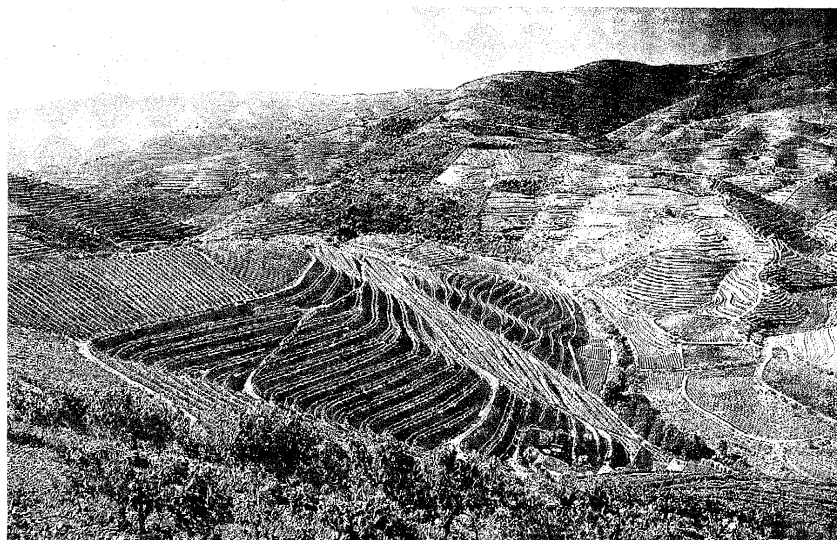


Tema: Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto					Âmbito: Nacional	Tiragem: 16875
Título: Propostas de nível muito superior					Temática: Gestão/Economia/Negócios	GRP: 1.1
2006/05/26	JORNAL DE NEGOCIOS – PRINCIPAL	Pág.34	Imagem: 1/1		Periodicidade: Diária	Inv.: n.a.

Prazeres

» Douro

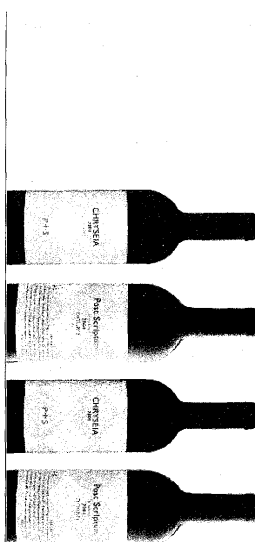
Propostas de nível muito superior



Vinhas da Symington | Varandas para o melhor vinho do Douro.

Fernando Sobral
 fsobral@mediafin.pt

Desde há alguns anos que a empresa Symington, uma das mais emblemáticas do Douro (conhecida através de múltiplas marcas), tem efetuado viagens fora do centro nevrálgico da sua produção: o vinho do Porto. Os vinhos de mesa passaram a estar na sua mira e, dentro desse conceito, a marca Chryseia (nome de origem grega que designa “d’ouro”) passou a ser uma referência de alta qualidade da sua produção. Por um lado porque representa a associação da Symington com o enólogo de Bordéus, Bruno Prats (recorde-se que a “descoberta” pelos britânicos do Douro teve muito a ver com as guerras com os franceses nos séculos XVIII e XIX, que os privaram dos conhecidos vinhos franceses), por outro porque é uma aposta em vinhos de mesa de alta qualidade. A associação permitiu a criação, a partir de 1999 (ainda numa base experimental) dos primeiros lotes que iriam dar vida ao Chryseia. As castas fulcrais deste vinho são a Touriga Nacional e a Touriga Franca. Mas a Tinta Roriz, a Tinto Cão e a Tinta Amarela também são utilizadas. Após três anos a fazerem este vinho, os associados decidiram avançar para um “segundo vinho”. Nasceu assim o Post Scriptum, utilizando o que não faz parte do lote final do Chryseia. Apesar da proximidade entre os dois, o Post Scriptum (que deriva também das



» Chryseia e Post Scriptum
 Tintos Douro 2004,
 da Symington

iniciais “PS”, de Prats e Symington) é um vinho que está bom para consumir pouco depois de ser engarrafado.

Agora surgem no mercado as colheitas de 2004 do Chryseia e do Post Scriptum. O Chryseia 2004, do qual foram feitas 36 mil garrafas, foi elaborado basicamente com uvas das Quintas da Vila Velha, do Bonfim, do Vesúvio e da Perdiz. As castas fundamentais foram a Touriga Nacional e a Touriga Franca e o vinho foi envelhecido em barricas de carvalho francês provenientes de Tarransaud e Tonnellerie du Sud Ouest. A estrutura do vinho é possante e adivinha-se que mantenha as qualidades vinícolas desta marca que já se tornou uma referência da zona do Douro.

O Post Scriptum 2004 é feito basicamente a partir de uvas da Quinta da Perdiz (mas também da Quinta do Vesúvio e da Quinta do Bonfim), que foi adquirida pela sociedade antes da colheita de 2004. O resultado teve como base um Inverno chuvoso e um Verão ameno. As castas utilizadas foram a Touriga Franca (40%), a Touriga Nacional (40%) e a Tinta Roriz (20%). O vinho envelheceu durante nove meses em cascos de carvalho de segundo ano e engarrafado em Julho de 2005. Resultado do trabalho dos enólogos Bruno Prats e Charles Symington, a sua cor é rubi intensa. Deverá ser bebido até 2009. Duas propostas para conquistar quem gosta de bons vinhos.