



COVELA

O ROMANTISMO DE UMA QUINTA SOBRE O DOURO

texto Célia Lourenço · texto e notas de prova Célia Lourenço e Nuno Guedes Vaz Pires
fotos Ricardo Garrido e Fabrice Demoulin

A vontade de fazer vinho aconteceu naturalmente entre Marcelo Lima e Anthony Smith. Terão equacionado vários países possíveis para o investimento. América do Sul, França, norte de Itália, Alemanha, Áustria... mas ganhou Portugal. Visitaram muitas propriedades em várias regiões mas, quando conheceram a Covela, sentiram que tinham encontrado o que procuravam.

As ruínas de uma casa que se construiu entre os séculos XVI e XVIII são restos de um tempo que não parou na Quinta da Covela. A escadaria central ascende a uma entrada que não existe, leva-nos a lado nenhum. O que ficou de paredes e pormenores arquitetónicos, transporta-nos para uma estrutura clássica, simétrica, com frontões triangulares sobre os vãos que reforçam a linhagem senhorial. Da simetria estrutural, apenas perdeu o volume da ala direita. À esquerda da escadaria, o espaço vazio. De construção um pouco mais tardia, talvez no virar do séc. XVII para o XVIII, surge uma capela, contígua à casa.

Pouco se sabe sobre a história desta casa, podendo essa memória perdida ser relacionada com a geografia e o contexto temporal da construção. O período áureo de riqueza do Brasil levou a grandes construções que exprimiam, elas próprias, a enorme riqueza a que ascendiam os que estavam ligados a toda essa nova realidade.

Mas a casa tornou-se ruína. As pedras de granito das fachadas continuam a olhar para a linha de água do rio Douro, lá em baixo, e indiciam toda a natureza da região. Estamos em Baião, na fronteira entre o Minho e a região do Douro, com cenário frondoso e verde. A história das magníficas ruínas é-nos contada por Marcelo Lima e Anthony Smith (Tony), os atuais proprietários e produtores dos vinhos da Quinta da Covela. E outras histórias se vão sucedendo, estando o período associado a Manoel de Oliveira recheado de marcos importantíssimos para a quinta. Muitas das construções que atualmente existem na Covela são da sua responsabilidade. E não estamos apenas a falar de casas. Patamares, muros e mesmo um aqueduto foram iniciativa do grande nome do cinema português, falecido em 2015, com 106 anos. Esta quinta é uma das duas que a família tinha no Douro, sendo esta a quinta de produção, com milho, batata, citrinos, cereja, enfim, tudo o que era necessário na despensa.

A Quinta da Covela era da família da mulher de Manoel de Oliveira, Maria Isabel, e parece que o futuro sogro não via com bons olhos a possibilidade do jovem casar com a filha porque era um burguês da cidade, sem quintas, sem os chamados “bens ao luar”, como nos conta Tony Smith. Manoel não descansou enquanto não comprou uma propriedade, contígua à Covela, para poder

exibir os papéis da escritura e da posse desse “bem ao luar”. O casamento aconteceu e a área da Covela foi, então, aumentada, juntando-se a Quinta das Turquesas, recém-comprada por Manoel de Oliveira. Um riacho divide naturalmente a propriedade: de um lado, a Covela original, com as suas ruínas e pomares. Do outro, a antiga Turquesas, com bosque, uma casa de caseiro e pequenas construções da mesma época, que imprimem algum mistério aos percursos que podemos fazer pela quinta.

Uma questão de acasos

É já nos finais da década de 1980 que Nuno Araújo, como proprietário, inicia o processo de produção de vinho com marca comercial. Nuno Araújo foi um pioneiro e um visionário. Apostou em castas estrangeiras que eram, então, desconhecidas em Portugal e conquistou o mercado pela diferença e pela inquestionável qualidade dos vinhos. Às autóctones Avesso e Touriga Nacional, juntou Chardonnay, Viognier e Gewurtztraminer, nos brancos, enquanto nos tintos a aposta foi para Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Merlot. A personalidade destes vinhos foi-se definindo e nos primeiros anos de 2000, a Quinta da Covela era tida, pelos conhecedores, como uma identidade, uma marca de grande diferença. Era normal a alusão à região “Minho”, pouco comum na altura, em vez de “Vinhos Verdes”. Havia todo um exotismo, não alheio às castas escolhidas e à aproximação ao Douro, que alimentava a marca. A filosofia de todo o projeto fascinava os que começavam a querer perceber as práticas biológicas, chegando mesmo a Covela a ser certificada como produtor biodinâmico, o primeiro no país.

