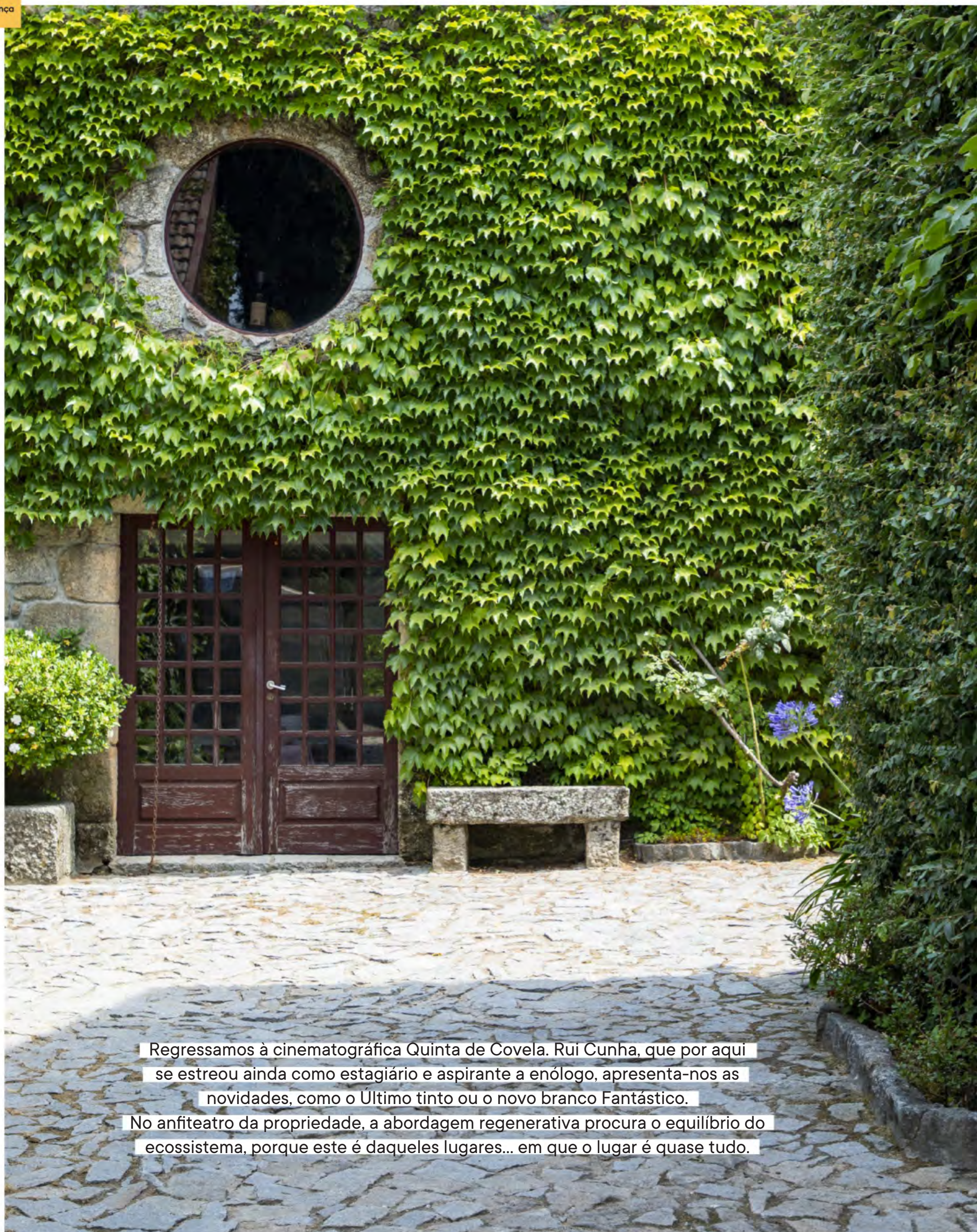




Regressamos à cinematográfica Quinta de Covela. Rui Cunha, que por aqui se estreou ainda como estagiário e aspirante a enólogo, apresenta-nos as novidades, como o Último tinto ou o novo branco Fantástico.

