

CINCO SENTIDOS

26  
27

Sexta-feira / 09 de Agosto de 2013 / Negócios

# Estrangeiros valorizam o Douro



Dois estrangeiros compraram a Quinta da Covela. Depois, a Quinta da Boavista e, esta semana, a marca Quinta das Tecedeiras. Isso está a provocar algum bruí no Douro. São boas notícias. **EDGARDO PACHECO**

**N**o final da Primavera, o brasileiro Marcelo Lima e o inglês Tony Smith relançaram os vinhos Covela, muito prestigiados junto de enófilos, mas caídos em desgraça nos últimos anos por má gestão dos antigos proprietários da quinta minhota. A crítica aplaudiu de pé o regresso da marca e a manutenção do estilo dos vinhos. Dois meses depois, os mesmos empresários anunciaram a compra da mítica Quinta da Boavista, no Douro, propriedade do maior produtor nacional – a Sogrape – e fundada pelo famoso Barão de Forrester.

Face a isto, a malta do sector do vinho – produtores, agentes institucionais e comerciantes – começaram a mexer-se e a endireitar-se nas cadeiras. Que raio vinha aí? Um jornalista inglês e um multimilionário brasileiro desconhecidos no sector às compras no Douro? O que é que isso quer dizer? Já não bastavam os angolanos? E os chineses? Bom, ainda a tinta da notícia da compra da Boavista não estava seca e ficou-se a saber – em 6 de Agosto – que os dois investidores compraram à Dão Sul a marca duriense Quinta das Tecedeiras, bem referenciada no Brasil. Ninguém saiu à rua com ar carregado e de bengala no ar, mas que anda para aí falatório, lá isso anda. E, no entanto, a dupla de empresários só tem como objectivo ganhar dinheiro nos mercados externos, começando pelo Brasil, com vinhos portugueses de alta categoria e diferenciadores por terem um terroir próprio. Simples. Que estejam a explorar a necessidade de muita gente se desfazer das quintas por causa da crise e de investimentos mal planeados (nos últimos tempos visitaram 18 propriedades), isso só faz deles empresários inteligentes e lúcidos.

Há neste momento dois Covelas no mercado. O Edição Nacional 2012 (7€), feito só com a casta de Avesso, é um vinho muito aromático e fresco. Veraneante quanto baste, é excelente para acompanhar uns bolinhos de bacalhau ao final do dia. O Escolha 2012 (16€) é outra loiça. Este clássico lote de Avesso com Chardonnay está feito para dar prazer pelos anos fora. Havendo posses, o ideal é comprar umas 4 garrafas. Abra-se uma agora e a última em 2017. Quiçá para comemorar a saída da troika de Portugal.



A ideia de investir no vinho não é coisa recente. Já vem do tempo em que Tony Smith era jornalista em Portugal. Em tese, regiões como o Alentejo, o Tejo ou Lisboa, seriam mais apropriadas para começar a aventura, mas o grupo sempre procurou vinhos com história e com uma matriz muito portuguesa, capazes de, nos mercados externos, se distinguirem do lago de vinho padronizado. A ideia de Tony Smith e Marcelo Lima não é andar de feira em feira a negociar preços. Para isso já há muitos. A ideia é cativar clientes para vinhos que só se podem fazer em Portugal.

Os vinhos da Quinta Covela têm, de facto, um carácter único. Sendo vinhos Verdes (região que está e vai dar que falar lá fora), são genuínos, com perfil próprio e uma espantosa capacidade de evolução em garrafa. Tudo coisas que os consumidores exigentes pedem. Aqui e no estrangeiro. Os vinhos clássicos da Covela dão grande prazer quando têm dois ou três anos de garrafa. É a memória que me faz escrever isso. Antes do restaurante Aqui Há Peixe ter sido estupidamente expulso da Praia do Pego (Carvalhal), muitas garrafas da Quinta da Covela bebi com os amigos em almoços que começavam às 15h e terminavam quando o turno do jantar nos expulsava para o areal. Com seu vozeirão, o chef Miguel Reino, que conhecia os hábitos de todos os clientes em matéria de peixes, desculpava-se muitas vezes pelos anos tardios das colheitas Covela. Era o que eu queria ouvir. Cheguei, inclusive, a pedir-lhe para guardar as colheitas "fora do prazo" para mim. Ele torcia o nariz e lá ia para a grelha, berrando à direita e à esquerda. Esperemos que, na Quinta da Boavista e na Quinta das Tecedeiras, se façam vinhos de memória. Estaremos de olho nisso. **W**