

REVISTA DE  
**VINHOS**  
A ESSÊNCIA DO VINHO



Quinta do Cume

Para ver e ouvir

RTP3

Renascença

REPORTAGEM

textos e notas de prova Luis Costa / fotos Ricardo Garrido

# Douro

Dois exemplos da revolução  
vitivinícola que transformou a região

Quinta do Cume,  
no topo de Provesende

Nome Tenreiro, Cláudia Gudell e Frederico Tenreiro



No início deste projeto de natureza verdadeiramente familiar, muito ancorado no casal Jorge Tenreiro e Cláudia Cudell, esteve a paixão pela aldeia de Provesende e os momentos de lazer aqui passados. Mas Jorge Tenreiro, ilustre cirurgião da cidade do Porto, teve sempre o apelo da terra e as raízes no Douro, no esplendoroso Vale da Vilariça, entre Moncorvo e Vila Flor, uma vez que a sua família foi durante quase 500 anos a proprietária da espetacular e imensa Quinta do Ataíde, hoje na posse dos Symington. Foi precisamente na Quinta do Ataíde que Jorge Tenreiro passou boa parte da sua infância e juventude e foi ali, no Vale da Vilariça, que se consolidou a sua paixão pela vinha – “mais do que pelo vinho”, confessa-nos – como se percebe pelo imenso carinho com que fala das vinhas que entretanto plantou nas terras mais elevadas de Provesende onde anteriormente havia apenas matagal.

Com a vindima deste ano concluída e fortes indícios de que vai haver bons tintos e que a colheita de brancos terá sido a melhor de sempre (um dos méritos da Quinta do Cume, aliás, é ter altitudes com grande amplitude, o que permite reservar as terras baixas para tintos e as zonas mais altas para os vinhos brancos) estão agora chegar às garrafeiras dois tintos de 2015: o Quinta do Cume Selection 2015 e o Quinta do Cume Reserva 2015.

Para aqui chegar – e é consabido que o ciclo da vinha e do vinho não se compadece com pressas nem investimentos de curto-prazo –, Jorge Tenreiro teve de fazer um percurso com duas décadas de anos desde que comprou três hectares de terreno nos atuais domínios da Quinta do Cume nos idos de 1998: “Fui cativado pela paz de espírito e pela ambiência destas terras, que proporciona momentos únicos de prazer. É uma atividade que desenvolvo com muito gosto. Quem corre por

gosto não cansa. Mas isto agora começa a ser uma segunda profissão, na verdade já é “um hobby-profissão”...”.

Depois da aquisição dos terrenos em 1998 seguiu-se o desbaste do matagal e a plantação das vinhas, em cujo acompanhamento tem sido essencial o viticultor Luís Menezes. Foi em 2007, quase uma década volvida sobre a aquisição inicial dos terrenos, que começou a comercialização dos vinhos Quinta do Cume. É também nesta altura que o projeto pessoal de Jorge Tenreiro se transforma verdadeiramente num projeto de âmbito familiar – e assumidamente profissional –, graças ao envolvimento a tempo inteiro da sua esposa Cláudia Cudell. “Quando há investimento temos de procurar rendimento, temos de ter os pés assente na terra, e a Cláudia é tudo neste projeto”, enaltece Jorge Tenreiro, que deste então pode centrar-se preferencialmente na viticultura (“Adoro a viticultura, a minha paixão é a terra; gosto dos vinhos, mas a minha paixão é a terra”), sabendo que Cláudia Cudell trata da comercialização dos vinhos e da imagem da Quinta do Cume, seja em Portugal ou no estrangeiro, graças a uma inesgotável energia, muita perseverança e inquestionável dinamismo. “Isto é mesmo um projeto de vida. Eu era artista plástica – conta-nos Cláudia Cudell –, pintava e estava a estudar História de Arte na Universidade Católica quando o Jorge me desafiou para este projeto. Já estávamos apaixonados por Provesende, gostávamos muito da aldeia, vínhamos para aqui passar férias, e por isso aceitei o desafio de embarcar nesta odisséia de vender vinhos, eu que nunca tinha vendido nada! Percebi entretanto que isto é tudo muito bonito, mas que a parte mais difícil é mesmo vender o vinho...”. Presentemente, a Quinta do Cume está a produzir 60 mil garrafas por ano, mas o seu potencial – e objetivo – é crescer para as 100 mil.

### Vinhos com elegância

Como caracteriza os vinhos da Quinta do Cume quem tem a enorme responsabilidade de os vender? "O adjetivo que melhor caracteriza os nossos vinhos é a elegância. Tenho esse "feedback" do consumidor final, parece-me unânime, quer esteja na China ou na Suíça. Não são vinhos pesados, não são enjoativos, são vinhos com a marca do Douro mas que mostram elegância. Penso que isso está relacionado com este "terroir" e, talvez, um bocadinho com o nosso enólogo, por ser francês. É um Douro com taninos, sim senhor, mas são taninos maduros. Isto é Douro, mas é um Douro diferente."

E quais são os principais mercados da Quinta do Cume? "O nosso primeiro mercado é Portugal. Também apostamos na Alemanha. Trata-se de um mercado difícil – porque os alemães apreciam a qualidade e também querem preço –, mas como sou alemã e tenho a facilidade da língua, isso ajuda. Também estamos a entrar na Escandinávia. Este ano já vendemos na Dinamarca, Suécia e Finlândia. Na Ásia, para além de Macau, também estamos a tentar vender na "China mãe", esse é o meu próximo grande desafio".