No anfiteatro da propriedade, a abordagem regenerativa procura o equilíbrio do ecossistema, porque este é daqueles lugares... em que o lugar é quase tudo.

COVELA.



RUI CUNHA, UM ÚLTIMO E UM NOVO FANTÁSTICO

Rui Cunha é irrequieto. Encontrou no desporto um misto de adrenalina extra e de escape que lhe permite pensar em tudo ou em nada, dependendo da disposição do momento. Liberta o espírito, obriga-se a mexer o corpo, seja num declive de uma rua asfaltada ou quando cavalga uma onda no mar. Por entre os desportos que habitualmente pratica, regressa sempre a dois, curiosamente que o obrigam a tirar os pés do chão – o surf e o skate. Neste último caso, há um disponível na bagageira do carro.

Os quilómetros que percorre ao longo de toda a região Norte são muitos. Rui é atualmente enólogo de Valle Pradinhos, Palmeirim d'Inglaterra e Casal Cordeiro, em Trás-os-Montes; Tecedeiras e Avidagos, no Douro; Covela, Tormes e Quinta da Massorra, nos Vinhos Verdes.

A ligação emocional à Covela é forte. O enólogo/estudante Rui Cunha deu por ali os primeiros passos, ao lado do então consultor (e primo afastado), João Nicolau de Almeida. Estávamos em 1991.

A Covela demarcava-se da padronização nos Vinhos Verdes. Nuno Araújo, empresário que adquiriu nos finais dos anos 80 a propriedade à família do cineasta Manoel Oliveira (a quinta foi dote da mulher de Oliveira, Maria Isabel), trouxera castas menos usuais por cá, como as brancas Chardonnay, Viognier e Gewurtztraminer ou as tintas Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Merlot. Portuguesas, Arinto, Avesso e Touriga Nacional.

Mas, mais do que isso, aos poucos aportou toda uma nova interpretação do terroir, tendo sido porta-estandarte na elaboração de vinhos biodinâmicos.

Rui Cunha acompanhou as aventuras e desventuras da Covela. Entrou a fazer a ponte entre as ideias de Nuno Araújo e o aconselhamento de João Nicolau de Almeida. Haveria de presenciar a agonia e o renascimento.

Na sequência de um projeto de enoturismo de grande envergadura, suportado em empréstimos na banca, o BPN viria a tomar a propriedade para a leiloar. As vindimas de 2010, 2011 e 2012 simplesmente não se realizaram, tendo a vinha sofrido com isso.

Marcelo Lima, empresário brasileiro muito ligado à indústria têxtil, adquire a Covela em 2011 e desafia Anthony Smith, antigo jornalista e correspondente de meios como a agência Associated Press ou o New York Times, a acompanhá-lo. Aos poucos, porque o ritmo da natureza obriga a ser-se paciente, a Covela renasce.

Hoje é uma paisagem bucólica de quase 40 hectares, a maioria floresta – sobreiros, eucaliptos, pinheiros, carvalhos, freixos, choupos. Há 15ha de vinha em produção, as cepas mais velhas dos anos 90. As castas internacionais têm perdido protagonismo com o passar dos anos, o Arinto e o Avesso, em especial estas duas, têm tido papel reforçado.

Da biodinâmica à regenerativa

A demarcação é de Vinho Verde, mas a geografia é do chamado Douro Verde. Estamos em São Tomé de Covelas, Baião. Clima continental, mas por estarmos ainda para cá do Marão com índices de humidade significativos.

Os anos em que as vinhas estiveram vetadas à incerteza causaram moessa. Algumas plantas não sobreviveram, outras demoraram a reabilitar-se. O ecossistema Covela abalou e lentamente tem reconquistado o equilíbrio.

A biodinâmica, sempre particularmente desafiante em regiões como a dos Vinhos Verdes, deixou de ser opção.

