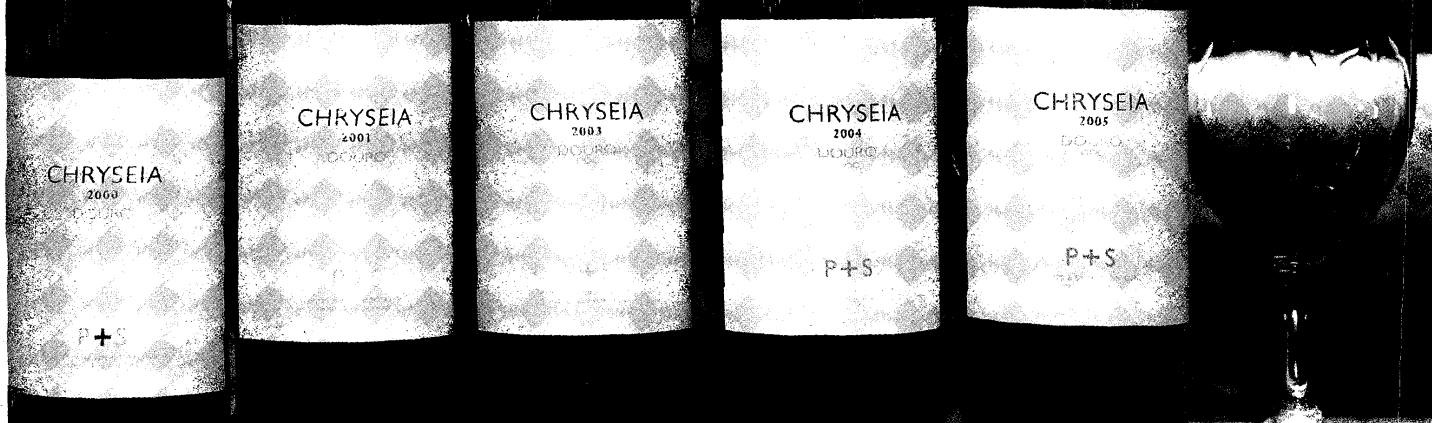


Tema: Sector Vitivinícola				Âmbito: Nacional		Tiragem: 59775
Título: Uma questão de estilo				Temática: Turismo/Viagens		GRP: 5.1
2006/11/25	PUBLICO - FUGAS	Pág.18	Imagem: 1/1	Periodicidade: Semanal		Inv.: 3080.00

18 VINHOS



Uma questão de estilo

Chryseia 2005 O vinho Chryseia, resultante de uma parceria da família Symington com o enólogo francês Bruno Prats, vai já na sua quinta colheita. No passado dia 17, David Lopes Ramos provou-as todas e apreciou a boa evolução que este tinto do Douro revela

Há, entre apreciadores e mesmo entre alguns dos enólogos que os elaboram, dúvidas sobre a capacidade de envelhecimento dos novos vinhos tintos de mesa do Douro. Posto perante a questão, respondi: "Como podem ter essa opinião se os vinhos se fazem só há meia dúzia de anos e em tão pequena quantidade que, mal saem, e tão soprados pela fama, são imediatamente consumidos?" Quer dizer, não se lhes dá tempo para ver se evoluem bem ou não em garrafa.

Foi, por isso, muito oportuna e instrutiva a prova

vertical do tinto Chryseia que a Família Symington e Bruno Prats promoveram, no dia 17 de Novembro, em Vila Nova de Gaia, na sala de provas da Graham's, em que foram avaliadas todas as colheitas deste vinho: 2000, 2001, 2003, 2004 e 2005, este a chegar em Janeiro ao mercado para quem comprar os *vouchers* (seis garrafas a 45 euros cada) e, na Primavera, para o público em geral cá e no resto do mundo (45 euros a garrafa).

A prova foi dirigida por Bruno Prats (ex-Cos d'Estournel, um dos mais presti-

giados enólogos de Bordéus, actualmente a viver na Suíça e a fazer vinhos também no Chile), e por Charles Symington (responsável por toda a enologia dos Symington), assistidos pelos enólogos Stéphane Point e Pedro Correia, o quarteto que interveio na elaboração do Chryseia 2005.

As cinco colheitas em prova permitiram a Bruno Prats, que se associou, em 1998, aos Symington, para fazer "um grande vinho" no Douro, concluir, e com razão, que a evolução dos Chryseia é "muito boa", sublinhando o facto de "guardarem a fres-

cura" e revelarem um estilo que, apesar das diferentes condições climáticas, "se mantém".

São vinhos de uma grande elegância e *finesse*, muito complexos e harmoniosos. São estagiados em madeira nova de carvalho francês (cascos de 350 e 400 litros), muito bem integrada no vinho e que nunca lhe rouba o carácter da fruta fresca. Quem os tiver a todos, pode começar a beber o 2000, mas sem pressas, igualmente o 2001, ainda com menos pressa, e ter paciência para esperar pelo 2003 (o mais potente) e pelo 2004 (o mais fechado e

austero, que, no futuro, abrirá o seu bouquet, como o pavão abre a sua cauda); quanto ao 2005, quem quiser perfumar a boca com uma explosão de frutos vermelhos, muita frescura e complexidade, faça favor de se servir. Deste foram embaldas 2550 caixas de 12 garrafas, um terço das quais ficará em Portugal. Do resto tratará um *négociant* de Bordéus.