A Quinta da Covela atravessa, depois, um período conturbado. E é então que, em 2009, chega ao outro lado do Atlântico a notícia que a propriedade iria a leilão, acontecimento que está na génese do que é atualmente todo o projeto. Interessa, agora, voltar alguns anos atrás. Marcelo Lima, grande empresário brasileiro - Personalidade do Ano no Brasil 2017 para a Revista de Vinhos -, e Anthony Smith, conheceram-se em 2000, quando Tony foi viver para São Paulo. Tony é inglês, onde passou a sua infância e juventude, mas Portugal é o país onde já viveu mais tempo ao longo da sua vida. Enquanto jornalista, chegou a Lisboa em 1988, como corres-

pondente da Associated Press. Encantou-se não só com a capital e com a sua luz, mas também com todo o país. Foi correspondente de guerra, para a Associated Press e para o New York Times, tendo sido nesse período que colocou em causa a forma como estava a viver. Não só não se sentia feliz, como se apercebeu que quem estava à sua volta, os seus colegas que encontrava regular e indiferenciadamente nos cenários de guerra, Bósnia ou Ruanda - não interessava, também não eram felizes. “Continuavam a exercer essa atividade por vício”, segundo Tony.

Quando, em 2000, vai viver para o Brasil, era editor de revistas da Condé Nast Internacional. Marcelo e Tony gostam sempre de sublinhar que os acasos os têm acompanhado e o primeiro aconteceu nesse mesmo ano, quando numa viagem pela Ásia Central, Marcelo conhece algumas pessoas que, ao saberem que ele era brasileiro, falam de um inglês, que vivia em Portugal e que tinha acabado de se mudar para o Brasil. No regresso dessa viagem, Marcelo Lima para em Lisboa, está com outras pessoas e, por coincidência, o nome de Tony vem novamente à conversa. Tornou-se impossível não querer conhecer o jornalista britânico e, regressado ao Brasil, o empresário oferece a sua ajuda e amizade no novo país. Nas palavras de Tony, “ficámos amigos e Marcelo passou a ser a minha fonte principal sobre economia brasileira!”.

Como já referimos, foi também um acaso que fez o caminho dos dois amigos mudar agulhas para Baião. Marcelo Lima estava, com a mulher, no Rio de Janeiro e, numa conversa com dois empresários de Braga, soube que a Quinta da Covela estava à venda. Era, então, propriedade do banco BPN e iria a leilão. Marcelo perguntou a Tony se conhecia os vinhos. E Tony, não só conhecia, como gostava muito. Marcelo Lima diz-nos, enquanto passeamos pelo bosque da Covela, num percurso paralelo ao riacho que poderia ter sido idealizado para um filme e que nos lembra o romantismo da Serra de Sintra, que apenas foi necessário fazer esse percurso para perceber que aquela era a quinta que queria. O processo foi moroso e complicado, havendo até momentos em que parecia que o negócio não seria possível. Mas, finalmente, em 2011, a Lima Smith compra a Quinta da Covela e torna-se produtora do vinho com o mesmo nome.



A quinta desenvolve-se em anfiteatro sobre o rio Douro. Num dos pontos mais altos, lá estão as ruínas. Para os dois amigos, são belas como estão e vão manter o conjunto como o receberam.