Seguem-se os princípios da viticultura biológica – “à risca”, como faz questão de sublinhar Rui Cunha – e o entendimento passou a ser o de uma agricultura regenerativa.

O equilíbrio dos solos tem sido a maior preocupação do viticólogo Miguel Soares. O chão é de granito, a altitude varia entre os 220 e os 420 metros, a maioria das plantas tem exposição sul, mas a Covela

é um bonito anfiteatro, que permite um interessante jogo de exposições. As alterações climáticas sentem-se e em 90% das vinhas o sistema de rega permite contrariar ligeiramente os dias mais tórridos. A densidade ronda os 2.200 pés de videira por hectare e para proteger cada vez mais os cachos de uvas da inclemência das temperaturas de verão, os arames de base estão já 80cm. acima do solo e com tendência a subir ainda mais nos próximos tempos.

Para ajudar à recuperação do ecossistema da Covela, preservar recursos e garantir solos vivos e equilibrados, os princípios da agricultura regenerativa estão a orientar os trabalhos diários. O ressurgir em força das árvores de fruto, a preocupação em dar ao chão tudo o que de natural ele precisa para propiciar matéria-prima de qualidade, maior controlo dos recursos hídricos disponíveis... Enfim, de tudo isto um pouco trata esta agricultura regenerativa, devidamente contextualizada na ideia macro – e mais holística – de enquadramento da intervenção humana em respeito pelo lugar.

“Prefiro o presente, acho-o muito mais sustentável”, observa Rui Cunha.

“Prefiro o presente, acho-o muito mais sustentável”, observa Rui Cunha a pretexto da agricultura regenerativa que a Covela está hoje a praticar.



Rui Cunha e Tony Smith





Por entre os vinhos brancos, dois sublinhados. A segunda edição do Covela Avesso Natur, vinho de baixa intervenção, em que foi usada flor de castanheiro em detrimento de sulfitos. E o Covela Fantástico 2018, 1.500 preciosas garrafas de um grande vinho branco.



Um Último grande tinto

Covela Último Reserva 2014 foi dos vinhos que mais nos arrebatou neste regresso a um terroir especial. É o derradeiro testemunho de vinhos tintos da Covela, com presença vincada de Cabernet Sauvignon. Todos nos lembramos dos tintos de 2004, 2007 e 2013, do Fantástico 2014... mas este é mesmo o Último.

A opção de terminar com os tintos não foi fácil, embora o mercado tenha contribuído para isso. Os Verdes continuam a estar associados a vinhos brancos, poucos, muito poucos mostram-se verdadeiramente disponíveis a dar uma oportunidade a tintos de topo que escapem aos conceitos habituais. Este Último merece uma oportunidade, na medida em que é um vinho pleno de jovialidade apesar de ter já um histórico de oito anos de evolução.

A uva tinta que permanece na Covela, a Touriga Nacional, é agora totalmente destinada à elaboração de rosé.

