

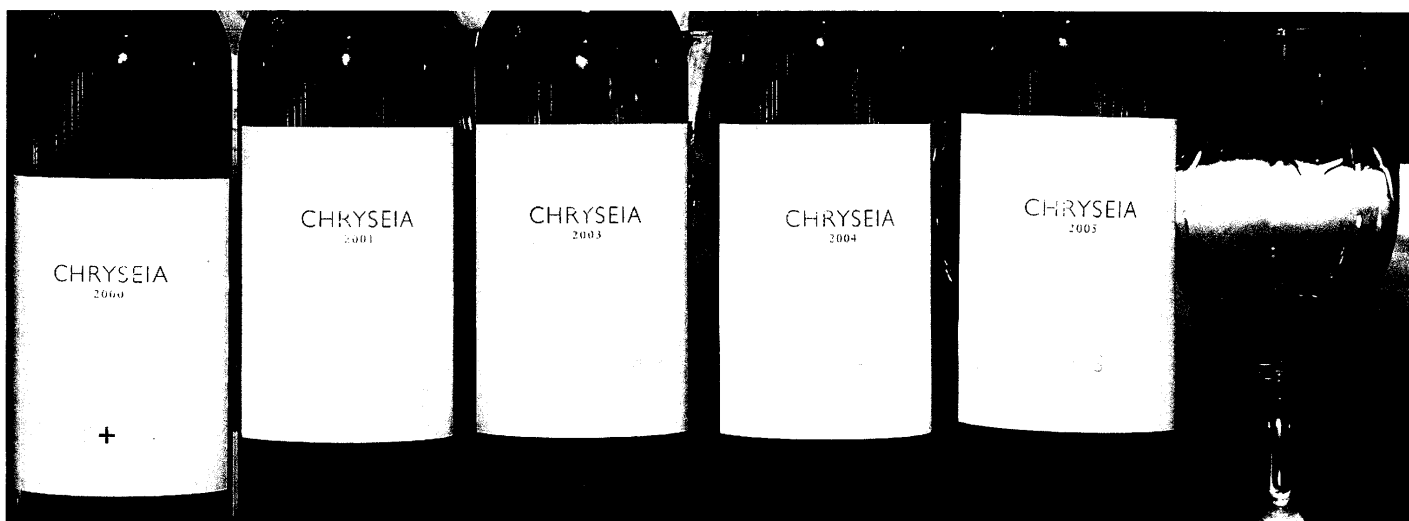
Tema: Sector Vitivinícola					Âmbito: Nacional	Tiragem: 16332
Título: Prova – Chryseia, elegância e vitalidade					Temática: Gestão/Economia/Negócios	GRP: 1.4
2006/11/24	JORNAL DE NEGOCIOS – PRINCIPAL	Pág.31	Imagem: 1/1		Periodicidade: Diária	Inv.: n.a.

Vinhos

A família Symington deu a conhecer o novo Chryseia 2005 e aproveitou para oferecer a primeira prova vertical, com os cinco Chryseia até agora produzidos. Uma honra no Porto, antes de um Porto de Honra.

Prova

Chryseia, elegância e vitalidade



Um Douro na melhor tradição dos Bordeaux.

Agostinho Leite
aleite@mediafin.pt

Quando a família Symington e Bruno Prats iniciaram a aventura Chryseia em 1999, a ameaça de que o projecto poderia apenas saldar-se no desvio de fruta necessária à produção dos vintage Grahams, Dow's ou Warre's era muito real. Um vintage novo vale 50€, 60€. "Podia ser um projecto para perder dinheiro", recorda Rupert Symington. O sucesso do primeiro Chryseia em 2000 limpou incertezas iniciais, porém, estas foram substituídas por uma angústia diferente, mais exigente, a necessitar de maior paciência. Mas esta é uma característica que não pode faltar a um "fazedor" de vinhos e os Symington são-no há séculos. A prova vertical, a primeira com cinco vinhos, oferecida na semana passada pelos responsáveis pelo projecto Chryseia responde à segunda questão capital: como é que o vinho envelhece? Da melhor forma. A evolução dos primeiros Chryseia é muito boa em garrafa. O vinho preserva a frescura, o que é muito encorajante para o projecto. Apesar dos diferentes anos, o estilo mantém-se. Este é um vinho elegante, mais do que poderoso, característica comum nos vinhos portugueses.

