

| | | | | | | |
|----------------------------------|------------------------------------|--------|-------------|--|---|-----------------------|
| Tema: Sector Vitivinícola | | | | | Âmbito: Nacional | Tiragem: 20862 |
| Título: Aliança de ouro | | | | | Temática: Gestão/Economia/Negócios | GRP: 1.7 |
| 2006/06/16 | DIARIO ECONOMICO – DINHEIRO & OCIO | Pág.17 | Imagem: 1/1 | | Periodicidade: Semanal | Inv.: 1957.00 |

Sala de provas

Célia Lourenço

ALIANÇA DE OURO

"Chryseia" - termo grego para "d'ouro".

Este é o segundo momento em que, na Sala de Provas, se evoca a ligação entre o Douro e Bordéus. Desta vez, a incursão pelas afinidades das duas regiões leva-nos a falar do vinho que, de forma pioneira, materializou essa ligação, o Chryseia. E começo com a memória do 2000 (o primeiro), começo com o absoluto espanto e emoção que sentimos quando o provámos. Lembro-me da exclamação de quem comigo o bebia: "é perfeito!" E era mesmo impossível apontar qualquer harmonia menos conseguida, ou qualquer aresta, ou qualquer textura menos agradável. Tudo parecia conjugado com louvável austeridade, na perfeição dos grandes, residindo a grande surpresa no facto desse vinho sem ruídos ser português... porém, com a marca inimitável da sabedoria e tradição bordalesa!

Um vinho assim não pode ter uma história banal. Intui-se uma vontade forte e um querer maior, onde a racionalidade mede forças com as coisas do coração. Os nomes que o criaram não deixam dúvidas, Charles Symington e Bruno Pratz, tendo a amizade que os une sido sedimentada ao longo dos anos em que as duas famílias integraram a "Primum Familiae Vini" (associação internacional de famílias produtoras, muito restrita e de grande prestígio). Apesar de Bruno Pratz já não fazer parte da associação desde que vendeu a propriedade do Cos d'Estournel, em 1998, a relação da sua família com os Symington parece ter sido consolidada com a vontade de criar algo, num projecto que pretendia associar a grande qualidade das castas do Douro e toda a especificidade do 'terroir' (qualidade comprovada com a superioridade do Vinho do Porto, mas com muito pouca experimentação em vinhos tranquilos), ao saber de um grande enólogo de Bordéus. Nasce em 1999 a empre-

sa Pratz & Symington, tendo esse sido também o ano de uma primeira experiência, nunca rotulada como Chryseia - este vinho só é produzido quando a qualidade atinge o patamar pretendido (em 2002 essa qualidade não foi reconhecida). As uvas são originárias das melhores quintas dos Symington, onde se vão descobrir as melhores origens para cada casta. Cada uma dessas variedades é vinificada separadamente, sendo Stéphane Point, jovem enólogo francês, quem controla todo o processo ao longo do ano (e já lá vão seis anos... Stéphane veio para o Douro

Chryseia 2004, Tinto

Produtor: Pratz & Symington

Enólogos: Bruno Pratz e Charles Symington

Região de Produção: Douro

Castas: Touriga Nacional e Touriga Franca, em maior proporção. Tinta Roriz e Tinto Cão, com menos expressão no lote

Alcool: 14%

Preço: 52 euros



para ficar três meses e, neste momento, o Chryseia é a sua vida!).

Conhecemos agora o 2004 que, apesar de seguir o perfil do 2003, mais frutado e menos austero (como eram os dois primeiros), parece-me bem mais elegante que o antecessor. De cor profunda e quase opaca, exibe aromas de cerejas e ginjas bem maduras, alguma compota, delicioso chocolate, num carácter que lembra um 'vintage'. Na boca, sente-se jovem, concentrado e muito, muito frutado. De boa estrutura, com o álcool integrado, solidez nos taninos, a madeira tem uma presença requintada e um apuro de absoluta mestria. É um vinho fresco, de acidez alta, muito equilibrado e de porte aristocrático... Parece que há alianças que nasceram para durar! ■

Corpo e Alma - Loja de Vinhos