

Tema: <b>Sector Vitivinícola</b>					Âmbito: <b>Nacional</b>	Tiragem: <b>121344</b>
Título: <b>Um vinho de sucesso</b>					Temática: <b>Generalista</b>	GRP: <b>11.7</b>
2006/12/03	JORNAL DE NOTÍCIAS – NOTÍCIAS MAGAZINE	Pág.108	Imagem: 1/1		Periodicidade: <b>Semanal</b>	Inv.: <b>3400.00</b>

vinhos



### Por exemplo

Um dos acessórios mais necessários quando lidamos com vinhos tintos ou do Porto é o decantador ou, como é mais conhecido, o *decanter*. Serve para verter para lá o vinho de uma garrafa, de forma a que ele areje. Serve-se depois, directamente do decantador para os copos, com o maior cuidado. Custa 17,90 euros na Vinho & Coisas, em Matosinhos.



Das rolhas às garrafas

### CHRYSEIA 2004

## UM VINHO DE SUCESSO

Do Douro, um vinho de grande qualidade que para alguns pode ser uma extravagância, mas que vale a pena cometer, sobretudo quando se tem tão perto o pretexto das festas.

A família Symington trabalha acertadamente no que se refere ao *marketing* e com o vinho Chryseia excedeu-se, pois criou uma sociedade com um dos promotores de vinho mais exigentes e mais conhecidos no mundo, que é enólogo, e entra na sociedade com essa função também: Bruno Pratts. É este senhor quem ajuda os produtores a determinar a forma de entrar nos diversos mercados e a força de vendas de que dispõem internacionalmente e é capaz de o colocar nas melhores cartas de vinhos dos países que realmente contam para fazer uma marca como o Reino Unido e os EUA. De facto, até pode acontecer como supõe Bruno Pratts, que este vinho e o seu sucesso sejam benéficos para todos os vinhos do Douro, disponíveis internacionalmente.

O Chryseia, Douro, DOC, tinto, 2004, é feito a partir das castas Touriga Nacional e Touriga Franca, que dantes se chamava Touriga Francesa. Estas duas castas, de si, são uma garantia de qualidade, e vêm das várias quintas



da família, nomeadamente de uma propriedade chamada Senhora da Ribeira e de outra que fica mesmo em frente desta, a Quinta do Vesúvio, uma das mais conhecidas em todo o mundo.

Tem cor vermelha muito carregada, no que sai aos seus «primos do vinho do Porto» e é encorpado, embora ainda muito jovem. Tem aromas de frutos vermelhos, e está muito bem casado com a madeira das barricas de carvalho francês novo em que estagiou durante nove meses.

Está bem estruturado na boca, tem muita fruta e aromas de cereja preta e de framboesas. Tem um notável final de boca em que estes aromas e sabores ficam a perdurar na nossa memória gustativa.

Este é um vinho para acompanhar um prato de picanha ou de posta mirandesa, ou ainda, claro, uma dose de queijo *cheddar* ou de ovelha ou ainda de *stilton*, que os ingleses tornaram tão famoso em todo o mundo.

Para o encontrar, sugerimos-lhe uma visita a boas garrafeiras como a Coisas do Arco do Vinho, no Centro Cultural de Belém, ou a Vinho e Coisas, em Matosinhos. O preço anda pelos quarenta euros cada garrafa, de acordo com os locais. Uma vez sem exemplo? Se o provar, terão de ser mais vezes. O Natal está aí à porta.

Até para a semana, com outros vinhos. <<

**Vasco d'Avillez**  
ENÓFILO

### VILA NOVA DE GAIA

## GRAHAM'S LODGE

Uma visita a um armazém de envelhecimento de vinhos do Porto é uma experiência única. Estes armazéns, que os ingleses chamam *lodges*, são excelentes adegas de envelhecimento e de recepção de visitantes que, agora, podem também ver e provar vinhos do Douro, como o Chryseia 2004, de que lhes



falei hoje. Basta aparecer e desde esta semana pode também provar uns quantos vinhos do Douro, sentado no novo balcão de provas de vinho: o Graham's Wine Bar. Amorada é Graham's Lodge, Quinta do Agro, Rua Rei Ramiro, em Gaia, com o telefone 223776303 ou [www.grahams-port.com](http://www.grahams-port.com). <<