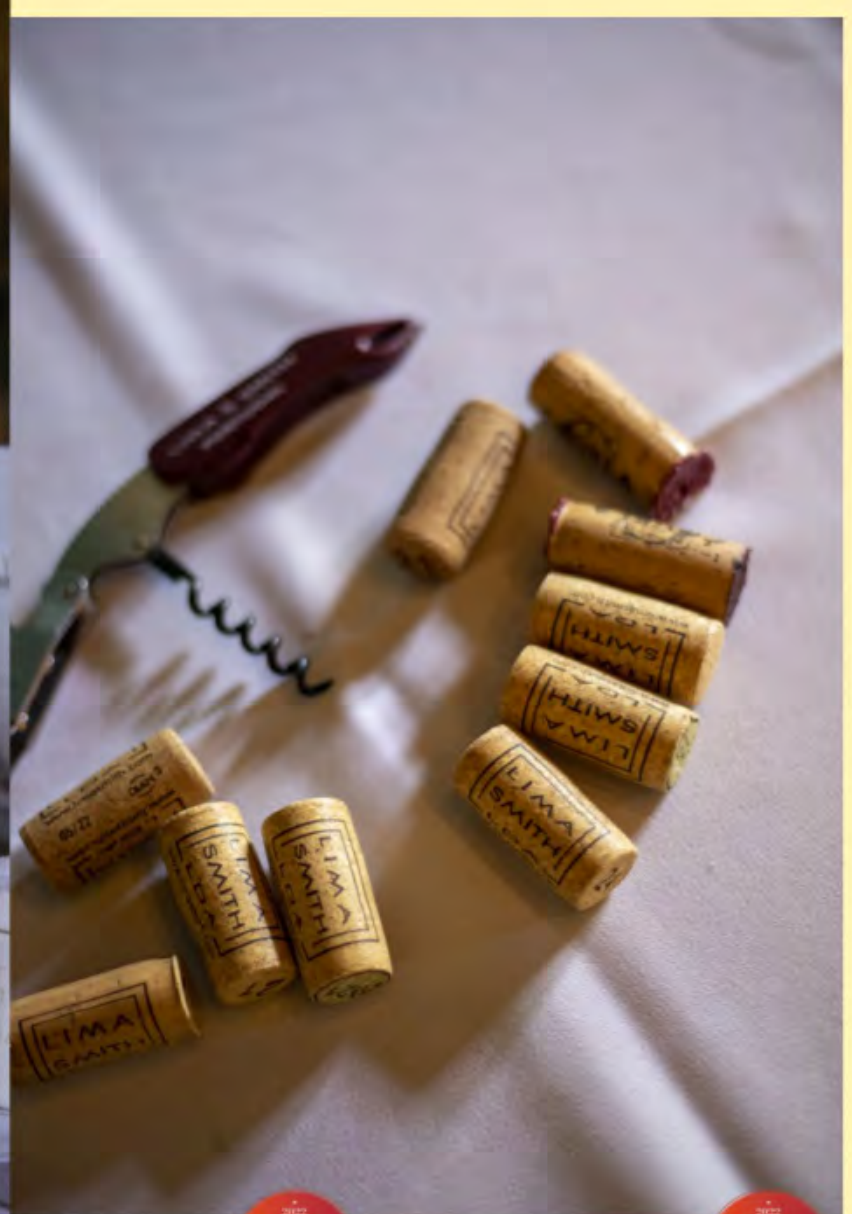
Por entre os vinhos brancos, dois sublinhados. A segunda edição do Covela Avesso Natur, de 2021, surge na sequência de um primeiro ensaio, de 2019. “É a resposta da Covela aos vinhos naturais”, explica Rui Cunha. Um vinho de baixa intervenção, em que foi usada flor de castanheiros da Covela em detrimento de sulfitos (depois de moída a flor, o pó da flor de castanheiro é aplicado no mosto do vinho). “Já me disseram que é um Avesso que cheira a Avesso”, relata o enólogo.

Num patamar superior, o Covela Fantástico 2018, 1.500 preciosas garrafas de um grande vinho branco, em que a dimensão da barrica o ajuda a ganhar texturas suplementares. A garra, tensão e nervo que apresenta espreitam o perfil oxidativo, pelo que não restam dúvidas quanto ao potencial de guarda. As castas continuam a ser segredo, uma insistência da Covela sempre que um ano de exceção é considerado Fantástico.

A produção média anual ronda as 130.000 garrafas, disponíveis numa dúzia de mercados, Brasil, Suíça, EUA, Alemanha, Reino Unido e França os principais. Portugal absorve 50% do total da produção, o “on trade” a ser responsável por 70% das vendas.

A Covela permite também ser vivida pelo enoturista. A par de visitas, passeios pelas vinhas e provas, dispõe de uma casa com quatro suites, piscina privativa e pequeno-almoço, que pode ser alugada por inteiro (650,00€/dia na época alta, 420€/dia na época baixa). A procura tem aumentado significativamente, sobretudo de público norte-americano.

