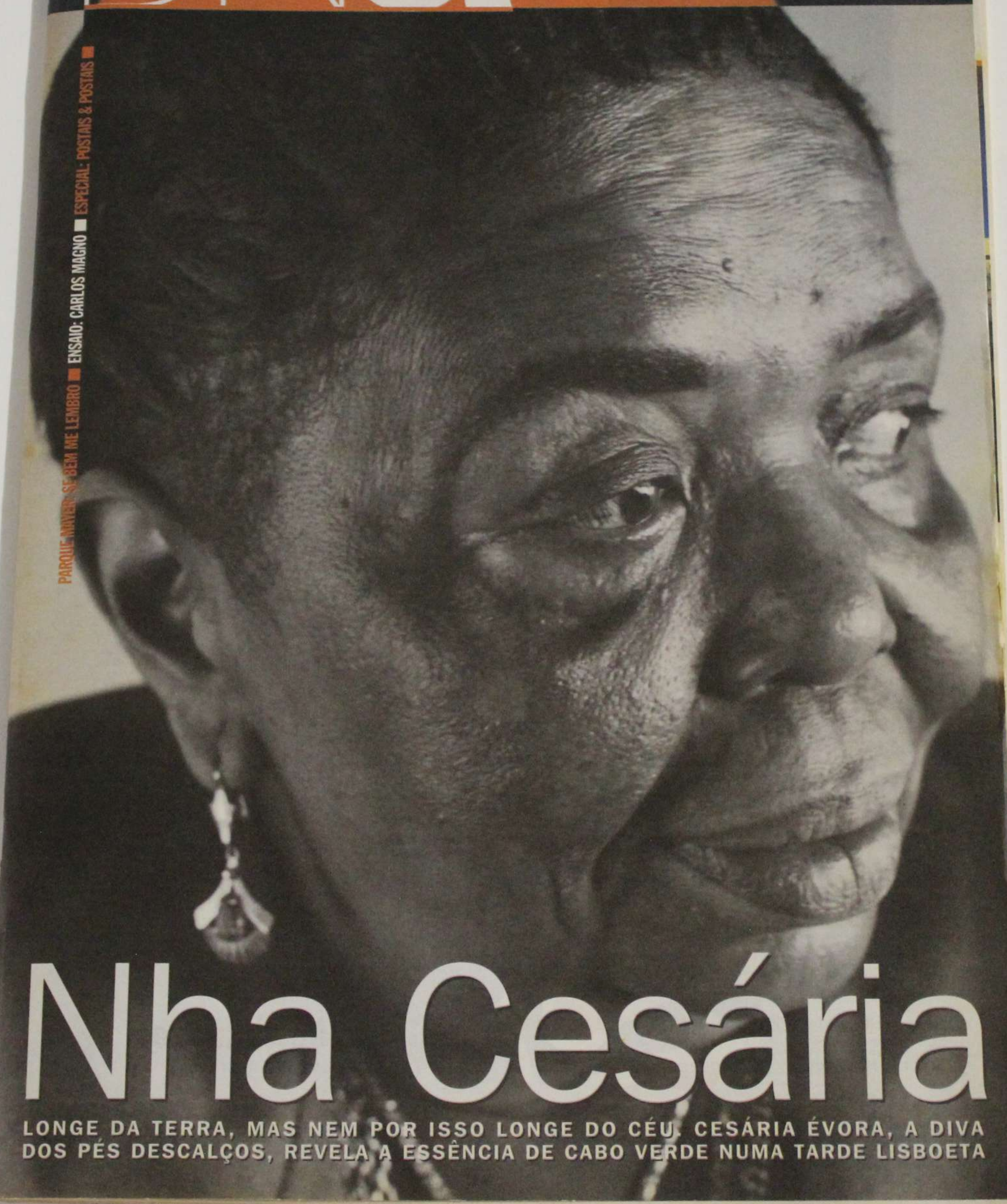


SÁBADO, 14 DE AGOSTO DE 1999

DNa

PARQUE NUNTER - SE BEM ME LEMBRO ■ ENSAIO: CARLOS MAGNO ■ ESPECIAL: POSTAIS & POSTAIS ■



# Nha Cesária

LONGE DA TERRA, MAS NEM POR ISSO LONGE DO CÉU. CESÁRIA ÉVORA, A DIVA DOS PÉS DESCALÇOS, REVELA A ESSÊNCIA DE CABO VERDE NUMA TARDE LISBOETA