A Lima Smith no Douro

Em 2013, a Lima Smith começa os investimentos no Douro e detém, neste momento, a marca Quinta das Tecedeiras e a Quinta da Boavista, ambas focadas na produção de vinho tinto. Para os produtores, foi um passo natural. Mas “o cenário muda, as cores mudam, a história muda”. A Quinta da Boavista, com 80 ha, dos quais 40 são vinha, localiza-se no Cima Corgo e tem a sua história ligada ao Barão de Forrester, na elaboração dos preciosos mapas da região. Para a dupla Marcelo Lima e Tony Smith, a história e a beleza são fundamentais quando se fala de vinho. É um negócio que não se faz apenas com números e qualidade indiferenciada. E vêem a Quinta da Boavista como um “microcosmos do Douro”: o xisto cru, os terraços (os mais altos do Douro), o calor, a beleza despida, a combinação de história e terroir.

Quanto aos vinhos, a qualidade excede todas as expectativas de ambos. Na enologia, vamos encontrar Rui Cunha, com a consultoria de Jean-Claude Berrouet que, durante 44 anos, foi enólogo chefe de Petrus. Se a Quinta da Boavista é o segmento alto e premium dos tintos da Lima Smith, a Quinta das Tecedeiras vem preencher o segmento médio e médio-alto. Localizada perto do Pinhão, na sub-região Cima Corgo, a propriedade tem 67 ha, produzindo também Vinho do Porto (apesar de não ser, assumidamente, o foco do produtor).

Na entrada de gama, temos o Flor das Tecedeiras que está a lançar o primeiro branco, 2017, apenas com 3.000 garrafas que servem como “piloto”. Trata-se de um lote de Viosinho, Arinto e Códega, de vinhas de zonas altas. Conhecemos também o Flor de Tecedeiras tinto 2015 e o Quinta das Tecedeiras Reserva 2015. O primeiro com um total de 20.000 garrafas, o Reserva com 10.000, resultam de lotes de Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinta Amarela e Tinto Cão. No entanto, as uvas para o Reserva resultam de uma parcela única, com algumas cepas centenárias.

O Douro Verde

A expressão “Douro Verde”, que nada tem de oficial ou formal, surgiu natural e casualmente e resulta da situação geográfica muito particular da Quinta da Covela. Está na região dos Vinhos Verdes, por isso tem alma de granito. Mas está longe do mar, a cinco quilômetros, por rio, da fronteira com a região vitivinícola do Douro. Por isso, tem mais horas de sol, mais calor e um pouco menos chuva, fatores que, reunidos, originam uma maturação diferente das uvas. E Tony Smith chama a atenção para o privilégio de ter o melhor dos dois mundos: a mineralidade específica dos solos graníticos (Verdes) e a estrutura dada pelo calor (Douro). Quando a Lima Smith entrou na Covela, reuniu as pessoas que já trabalhavam anteriormente com Nuno Araújo, nomeadamente o enólogo Rui Cunha, responsável pelos vinhos desde 1998. As castas foram repensadas, dando primazia a variedades portuguesas não só porque se acredita que algumas das internacionais não apresentavam os melhores resultados a partir das condições naturais existentes, mas também porque as tendências de gosto e de mercado foram mudando. Não só em Portugal, como no mundo, cada vez mais se valoriza vinhos diferenciados e, segundo Tony, “Portugal tem um grande trunfo na manga: as nossas castas”. Também a experiência levou ao reconhecimento da superioridade dos vinhos brancos. E a estratégia (ver caixa), levou a encontrar os tintos certos, de grande qualidade, para receberem o cunho “Lima Smith”, fora da Covela.

Agora, toda a produção tem como foco brancos e rosés. A quinta, em modo de produção biológica, tem uma área de 53 ha, dos quais 18 são vinha, com uma produção anual de 90.000 litros. O processo de replantação continua em curso, com todas as tintas a serem reenxertadas em brancas, com exceção da Touriga Nacional. Para os vinhos brancos, a escolha recaiu sobre o Avesso e o Arinto.

A Quinta da Covela é de uma beleza extraordinária. A nossa visita aconteceu em plena Primavera, com um incrível cheiro de rosas difícil de esquecer. Ao percorrermos os caminhos do bosque e das vinhas, percebemos que tanto Marcelo, que apenas está na quinta duas ou três vezes por ano, como Tony, que mora na Covela, continuam

encantados. Passamos, também, por uma diversidade enorme de pomares, com figos, cerejas, alperce, pera, marmelo, oliveiras. Além deste mosaico, a par de produtos hortícolas e floresta, muito importante para o enquadramento da produção biológica, a Covela vai também ter abelhas a muito curto prazo.