Os que chegam não terão, todavia, o privilégio de ter o enólogo da Covela a cozinhar para eles. Rui Cunha aceitou o nosso desafio e foi dele a autoria do almoço que acompanhou esta apresentação de novidades. Terá apenas que aperfeiçoar o domínio da grelha, porque as restantes propostas que chegaram à mesa convenceram-nos à primeira garfada.



18,5

**Covela Fantástico 2018***Regional Minho / Branco / Lima & Smith*

Dourado, laivos âmbar. Notas de nêspera, fumo, noz e nuances de barrica. Untuoso e glicerino, senhor de uma acidez sólida, revela motor nervoso e termina cheio de assertividade, com toques de fósforo e sensação mineral. Um vinho que enche as medidas, que certamente vai perdurar.

Consumo: 2022-2032

49,00 € / 11°C

18,5

**Covela Último Reserva 2014***Regional Minho / Tinto / Lima & Smith*

Granada. Há nuances de folhagem seca e de tabaco, pimento, tintura de iodo e chocolate. O tanino mantém-se altivo, a frescura e acidez natural parecem seiva no copo. Equilibrado, já dominado pelo tempo, muitíssimo elegante até final, que é profundo e persistente. Não parece ter a idade que já possui.

Consumo: 2022-2028

49,00 € / 16°C

17,5

**Covela Avesso Reserva Biológico 2021***Vinho Verde / Branco / Lima & Smith*

Amarelo palha. Notas de fumo e especiaria de barrica, pêssago e nectarina. Firme, exibe acidez assertiva e que lhe permite manter o equilíbrio apesar do grande volume. Termina austero e profundo, a afirmar que esta década é-lhe devida.

Consumo: 2022-2030

14,00 € / 11°C

17,5

**Covela Avesso Natur 2021***Vinho Verde / Branco / Lima & Smith*

Dourado, laivos limão. Expressão de lima e toranja, complementos de palha seca e granito molhado. Untuoso, firme e de acidez crocante, revela amplitude, segura e tensão estrutural. Termina bem, com volume que facilmente o enquadra em gastronomias diversas.

Consumo: 2022-2030

15,00 € / 11°C

17

**Covela Chardonnay Reserva Biológico 2021***Regional Minho / Branco / Lima & Smith*

Dourado, reflexos limão. Austero, revela algum especiado e restolho, complementos de lima e pêra. Glicerino, mostra amplitude, tem equilíbrio entre acidez e dimensão, revela nervo final que o ajuda a alcançar boa projeção. Pode guardar.

Consumo: 2022-2030

14,00 € / 11°C

16,5

**Covela 2019***Regional Minho / Branco / Lima & Smith*

Dourado, laivos limão. Algum tropical transposto em notas de lima e maracujá. Sólido e mais austero a seguir, suportado na acidez vincada, notas especiadas finas, final amplo e terroso. Permite diferentes harmonizações com gastronomia, porque a versatilidade é o maior atributo.

Consumo: 2022-2028

10,00 € / 11°C

16,5

**Covela Touriga Nacional Rosé 2021***Regional Minho / Rosé / Lima & Smith*

Salmão. Notas florais finas, complementos de cereja, groselha e algum bosque. Boa acidez, estrutura fluida e levemente salgada, volume bem desenhado, a permitir variedade de enquadramentos. Termina bem, em registo firme e agradável. Versátil na mesa.

Consumo: 2022-2023

9,00 € / 11°C

16

**Fundação Eça de Queiroz Tormes 2021***Vinho Verde / Branco / Lima & Smith*

Verde limão, carbónico evidente. Nariz de flor de laranjeira, limão, maçã verde e lima. Leve e fresco, fácil de contextualizar, corresponde a um certo entendimento dos vinhos da região. Afinado e preciso, pronto para boas conversas.

Consumo: 2022-2023

5,95 € / 11°C