Prova

## Melhor pelo avesso

É o caso, neste caso de um branco maioritariamente (70 por cento) vinificado de Chardonnay loteado com uma porção (30 por cento) vinificada de Avesso, a casta (já quase a escrever «rainha» quando me lembrei da Alvarinho e da Loureiro) de verdes que sublima o vinho em que entra. O contrário, penso, não daria o mesmo resultado, se bem que, noutras proporções (ver nesta página a nota acerca do Quinta de Covela branco 98), a expe-

riência resultou muito bom. Mas este excelente Covela colheita seleccionada é, na minha opinião, um também excelente exemplo do que poderão ser os próximos vinhos do

Minho. Relativamente ao processo de vinificação e acabamento deste vinho, recorde-se, aliás como o rótulo indica, que as uvas foram escolhidas; a fermentação processou-se em madeira de carvalho, parcialmente no caso das uvas de Avesso, totalmente quanto às de Chardonnay. O Chardonnay foi ainda estagado em madeira. ■ O. F.

### COVELA BRANCO

Colheita (seleccionada) 1998

**Região:** Minho (regionais) **Castas:** Avesso (30%) e Chardonnay **Cor:** citrino claro **Aroma:** floral muito elegante, com toque de manteiga e notas de manteiga e mel **Sabor:** cheio, sedoso, envolvente, de muito boa acidez, com equilibrado gosto da madeira, muito longo **Álcool:** 13% vol. ou 102,5 g/litro

Bebe-se muito fresco (não gelado), aí ao redor dos 8° C, para se poder sentir toda a sua riqueza de aromas e sabores. Bebe-se sem mais, por puro prazer, mas é muito bem acompanhado por diferentes aperitivos, peixes assados no forno e carnes brancas de aves

**Produtor/engarrador:** Quinta de Covela - Soc. Agrícola SA - S. Tomé de Covelas 4640 Baião - Telef./Fax 054 882412

**Enólogo:** Rui Cunha

VQPRD ou regional?

## Futuro verde passa por Covela

VQPRD ou regional é o dilema que ainda está por resolver pelos novos brancos e tintos produzidos na região demarcada dos verdes, quer no próprio cerraço do Minho quer nas suas margens debruçadas sobre o Douro

OLIVEIRA FIGUEIREDO

Um dos pontos desta nova «rota marginal» dos verdes encontra-se em Baião, concretamente na Quinta de Covela, de Nuno Araújo, que tivemos oportunidade de visitar em Abril, integrados numa ronda promovida pela CVRVV. Treze meses depois do primeiro encontro com os vinhos deste produtor, no Norte da Europa, em Março de 1998 (Ver DNA de 22/8/98), eis-nos a provar as últimas colheitas, ainda mal acabadas de engarrafar, no próprio local onde se criaram, a partir de uma

reestruturação total dos 14 ha de vinha da propriedade, desde 1988. Por falar no local, direi que este não é propriamente o Paraíso, por antonomásia, mas é, sem dúvida, um dos vários jardins edénicos onde a garrida e sempre verde região minhota namora o Douro e com ele troca longos beijos molhados de mosto e ambrosia.

O problema que as novas gerações de produtores e de enólogos têm de resolver na região dos Vinhos Verdes, não se prende tanto com a utilização de castas exógenas (que se soluciona pela mera qualificação dos vinhos como regionais), como com as variedades ancestrais. Pretendendo-se fabricar vinhos para outro tipo de consumidores e de mais longa duração, as castas indígenas recomendadas são elevadas à sua máxima expressão, com um grau alcoólico próximo dos 13, o que nada tem a ver com o leve verde tradicional e legal. Enquanto não se encontra melhor solução, o Campo Novo 98,

CAMPO NOVO 98

**Região:** Minho **Casta:** Avesso (100%) **Cor:** citrino claro **Aroma:** intensamente floral (flores silvestres) **Sabor:** cheio, de um vinho bem estruturado, muito fresco por causa da sua boa acidez, harmonioso, gostoso, persistente **Álcool:** 12,5% vol. ou 98,6 g/litro