O Chryseia 2005 foi provado num almoço da responsabilidade de Francisco de Meirelles (restaurante portuense Sessenta Setenta), aplaudido pelos presentes, que incluiu, entre outras coi-

sas: um *carpaccio* de rabada de vitela com atum fumado pelo Pedro Nunes (restaurante São Gião), com cebola e tomates desidratados com rúcula, para o branco chileno de Prats, Sol de Sol Chardonnay 2003; puré de fruta com manga caramelizada e gelado de tangerina para o Quinta do Vesúvio Porto Vintage 2004 (para o qual se prevê um futuro grandioso); e queijo Stilton batido com manteiga de maçã para o fantástico Graham's Porto Vintage 1970 em garrafa *tregnum* de 2,1 litros, jóia raríssima, um desses Porto eternos. ©

COMENTÁRIO

Parker, Squires e os vinhos portugueses

A revista portuguesa *Blue Wine*, no seu número de Outubro, publica uma oportuna e interessantíssima entrevista com Mark Squires, recentemente nomeado responsável pela prova dos vinhos de mesa portugueses na *Wine Advocate*, que o entrevistador, Rui Falcão, apresenta como "a ultrafamosa newsletter de Robert Parker", um dos mais influentes, senão o mais influente, críticos de vinhos do mundo.

Depois de explicar que, apesar de se interessar pelos vinhos portugueses, Parker "não tem tempo para tudo", Squires, um advogado norte-americano que não gosta da advocacia, informa que aceitou o convite por considerar "boa ideia" concentrar-se "nos nichos de mercado, nas zonas menos exploradas, nas zonas desconhecidas para a maioria dos americanos", entre as quais se encontra Portugal. Além disso, "sempre" nutriu uma "enorme paixão pelo vinho do Porto".

Acrescenta que começou "a interessar-se pelos vinhos portugueses em 1990". Acto

contínuo formou uma imagem "péssima" dos nossos vinhos, que, nessa altura, em sua opinião, "estavam longe do temperamento e estilo actual". Mark Squires provou à época "diversos vinhos" e percebeu que, "por muito" que escrevesse sobre eles, "eles seriam perfeitamente invendáveis no mercado doméstico". Por isso, deixou de provar. E, nos últimos 15 anos, não manteve "nenhum tipo de proximidade" com os nossos vinhos. Daí reconhecer que tem de "recuperar o tempo perdido".

Squires veio *entretanto* a Portugal. Parker soube e, como "estava a descurar" a prova dos nossos vinhos, convidou-o, tanto mais que percebeu que "o país justifica uma coluna própria e uma dedicação especial". O novo responsável provou entretanto "cerca de 300 vinhos portugueses", "sobretudo do Douro" e já tirou algumas conclusões. Por exemplo, "que alguns pequenos produtores do Douro fazem os melhores vinhos", mas ficou "muito, muito impressionado com o

Alentejo". Avança também que, "para o paladar americano, os vinhos do Alentejo são muito mais apelativos". Porquê? Porque "vender um vinho de Touriga Nacional ou Touriga Franca" no mercado dos EUA "é difícil. Mas vender um Syrah ou Cabernet do Alentejo, isso já é mais fácil, por serem castas que nos dizem qualquer coisa". Perante esta opinião, fica por explicar o interesse de viticultores norte-americanos, entre outros, pela Touriga Nacional.

Mas Squires, apesar de ainda só ter provado umas três centenas de vinhos de mesa de um país que produz milhares, tem pressa e, após informar que o seu primeiro artigo, na *Wine Advocate*, a publicar em Dezembro, incidirá "maioritariamente no Douro", acrescenta que já concluiu que esta região não é "uma das zonas de excelência mundial". Há, nesta opinião, uma visível arrogância e uma ligeireza quase insultuosa, por a amostra em que se baseia ser claramente insuficiente.

Mark Squires diz que, neste seu regresso a Portugal, provou "alguns dos melhores vinhos portugueses", reconhecendo que "são vinhos de que é fácil ter orgulho", que "são bons vinhos", mas têm um "no entanto": "Muitos mostram tendências que os prejudicam nos mercados internacionais". Concretizando: "A maioria tem sabores e aromas desconhecidos"; "há uma tendência geral para apresentarem taninos muito duros e rústicos"; têm "demasiada adstringência, pouca fruta no meio do palato, e um lado selvagem", que confessa não apreciar.

Já se está a ver do que Squires gosta: de vinhos bonitinhos, elaborados com castas que lhe são familiares e que não questionem os seus padrões de gosto. Que lhe façam bom proveito e ao seu "paladar americano". Mark Squires poderá ser um crítico influente nos EUA, mas há uma regra básica desta actividade que aparenta desconhecer. Ficam a saber com o que se pode contar do lado da influente *Wine Advocate*. © DLR