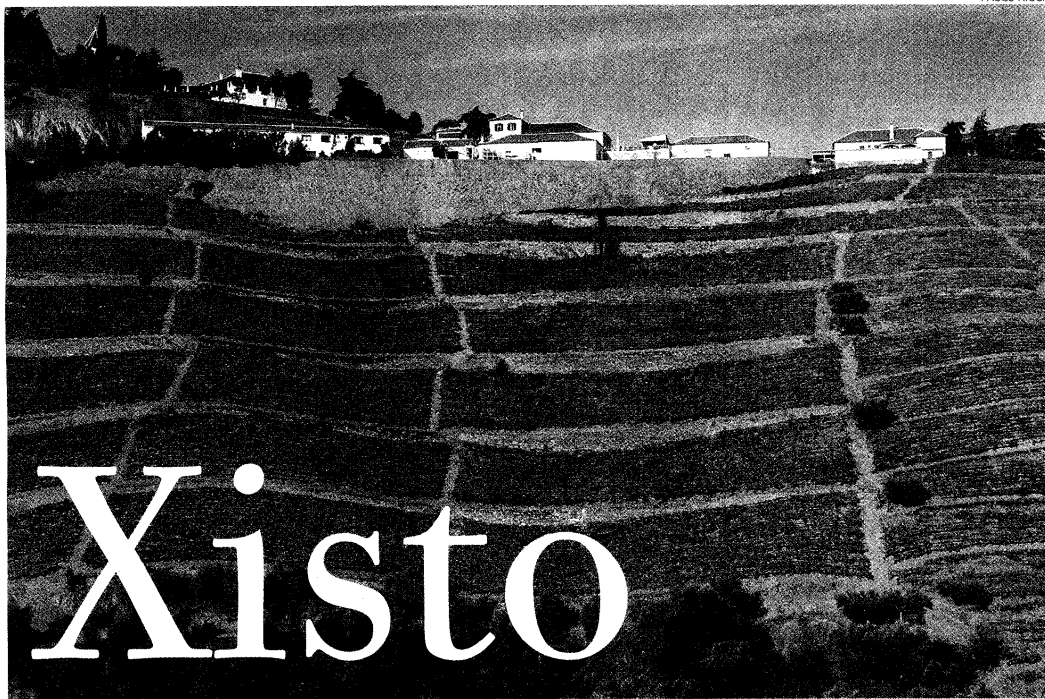


Tema: Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto					Âmbito: Nacional	Tiragem: 61519
Título: Xisto – Pensado para ser um grande vinho do Douro					Temática: Turismo/Viagens	
2006/04/08	PUBLICO – FUGAS (PUBLIC)	Pág.14	Imagem: 1/1		Periodicidade: Semanal	Inv.: 3080.00

# Pensado para ser “um grande vinho” do Douro

PAULO RICCA



## Xisto

Quinta do Crasto

As associações entre regiões consagradas da viticultura mundial, não sendo uma novidade, estão a começar a fazer o seu caminho em Portugal. A estreia deu-se com o Chryseia, uma parceria entre a família Symington e o enólogo de Bordéus Bruno Prats. Agora surge o Xisto, um Douro criado por Jorge Roquette, da Quinta do Crasto, e Jean-Michel Cazes, uma das figuras mais respeitadas de Bordéus. **David Lopes Ramos** já o bebeu e garante que é muito bom.



► Chama-se Xisto – Roquette e Cazes é da colheita de 2003 o novo tinto do Douro que, como se esperava atendendo à paternidade, só podia ser muito bom, como é. O Xisto 2003, lançado oficialmente em Lisboa, no hotel Pestana Palace, no dia 30 de Março, é fruto de uma parceria entre as famílias de Jorge Roquette (Quinta do Crasto, Douro) e de Jean-Michel Cazes (Château Lynch-Bages, Bordéus).

Amigos pessoais, Jorge Roquette e Jean-Michel Cazes, uma das figuras mais respeitadas e sensatas do universo vitivinícola bordelês, decidiram, em 2002, “criar uma empresa e produzir um grande vinho, que fosse marcado pelas características naturais do Douro e pela experiência dos Cazes que fazem vinhos em Bordéus há cerca de um século”.