**Apreciação:** Muito bom.

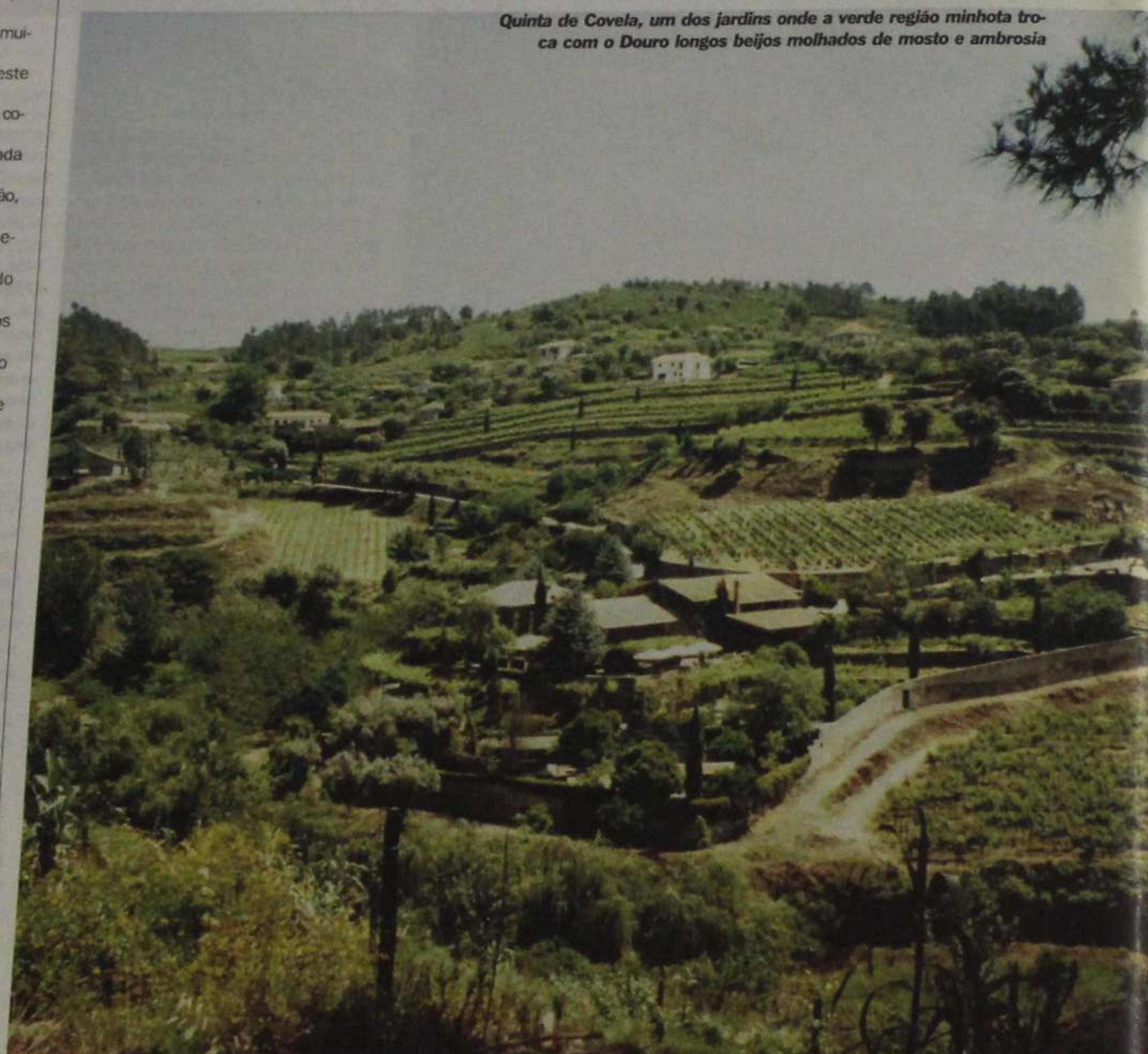
**QUINTA DE COVELA 98**

**Região:** Minho **Castas:** Avesso (90%) e Chardonnay **Cor:** citrino **Aroma:** floral elegante com leve fumado **Sabor:** encorpado e aveludado, fresco, com acidez equilibrada, gosto do «nariz» persistente **Álcool:** 12,5% vol. ou 98,6 g/litro **Apreciação:** Muito, muito bom.

100% Avesso (a casta mais característica desta zona), por exemplo, continua um simples (mas muito bom) regional Minho.

Para que o leitor faça uma ideia do que são estes verdes que o não são, antes de proceder à sua própria prova, o que recomendo vivamente, aqui deixo as notas de mais dois além da que vai na coluna de «Prova» nesta mesma página. ■

Quinta de Covela, um dos jardins onde a verde região minhota troca com o Douro longos beijos molhados de mosto e ambrosia

