

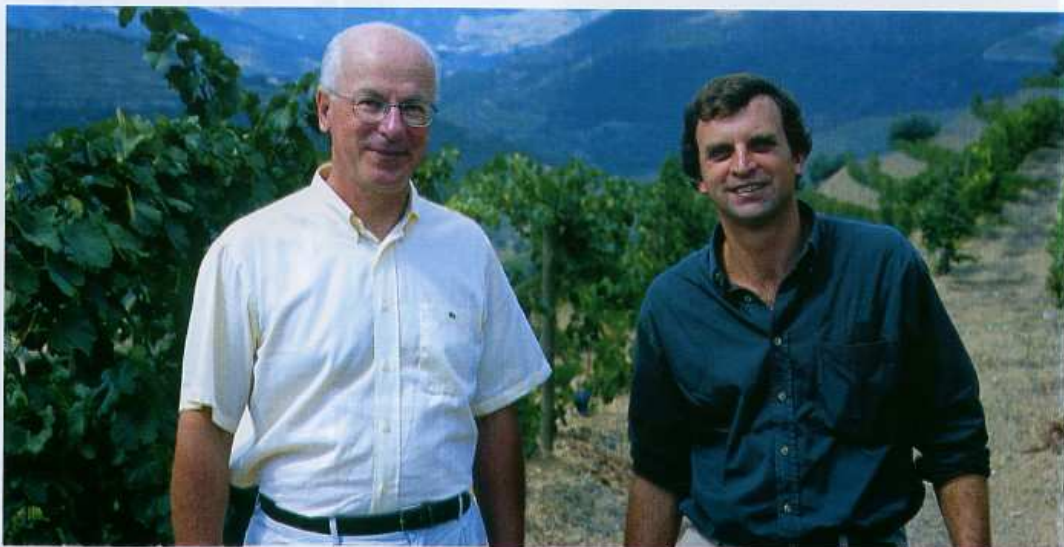
PRATS E O CONCEITO CHRYSEIA

«O objectivo do projecto Chryseia é simples», explica Bruno Prats. Trata-se de «vinificar as melhores uvas do Douro segundo os preceitos bordaleses. Com cinco vindimas decorridas de 1999 a 2004 adquirimos para o Chryseia um bom conhecimento das castas e dos terroirs». Foi já encontrado o ponto de equilíbrio entre a Touriga Franca e a Touriga Nacional «duas castas que se

conjugam muitíssimo bem e também definimos o papel de complemento que podem desempenhar as castas Tinta Roriz e Tinto Cão».

Afirma Prats que: «Podemos igualmente precisar a partir de quais quintas e de quais parcelas se pode seleccionar cada uma destas castas de acordo com as características de cada ano».

Por outro lado foi afinado o controlo



PRATS & SYMINGTON: E ASSIM NASCEU O CHRYSEIA

Em 1999 a Família Symington e reputado enólogo Bruno Prats fundam uma empresa e começam a laborar vinhos DOC Douro. É a primeira experiência da Família nesta área e foi assim que primeiro nasceu o Chryseia e depois o Post Scriptum.

Tal como as de Bordéus, as vinhas do Douro devem bastante à influência histórica do comércio de vinhos britânico. Uma série de guerras entre a França e a Inglaterra fez com que cada uma crescesse em importância, e embora ambos conquistassem aceitação entre a nobreza inglesa, os vinhos de Bordéus e do Douro desenvolveram estilos muito distintos.

Enquanto que Bordéus aperfeiçoou a longa maceração do

da curtimenta no sentido de obter extracções suaves e longas, em oposição às extracções enérgicas e rápidas, indispensáveis na elaboração de vinho do Porto, dado o pouco tempo de contacto entre as películas e os mostos.

«Fermentamos com temperaturas mais baixas e praticamos menos remontagens que em Bordéus, embora pratiquemos curtimentas bastante prolongadas. Da-

mos uma atenção especial à utilização dos vinhos de prensa, cuja inclusão no lote final é diminuta mas que - não obstante - joga um papel essencial», explica o enólogo.

Quanto à utilização das madeiras encontraram um uso equilibrado, recorrendo a um misto de carvalho de l'Allier e de Fointainebleau em barricas de 400 litros, cuja relação superfície-volume per-

mite obter uma influência elegante da madeira, sem ser dominante.

«As próximas etapas consistem em trabalhar melhor o controlo da produtividade das vinhas e a diversificação no aprovisionamento de uvas que resulta da aquisição da Quinta da Perdiz, a qual passará a ser uma fonte principal de fruto de elevada qualidade», conclui Bruno Prats. <<

Desta união de esforços nasceu o Chryseia - a palavra grega que significa literalmente, "d'ouro".

Cabernet Sauvignon para produzir vinhos secos, baixos em álcool mas com uma firme estrutura tânica, o Douro empregou o método da fortificação que requer uma muito rápida extracção de polifenóis no arranque da fermentação e a adição de aguardente. Este método consegue a preservação de elevados níveis de sabores fruta dos através de longos períodos de estágio, conjugado com uma agradável doçura natural.

Desde a época Romana produzem-se no Douro vinhos tintos secos, resultando esta produção, em parte, dos limites impostos à produção de vinho do Porto, e como tal foram desde sempre encarados como sub-produtos deste, elaborados sem grandes cuidados a partir de uvas de 'segunda escolha'.

«A família Symington, entre outros, empenhou-se em demonstrar que era possível produzir vinhos de mesa de elevada qualidade». Decidiram suplementar o seu conhecimento da geografia e das castas tradicionais do Douro com a perícia enológica de Bruno Prats. Desta união de esforços nasceu o Chryseia - a palavra grega que significa literalmente, 'd'ouro'. Com a recente moda de usar nomes em Latim para vinhos do novo mundo, achou-se que seria mais apropriado um nome da antiga Grécia para um vinho do 'velho' mundo.

DE COS D'ESTOURNEL AO DOURO

Foi através da associação 'Primum Familiae Vini' que, Prats

aprofundou a sua amizade com a família Symington e em Novembro de 1998, James Symington **«propõe-lhe juntar-se à família num projecto para produzir, no Douro, um vinho tinto da mais alta qualidade».** No ano seguinte, funda-se a empresa Prats & Symington e na vindima de 1999 produzem-se lotes experimentais de forma a avaliar as diferentes castas e as potencialidades de determinadas zonas no contexto da produção de vinho DOC Douro. Para a vindima de 2000 fizeram-se novos investimentos na adega e em 2001 beneficiou-se de condições climáticas excelentes e também da experiência entretanto adquirida. Em 2002 não se fez Chryseia em virtude do excesso de chuva durante a vindima que impediu a produção de vinhos com a concentração necessária à realização do Chryseia. Os excepcionais vinhos elaborados em 2003 representaram mais um grande passo em frente para encontrar a interpretação plena do terroir do Douro.

Após a venda de Cos d'Estournel, a famosa propriedade 'Cru Classé' de Saint Estephe, agora dirigida pelo seu filho Jean Guillaume, Bruno Prats continuou a sua ligação aos vinhos. A viver perto de Lausanne, desloca-se duas vezes por ano ao Chile para orientar a produção na Villa Aquitânia, a sua parceria naquele país com Paul Pontaller, Felipe de Solminhac e Ghislain de Montogolfier. <<