Na adega da Quinta do Cume, de pequena dimensão mas devidamente equipada com todos os requisitos, opera o enólogo francês Jean-Hugues Gros, que começa a ter um jovem colaborador da família entre cultas e barricas, uma vez que o filho de Jorge Tenreiro e de Cláudia Cudell formou-se em enologia e já tem um vinho de sua autoria em fase de estágio.

Jean-Hugues Gros (enólogo que já encontráramos na Quinta do Espinho e que tem nos vinhos "Odisseia" o seu projeto pessoal) está na Quinta do Cume desde a primeira hora: "Este foi um dos primeiros produtores com que comecei a trabalhar no Douro. Vim ver a quinta, gostei do projeto e já fiz a vindima de 2007. Nestes 12 anos, vi a Quinta do Cume a crescer imenso. No início tínhamos um armazém antigo, agora temos todas as condições para trabalhar. O primeiro vinho que fizemos foi um branco – até porque os brancos daqui têm um perfil muito regular, com frescura e mineralidade. Nessa altura trabalhávamos só com Malvasia Fina. Mas como estamos em altitude, numa zona arejada, a mais de 600 metros, onde o xisto é muito mais duro, plantámos entretanto outras castas, e agora também temos Viosinho e Gouveio, o que nos garante sempre um perfil fresco e consistente. Quanto às castas tintas, que ficam na zona mais baixa de Provesende, temos vinhas velhas e andamos a plantar mais Touriga Nacional, Touriga Franca e Alicante Bouschet. Os tintos da Quinta do Cume são concentrados e complexos, mas conseguem ser também vinhos elegantes. E isso é muito importante hoje em dia, porque os consumidores não querem vinhos muito pesados, procuram vinhos equilibrados, com frescura e elegância".

No mesmo sentido das novas tendências está a viticultura da Quinta do Cume, como se percebe pelo tapete verde que floresce entre bardos – e pela explicação de Luís Meneses: "Estamos a caminhar para a agricultura biológica, um processo em que temos de reaprender os métodos antigos nos revestimentos e na recuperação dos solos. Aqui já reduzimos em cerca de 70 por cento a quantidade de herbicidas e de inseticidas que utilizamos na vinha. Estamos a tentar reequilibrar o solo e a planta. Estamos assumidamente a fazer esse caminho".





Na adega da Quinta do Cume, de pequena dimensão mas devidamente equipada com todos os requisitos, opera o enólogo francês Jean-Hugues Gros, que começa a ter um jovem colaborador da família entre cubas e barricas, uma vez que o filho de Jorge Tenreiro e de Cláudia Cudell formou-se em enologia e já tem um vinho de sua autoria em fase de estágio.



17,5

**Quinta do Cume  
Grande Reserva  
2014**

*Douro / Tinto*

Rubi denso e opaco. Nariz com alguma complexidade a fruta preta, aromas de bosque, notas balsâmicas, especiarias. Na boca mostra volume, estrutura, amplitude e uma acidez muito competente, para além de estimulante nota apimentada e persistência no final. Consumo: 2019-2026  
44,00€ / 16°C

17

**Quinta do Cume  
Reserva 2017**

*Douro / Branco*

Branco de lote, de tonalidade amarelo brilhante, tem aromas apelativos e complexos a fruta de polpa branca, fruta de caroço, raspas de laranja e ligeira nota fumada. Na boca revela estrutura, volume e persistência, mas sem perder a frescura e a acidez, num todo que denota grande equilíbrio. Consumo: 2019-2023  
13,00€ / 11°C

17

**Quinta do Cume  
Reserva 2014**

*Douro / Tinto*

Rubi violáceo. Aromas a fruta preta (ameixa, amora) e azulada (mirtilo), também alguma ginja. Na boca é sedoso e envolvente, com taninos finos mas evidentes, nota de cacau, boa estrutura, amplitude e ainda muita fruta em evidência, o que promete longevidade. Consumo: 2019-2024  
16,00€ / 16°C

17

**Quinta do Cume  
Reserva 2012**

*Douro / Tinto*

Vermelho acastanhado. Lote com 20 por cento de vinhas velhas, tem aromas a fruta madura e alguma complexidade, folhas secas, pimenta preta e couro a despontar. Na boca é acetinado e complexo, com taninos maduros completamente integrados, fruta madura, nota curiosa de azeitona e muito boa acidez. Consumo: 2019-2022  
14,00€ / 16°C

17

**Quinta do Cume  
Touriga Nacional  
2015**

*Douro / Tinto*

Rubi intenso com rebordo violeta. Nariz com predominância da fruta (ameixa, amora, framboesa e cereja madura), casca de pinheiro, nota de baunilha e chocolate. O ataque de boca dá sensação de frescura graças a travo balsâmico, mas é um Touriga Nacional do Douro, em que sobressai volume, estrutura, intensidade e taninos. Consumo: 2019-2025  
30,00€ / 16°C

16,5

**Quinta do Cume  
Selection 2014**

*Douro / Tinto*

Tonalidade rubi. Nariz marcado pela fruta preta e fruta vermelha madura, com aromas doces a ginja e algum rebuçado. Mas a boca – que é redonda, sem arestas, com taninos integrados – surpreende positivamente pela frescura, graças a boa acidez. Consumo: 2019-2022  
9,00€ / 16°C

QUINTA DO CUME 5060-261 Provezende / M. 91 445 7550  
E. quintadocume@quintadocume.pt