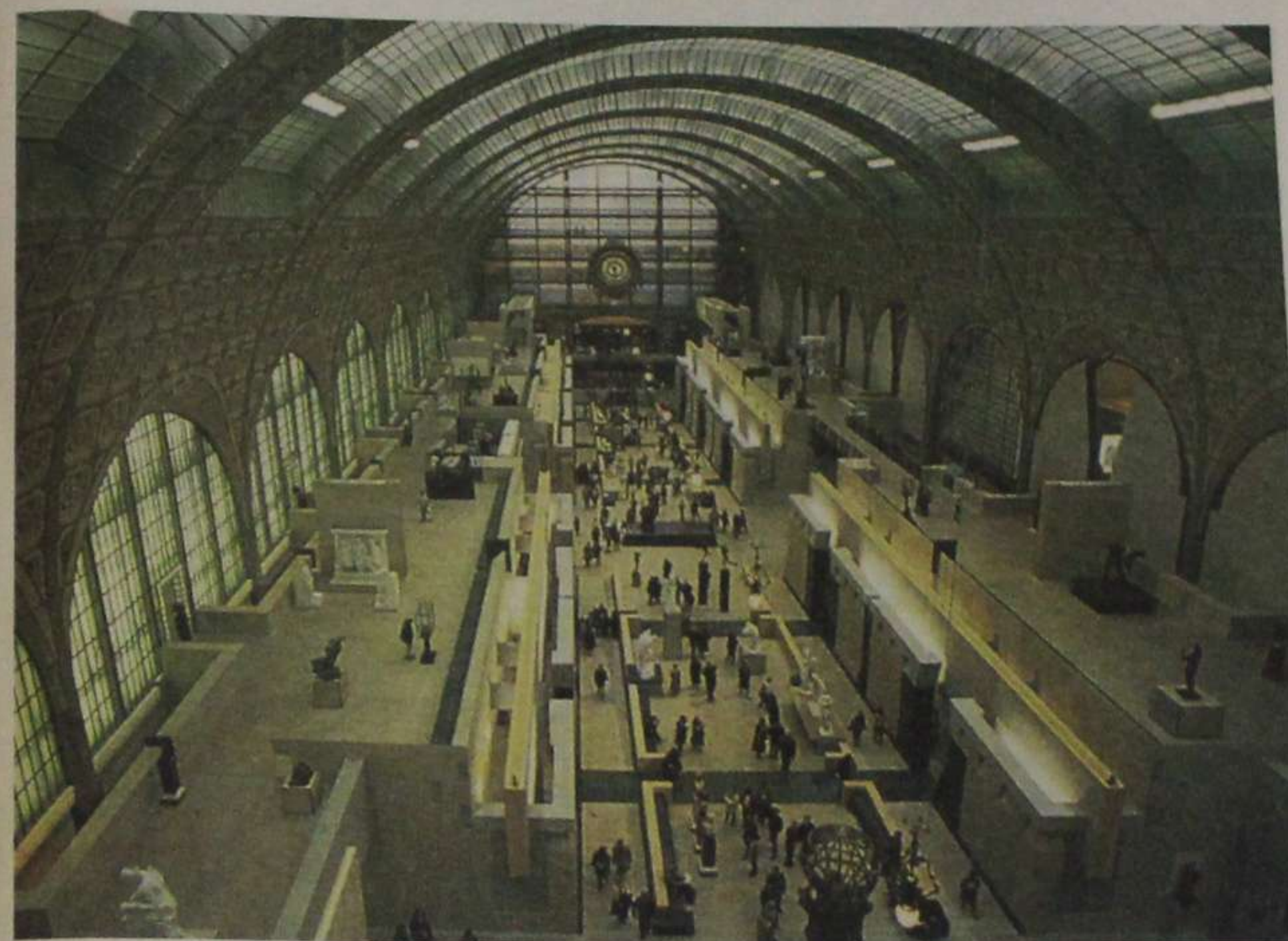


Saúde

**SEJA BRANCO SEJA TINTO, todo o vinho contém antioxidantes tão poderosos como o resveratrol, quercitina e epicatequinas, que combatem o «mau» colesterol e reduzem, portanto, os riscos de acidentes vasculares, escreve o dr. Philip Norrie. Num comentário ao «paradoxo francês» visto de uma nova perspectiva (a da época em que foi «descoberto»), publicado no último nú-**

**mero de AIM - Alcohol in Moderation, Vol. 8 nº 2 Agosto/Setembro de 1999, o autor (médico generalista, viticultor e historiador na vertente do vinho e da saúde) acrescenta que se têm realizado vários estudos como, por exemplo os de G. Troup, Vison e Hontz, ambos de 1995 e C. Jung, este de Janeiro de 1999, que provam ser o vinho branco tão eficaz como o tinto na protec-**

**ção do sistema cardiovascular». Assim sendo, é caso para perguntar: porque é que o leitor há-de deixar de beber aquele branco aromático, gostoso e fresquinho que tanto aprecia, sobretudo em dias de calor? Ou com mariscos e determinados pratos de peixe? Amigo leitor, pense no seu coração e, pela sua saúde, não deixe de beber, branco ou tinto, com moderação.**