A marca Covela é, também, trabalhada a partir da irreverência que os próprios reconhecem ser um dos cunhos do projeto. Por exemplo, do tema “Sampa”, de Caetano Veloso, algumas t-shirts da Covela foram buscar o excerto “Porque és o avesso, do avesso, do avesso” e outras, uma adaptação livre da escultura “Love” de Robert Indiana, da qual resulta a palavra “Covela” numa linguagem pop muito colorida e bem-disposta.

A Fantástica Covela

Ainda com Nuno Araújo, surgiu um vinho denominado Fantástico. E o que é o Covela Fantástico? Não sabemos muito bem porque, na verdade, a decisão do produtor passou por manter uma aura de mistério à volta deste rótulo, revelando, apenas, que havia sido produzido na sequência natural de um grande ano, de uma grande colheita e de uma grande evolução dos lotes que o originaram. O primeiro, e único, do período de Nuno Araújo, aconteceu com a colheita de 2003. E, agora, já em 2017, foi lançada a segunda edição, de 2014, com apenas 610 garrafas. Além da Covela e das suas vinhas, na intersecção destes dois vinhos, surge o nome de Rui Cunha. O enólogo foi responsável pelo primeiro e, com a cumplicidade dos produtores, criou o segundo com os mesmos princípios. Nem mesmo Tony Smith e Marcelo Lima sabem o que está dentro da garrafa. Tony diz-nos, de sorriso rasgado, que pede a Rui para não revelar qualquer pormenor... não aguentaria saber e guardar segredo (!).

A transversalidade de frescura e personalidade marcada pelo granito, na qual mineralidade não é um recurso estilístico, são a tônica dos brancos da Covela. No Fantástico, também. E em todos, desde o emblemático Avesso, ao Arinto - ambos apelidados de Edição Nacional, alargando, depois, o leque ao Escolha e ao Reserva, encontramos grande elegância. Afastam-se da leveza natural

que poderíamos esperar, ao mesmo tempo que nos mostram que só podiam ter nascido ali. São únicos. Das variedades tintas, já referimos que a aposta recaiu exclusivamente na Touriga Nacional, sendo o destino o rosé. Este é um vinho que faz brilhar os olhos de Tony, percebendo-se que existe quase uma “proteção paternal”. E, se hoje em dia, já é mais habitual encontrar rosés secos e sérios, há alguns anos não seria. Pois o Covela sempre teve esse perfil. Claro que a fruta está lá, a incontornável frescura, a cor clara e provençal. Além do óbvio, é um vinho moderno e limpo, com alguma tensão e ligeiros taninos que enquadram a sua presença à mesa da melhor forma.

E antes de nos focarmos definitivamente no Fantástico, uma palavra para os (ex)tintos. Sempre tive nos tintos da Covela uma preferência pelo estilo. Eram vinhos de raça, ótimos numa refeição. E, quando ainda a tendência recaía mais sobre o açúcar e vinhos bem comportados, os Covela eram irreverentes e ácidos. Parece que a expressão do Cabernet Franc, na Covela, seria demasiado verde e áspera... A verdade é que o lote, a que se juntava Cabernet Sauvignon e Touriga Nacional, lembram, talvez, o perfil de um Chinon ou Bourgueil, num carácter pouco comum entre nós. Provámos o Reserva 2004 quando, em 2017, foram apresentadas as novidades da marca. Revelou-se a ótima evolução destes tintos e o enorme prazer que temos ao bebê-los. São vinhos que não estão para modas, nunca estiveram!, mas a verdade é que parecem alinhar, neste momento, com algumas tendências. Há um ano, Tony e Rui Cunha, tinham o vinho ao lado das mais recentes colheitas de Avesso ou Arinto, para ser partilhado como epílogo. A decisão estava tomada e o ciclo estava fechado. Os vinhos tintos deixariam de ser produzidos na Covela. Bem, a verdade é que a nostalgia ajuda, com certeza, à história...