Jean-Michel Cazes pretende “um vinho que mostre estrutura e complexidade, que possua o poder e o sol de Portugal conjugados com a elegância de Bordéus”. Com este programa de acção, e embora a uma distância de 1000 quilómetros uns dos outros, Daniel Llose, há dezenas de anos enólogo do Château Lynch-Bages e de outros vinhos dos Cazes, e Susana Esteban e Tomás Roquette, enólogos residentes da Quinta do Crasto, foi um vinho com tais características que fizeram.

Informa a empresa que “a vinificação é um processo conjunto de Daniel Llose com Susana Esteban. Para conservar as características do Douro mas integrá-las com elegância, criaram um sistema de vinificação específico, com remontagens suaves e mace-

rações prolongadas, conseguindo assim um vinho intenso, bem estruturado, elegante, com personalidade própria e bem marcado pelo seu “terroir”. O tinto Xisto – Roquette e Cazes 2003 estagiou 18 meses em barricas de carvalho francês, sendo 60 por cento novas e as restantes 40 por cento avinhadas, e foi engarrafado em Abril de 2005.

O casamento da madeira e do vinho é dos pormenores mais notáveis deste tinto de cor profunda, fruta madura e elegante, taninos bem domados, complexidade sávida, extenso de boca. A madeira não se sobrepõe nem anula o vinho, antes lhe acentua as melhores qualidades. É um vinho de perfil austero, equilibrado e harmonioso, duriense-bordalês. Distingue-se dos seus irmãos da Quinta do Crasto que são mais directos, mais doces e abaunilhados, fruto de alguma presença da madeira de carvalho americano em que estagiam. Um estilo mais “Novo Mundo”, o que os torna muito apreciados e valorizados no mercado norte-americano, por exemplo.

Daniel Llose e Susana Esteban descrevem, assim, o Xisto – Roquette e Cazes 2003: “Cor rubi com reflexos brilhantes, o nariz revela o que será o vinho na boca, com aromas de madeira e frutos vermelhos bem combinados. Na boca, os taninos muito macios e elegantes acompanham uma explosão de sabores complexos provenientes da fruta madura. Harmonioso e elegante apresenta um grande potencial de envelhecimento”.

Antes do Xisto 2003 foram provados vinhos das duas famílias. Dos Cazes: Château Les Ormes de Pez, St Estèphe; Château Cordeillan-Bages, Pauillac; e Château Lynch-Bages, Pauillac, todos de 2003; além de um Lynch-Bages de 1995, belíssimo tinto. Dos Roquette, Quinta do Crasto: Touriga Nacional e Vinha da Ponte de 2004, amostras de casco; Touriga Nacional, Vinha da Ponte e Vinha Maria Teresa, todos da colheita de 2003.

Apesar de só agora estar a sair para o mercado, o Xisto Roquette e Cazes 2003, além de menções elogiosas em prestigiadas publicações especializadas, foi incluído no “Top Ten” da Vinexpo, que decorreu em Bordéus, em Junho de 2005, bem como na categoria “Les 3 Exceptionnels”, e ficou em 1º lugar, em Fevereiro de 2006, na Prova de Vinhos do Douro, organizada por El Mundo Vino, Espanha, [www.elmundovino.com](http://www.elmundovino.com).

Na apresentação para a imprensa especializada, organizada pela Wine & Partners, de Dorli Muhr, estiveram presentes, além de Susana Esteban e Daniel Llose, Jorge Roquette e seus filhos Rita, Tomás e Miguel, e os filhos de Jean-Michel Cazes, que é casado com uma portuguesa, Marina e Jean Charles. O pai ficou em Bordéus, pois esta é a época do ano em que se estabelecem os preços dos vinhos em “primeur”.

Os Xisto serão comercializados directamente pela empresa Direct Wine Ldª (Rua Srª da Luz, 75-1º dtº 4150-696 Porto; telefone: 226 105 493; fax: 226 151 243; e-mail: [rita.roquette@directwine.pt](mailto:rita.roquette@directwine.pt)). Da colheita de 2003 foram cheias 30 mil garrafas (15 mil para cada um dos sócios) e o preço de venda ao público é de 38 euros a unidade. ©