## As casas da arte

Descrição de alguns momentos possíveis no cardápio luxuoso dos museus de Paris. A ir e voltar

TEXTO DE TERESA MAIA E CARMO

Entrar de roldão à mistura com a manada de mochila às costas e sandália no pé. Bilhete menos folheto, mais traçado do percurso a seguir o mais à lagardère possível, pois o que importa é fugir rapidamente da turba hululante de máquina fotográfica em nste. Fintar com eficácia sobretudo os ajuntamentos de japoneses — é um exercício que se torna um estilo — e rodear com grandes passadas os «grupos» armados de «guia».

O som deste presente demasiado audível vai ficando para trás, diluído na suspensão aparvalhada perante as obras de arte propriamente ditas. Mesmo que já se conheçam de cor, mesmo que se tenham reproduções lá em casa, nos livros, pelas paredes, no meio dos cadernos. Chega um momento em que é doce este aparvalhar contemplativo. Ai é deste tamanho o «Atelier du Peintre» de Courbet. Ah, os escravos do Michelangelo que são ainda mais possantes vistos de perto. Senhores, quantas vezes é preciso dar com a Vitória de Samotracia com as asas descomunais a abraçar o cimo daquela escadaria do Louvre? Várias, várias.

Olha aqueles brasileiros de há bocado. Vamos mas é ao bar lá de cima comer qualquer coisa a estes preços doidos. Mesmo que a esmola seja muita, de séculos de artistas em guerra aberta com as tintas e as telas e a pedra, o pobre não se permite desconfiar. Acontece que quando equacionado o privilégio, a esmola é superlativa. Com que então, confira-se, só um Vermeer, neste museão to-

do... E logo um dos meus favoritos: «A Rendeira», que bonita que ela é. Em momentos destes pode-se ficar ali, coagulado, por longos minutos, horas se necessário for. No caso, perante um quadro minúsculo. É que a seguir é só mudar de sala, massacrar um pouco mais os pés e encher os pulmões com a ode monumental de Rubens à malvada Catarina de Medicis. Uma sala inteira dos chamados «grandes formatos», 13 quadros imensos que cantam a glória da existência da senhora. Vocês sabem lá o que é adular o poder! Perante isto, que meninos todos esses aspirantes a artistas que se atropelam nas binhas dos ministérios da cultura desta vida.

Deixar a bela modernice da pirâmide de vidro escandalosamente bem pensada e arejar a melancolia pelos jardins do Museu Rodin. Encarar sem vergonha a cúpula dourada dos Invalides que espreita as latadas e tirar umas fotografias à socapa, já agora. É que não são todos os arbustos que escondem um «Pensador» ou meia dúzia de «Bourgeois de Calais».

A força do Jean-Baptiste, o homem que caminha, com cada um dos músculos do corpo em tensão, Divina, evidentemente, divino. Deitar-se a adivinhar os grtos do gigante ruivo que acalcanhou os sonhos de Camille Claudel, com a cara de Isabelle Adjani irresistivelmente. Aquilo que hoje é um belo palacete restaurado e primorosamente mantido, foi em tempos o casarão de arrabalde, rangente e a cair de po-

dre, com o espaço justo para os sonhos arrebatados que lhe saíam da pedra. E ela a fazer as suas peças pequeninas, engeilhadas. O talento a soçobrar no hospital de malucos por medida do tempo para esses amores sem medida.

Atalhar nos intervalos com uns pratos vietnamitas, de paladar cheio e digestão dócil. Perder uma data de tempo só a andar nas ruas. Estudar o andar das raparigas francesas, frescas como iogurtes, os penteados afro que se passeiam sobre cabeças radiantes e corpos musculados, beber um kir ao fim da tarde. Todas as banalidades são permitidas neste tipo de cidades, cosmopolitas até à medula. É como assentar arraias no Picadilly Circus, embascar em Times Square que afinal não passa de um cruzamento ou atirar moedas para a Fontana de Trevi, e logo se vê.

Regressar como se fosse uma promessa ao Musée D'Orsay, essa gare maravilha que acoita todos os impressionistas e mais alguns, jurar ter tempo só para observar a inteligência do espaço entre dois Renoirs e a menina de ferro do Degas. Mais um acordeão mais uma viagem

Regressar como se fosse uma promessa ao Musée D'Orsay, essa gare maravilha que acoita todos os impressionistas e mais alguns, jurar ter tempo só para observar a inteligência do espaço entre dois Renoirs e a menina de ferro do Degas