Sáímos da Quinta da Covela de alma cheia. Por ali, existe um misto de amizade e perfeccionismo a que é difícil ficar indiferente. Os detalhes, a beleza, o sentido estético. O prazer de beber vinho. O prazer da mesa. Lembramo-nos de Eça, claro. Mas a frase que não nos sai da cabeça é em português do Brasil, “porque és o avesso, do avesso, do avesso, do avesso”...

18

**COVELA FANTÁSTICO 2014***Regional Minho / Branco / Lima Smith*

Desconhecemos como foi feito, mas é o menos! Profundo e complexo, desdobra-se pela fruta madura, lima confitada, alperce, pólen, praliné, em crescendo delicioso. Repercute na boca essa estrutura, vigor e vibração, texturado, frescura entusiasmante, alastra pelo longo final, faz gala de complexidade e mineral. Não se vislumbra o apogeu!

Consumo: 2018 - 2030 / 40,00 € / 11°C

18

COVELA FANTÁSTICO 2003*Douro / Branco / Lima Smith*

Cor ouro velho, com aspeto glicerinado. Nariz evoluído, com o tempo a fazer o seu trabalho da melhor forma. Notas de mel intensas, flores e uma frescura muito particular. A boca é ampla, ainda muito focada e de definição precisa. Um incrível volume enquadra a presença do mel, as deliciosas notas de beurre noisette e ligeiro amargor final muito especial. É um branco complexo, poderoso, de erudição. Que continua a dar muito prazer.

Consumo: 2018 - 2024 / ND / 11°C

16,5

**FLOR DAS TECEDEIRAS BRANCO 2017***Douro / Branco / Lima Smith*

Cor clara e esverdeada. É um vinho muito perfumado, com o Arinto, a imprimir o estilo. Tem o nariz muito cítrico, com notas de limão verde, flor de limoeiro e algum jasmim. Na boca, é estruturado, fresco e preciso. Mais uma vez, as notas de limão predominam. O final deixa-nos a memória do carácter do Douro. Muito bem na sua categoria.

Consumo: 2018 - 2020 / 9,50 € / 11°C

16,5

**FLOR DAS TECEDEIRAS TINTO 2015***Douro / Tinto / Lima Smith*

Cor rubi. É um vinho frutado, luminoso, com fruta fresca a par de algumas notas de esteva. A boca é intensa, com taninos macios e acidez elevada. A fruta está presente, o traço vegetal é discreto e equilibrado. É um tinto jovem, limpo, com ótimo perfil para a refeição. Consumo: 2018 - 2021 9,50 € / 16°C



Fundação Eça de Queiroz: o renascer dos Vinhos de Tormes

“Esta colaboração é uma declaração de amor a Portugal e à cultura que partilhamos”, palavras de Marcelo Lima, que podemos ler no portal da Fundação Eça de Queiroz. Desde a vindima de 2017, a Lima Smith tem um acordo com a Fundação, no sentido de gerir os Vinhos de Tormes. A Fundação, sediada na histórica casa de “A Cidade e as Serras”, fica a uma curta distância da Quinta da Covela. Além do mais, Marcelo Lima é, juntamente com a sua mulher, Beatriz Kopschitz Basto, um apaixonado do génio português. Os dois pretendem criar uma associação de Amigos da Fundação Eça de Queiroz, no Brasil, para a divulgação e dinamização da cultura queirosiana. Estas vinhas estão a uma altitude superior relativamente à Covela e os encepamentos são Arinto, Avesso, Chardonnay e Alvarinho. São vinhos mais leves e com uma expressão mais próxima dos tradicionais brancos da região dos Vinhos Verdes. Toda a direção enológica passa, agora, a ser da responsabilidade de Rui Cunha. A Lima Smith pretende, com a assinatura deste acordo, contribuir para o renascimento de uma das mais sublimes materializações do espírito da cultura e dos romances de Eça de Queirós, o vinho. Já se começaram a fazer experiências: um rosé “O Mandarim” e um branco, para exportação, “202 Champs Elysées”, morada fictícia de “A Cidade e as Serras”, em Paris.