A prova começou pela colheita de 2005, que os Symington quiseram apresentar. A colheita seguiu dois anos de falta de chuva. Mas

"menos água é um problema menor" como sublinhou Prats. De facto o Douro beneficiou de alguma chuva no final da maturação das uvas e "as coisas correram bastante bem", diz o antigo dono do Chateau Cos d'Estournel, em Bordéus. O ano 2005 deu uvas com muito açúcar, mas uvas complicadas para este Chryseia, cujo perfil de elegância sempre perseguido obrigou a cuidados especiais na maceração.

O ano passado foi de excepção para a touriga nacional no Douro, o que fez com que a equipa de Prats optasse por dar a esta casta o predomínio na assemblagem do Chryseia 2005 (70% Touriga Nacional – 30% Touriga Franca). Em todo o caso, "a assemblagem deve ser melhor do que cada um dos componentes", salienta Prats. O Chryseia 2005 não defrauda as expectativas.

O vinho estagiou em barricas novas, de 400 litros, numa tentativa de amenizar as notas de madeira e na prova prova, apresenta-se ainda muito jovem, fechado, mas elegante, floral, menos o vinho forte, mediterrânico tradicional do Douro. Vitalidade e elegância.

O Chryseia 2004 está ainda muito fechado, mostra uma tremenda concentração, um grande nariz, mas o vinho parece agora fechar-se um pouco. Tem uma enorme "esperança de vida" na garrafa, de longe, mais auspiciosa, que o seu irmão mais novo. É um crime bebê-lo agora. O 2005 é melhor opção para abrir, assim como o 2000 ou o 2003, que apresenta já a madei-

Bruno Prats deixou o Chateaux Cos d'Estournel entregue ao seu filho, para começar a produzir vinhos um pouco por todo o mundo. Fez bem! O Chryseia tem hoje um excelente mercado em França e nos mercados mais maduros e é um dos principais embaixadores de Portugal entre os vinhos portugueses.

ra muito integrada, com taninos ainda muito frescos e com baixa acidez, de resto uma característica que atravessa todos os Chryseia. 2003 foi um ano vintage no Douro, mas este Chryseia começa já a acenar da garrafeira. Gosto novo, mas muito clássico (60% Touriga Franca; 40% Touriga Nacional), foi um grande sucesso nacional e internacional.

Com o Chryseia 2001 – em 2002 não foi feito –, chegamos ao chocolate e às uvas passas. Já há envelhecimento neste tinto ainda muito fresco. Não se mostra logo, foi, de resto, revelando-se aos poucos até se consagrar um dos campeões desta prova, na humilde opinião do Jornal de Negócios, ao lado do muito auspicioso 2004. Terá, em todo o caso, de esperar ainda em garrafa, até porque aparenta estar em fase de transição.

O 2000 é já um vinho feito, madeira integrada com a afruita, os taninos muito frescos e com taninos muito frescos. É o vinho inaugural do projecto e muito foi apurado deste então. Mas é um excelente tinto, pronto para abrir, mas com argumentos para esperar por amantes mais pacientes.

Os Chryseia estagiam em regra sete a dez meses em barrica de carvalho francês, são engarrafados entre Setembro e Novembro e vendido em Dezembro ou Janeiro. São produzidas em torno das 3 mil caixas, 28 a 30 mil garrafas, por ano. Apenas um terço da produção fica em Portugal. Metade viaja directamente para Espanha. E um embaixador.

