smith Lda, que produz vinhos em três quintas emblemáticas situadas nas margens do rio Douro, no Norte de Portugal - Covela, Boavista e Tecedeiras - expandiu o negócio para a Borgonha. Os proprietários da empresa, o brasileiro Marcelo Lima e o britânico Tony Smith, adquiriram uma posição na Maison Champy, o mais antigo *négociant* da Borgonha. Fundada em 1720, a Champy possui hoje um portfólio de vinhos, incluindo *Grands Crus* e *Premiers Cru*, de Mersault a Montrachet. A maioria das vinhas Champy estão localizados na Côte de Beaune.

"Nós temos uma paixão pelo melhor no vinho e, depois de termos sido premiados pelo nosso trabalho em Covela, com a prestigiada distinção Viticultura 2013, direccionamo-nos para a França e para a Borgonha. Estamos honrados em fazer parte da Maison Champy", refere Marcelo Lima.

Champy é controlada por Pierre Beuchet, que também é o principal acionista da D.I.V.A., uma rede de distribuição internacional de vinhos presentes num vasto número de mercados, inclusive nos Estados Unidos, França, Espanha, China e Japão.

Beuchet e Lima conheceram-se em São Paulo, através de amigos comuns, e ambos sentiram uma afinidade pessoal e profissional imediata. O convite de Beuchet a Lima,

para este se juntar como parceiro na Champy, veio dessa empatia natural, além da apreciação positiva de Beuchet aos vinhos Covela e ao rápido renascimento da marca Covela dentro e fora de Portugal, desde que o projecto foi assumido pela Lima Smith, em 2011.

"Fiquei impressionado não só com o currículo de negócios do Marcelo, mas também com a sua paixão pelo vinho e com o respeito que demonstra pelo espírito e *terroir* da Borgonha", afirma Beuchet. "Mas talvez o mais marcante tenha sido o facto de um empresário de 'Novo Mundo' estar tão entusiasmado em investir a sua energia numa casa com 300 anos de idade", acrescenta.

### **Sobre Champy**

Foi em Beaune, capital do vinho de Borgonha, que Edmé Champy fundou a primeira casa de comércio de vinhos da região e começou a exportar vinhos para os Países Baixos (os *négociants* da Borgonha comercializam vinhos produzidos nas suas propriedades, mas também a partir de uvas compradas a terceiros). No século seguinte, a fama de Champy cresceu quando o conceituado cientista Louis Pasteur, amigo da família, escolheu Champy para a realização das suas pesquisas e experiências. Alguns dos equipamentos de Pasteur estão ainda em exposição nos armazéns de Champy, agora listados como património cultural.

Atualmente, Champy está a investir na renovação da sua adega e dos seus escritórios no centro de Beaune. As caves do século XV da empresa e os armazéns desenhados por Eiffel serão em breve convertidos num centro de visitas, com salas de degustação e um pequeno museu que vai contar a fascinante história da mais antiga *Maison de Vin* da região.

A Champy explora diretamente 28,5 hectares no coração da Borgonha, em Cote d'Or. Para além disso, a casa detém uma relação muito especial com alguns dos melhores pequenos produtores da região, garantindo a excelência em todos os níveis na hierarquia de vinhos da Borgonha .

Dos 52 vinhos de Champy , 10 são classificados como *Grand Cru*, 13 como *Premier Cru* , 25 como vinhos *Village* e quatro como *Regional*. Produzidos a partir das duas castas emblemáticas da região - Pinot Noir para os tintos (60% da produção) e Chardonnay para os brancos (40% da produção) - os vinhos de Champy são essencialmente vendidos fora da França (75%) e, em 2013, a empresa vendeu 440 mil garrafas.

O diretor técnico e enólogo chefe Dimitri Bazas está na Champy desde 1999. Nas vinhas, todas as práticas agrícolas são biodinâmicas - baseadas no calendário lunar e sem o uso de pesticidas ou herbicidas. A vindima é totalmente manual e, na adega, o foco está no trabalho artesanal e no uso de técnicas não-invasivas . Vinhos com personalidade forte, que refletem os seus *terroirs*, definem a reputação do enólogo da casa Champy.

### **Sobre a Lima Smith**

A Lima Smith Lda., uma parceria do brasileiro Marcelo Lima e do britânico Tony Smith, fez o seu primeiro investimento no negócio do vinho em Portugal, em 2011, com a compra da Quinta de Covela, uma propriedade icónica localizada nas margens do rio Douro, que vivia momentos difíceis por altura da crise imobiliária de 2008. Após um ano de profundos investimentos na recuperação das vinhas e da adega, os novos vinhos Covela, da vindima de 2012, foram lançados no ano passado em Portugal, no Brasil, EUA

e Alemanha. Os vinhos brancos, a especialidade de Covela, esgotaram em poucos meses e a propriedade consolidou o seu relançamento ao vencer o prémio Viticultura do Ano 2013, considerado o óscar da indústria do vinho em Portugal.

Em 2013, a Lima Smith expandiu a sua atividade rio acima, investindo no coração do Douro, com a compra da emblemática Quinta da Boavista, para sempre associada à produção de Vinho do Porto e à figura histórica do Barão de Forrester. Ainda em 2013, assumiu a exploração da Quinta das Tecedeiras, na margem esquerda do rio Douro. Os primeiros vinhos Tecedeiras foram lançados no início de junho de 2014, enquanto os vinhos topo de gama Boavista chegarão ao mercado em 2015.

Marcelo Lima é um investidor brasileiro e acionista da Artesia, uma empresa com interesses internacionais em refrigeração comercial, comércio de vestuário, bancos, agro-negócio e desenvolvimento imobiliário. Vive em São Paulo. Tony Smith é um ex-correspondente estrangeiro, editor e executivo de media com carreira feita na Dow Jones, The Associated Press, The New York Times e Condé Nast International. Vive na Quinta de Covela.

URL:

<http://www.averdade.com/index.php?info=YTozOntzOjU6Im9wY2FvIjtzOjExOjJub3RpY2lhX2xlcil7czo0MDoiaWRfbm90aWNpYSI7czo0OjI4OTE3IjtzOjYk6lmlkX3NIY2Nhbyl7czo0OjI0Ijt9>