



de *O Xisto* *Roquette & Cazes*

TEXTO Luis Lopes ■ FOTOS Cortesia Quinta do Crasto, Ricardo Palma Veiga e Luis Lopes

Está já no mercado o Xisto tinto 2005, a última versão da bem sucedida parceria duriense entre as famílias Roquette e Cazes. A ligação entre Jorge Roquette e Jean-Michel Cazes parece estar mais forte do que nunca, com muitos projectos e investimentos em mãos. A excelência do novo Xisto só vem reforçar o entusiasmo dos produtores.



A Quinta da Cabreira é a nova aposta da família Roquette

O projecto Xisto nasceu em 2002 mas o primeiro vinho a chegar ao mercado seria da vindima de 2003. Idealizado e colocado em prática por Jorge Roquette, da Quinta do Crasto e Jean-Michel Cazes, do Chateau Lynch-Bages, o Xisto assumiu desde o início querer ser um Douro diferente, um Douro que conjugasse o carácter e personalidade dos vinhos da região com a elegância e finura dos tintos de Bordéus. A matéria-prima

é duriense, as técnicas de adegas são bordalesas (longas macerações de 20 a 25 dias, remontagens mais frequentes, fermentação a temperatura mais elevada), os lotes são decididos em conjunto pelos produtores e seus enólogos (no caso, Manuel Lobo e Daniel Llose), pelo que o produto final da firma Roquette & Cazes nada tem a ver, no estilo, com os restantes vinhos produzidos na adega da Quinta do Crasto.

Acima de tudo, o Xisto é um projecto de dois amigos. Jorge Roquette, 70 anos, empresário e produtor de vinhos, conseguiu em relativamente pouco tempo colocar a sua Quinta do Crasto na muito restrita elite dos vinhos portugueses e fazer dela uma marca de referência a nível mundial. Jean-Michel Cazes, 72 anos, é considerado como a pessoa mais influente dos vinhos de Bordéus nas últimas duas décadas e meia. Não apenas

pela revolução enológica operada no seu Chateau Lynch-Bages (com técnicas que foram seguidas por muitos outros produtores da região), como também pela abordagem inovadora à comercialização e marketing do produto, apostando em fazer grandes vinhos a preços aceitáveis, não entrando nas loucuras de muitos famosos concorrentes. Entre 1987 e 2000 foi igualmente responsável pelos negócios vînicos da AXA, contribuindo

enquanto tal para o desenvolvimento das empresas produtoras detidas por aquela seguradora francesa, entre as quais a Quinta do Noval. Casado com Teresa, uma portuguesa nascida em Moçambique, o seu conhecimento do país vem de longe mas foi enquanto responsável pela Noval que se envolveu verdadeiramente com o Douro.

De Bordéus ao Douro Jean-Michel Cazes deixou marca na Quinta do Noval, ao nível da imagem da propriedade e da qualidade dos vinhos. Mas, curiosamente, quando lhe perguntou se não tem saudades de fazer um grande Porto Vintage, faz uma grande pausa e responde: "Não." E porquê? "Olhe, sou acima de tudo um homem de vinho de mesa, não de vinho do Porto. E por outro lado, na Noval limitei-me a criar condições para quem sabia fazer grandes vinhos do Porto, nomeadamente o excelente profissional que é António Agrellos".

O vinho do Porto está, de facto, muito longe das actuais prioridades de Jean-Michel Cazes. Hoje, o negócio vitivinícola da família Cazes está entregue ao filho Jean-Charles (inclui, para além de três Châteaux em Bordéus, adegas em Chateaufort-du-Pape, Languedoc e Austrália, para além de empresas de distribuição). Jean-Michel, agora com mais tempo livre, dedica-se a reconstruir e reabilitar a pitoresca aldeia de Bages (é cativante o entusiasmo com que mostra as fotografias e fala da padaria que



O Xisto é vinificado na Quinta do Crasto mas os vinhos são bem diferentes.

acabou de inaugurar: "o meu avô foi padeiro, sabe, e a padaria é o coração de qualquer aldeia"), a cuidar do seu luxuoso hotel em Pauillac e dos dois restaurantes (um deles com 2 estrelas Michelin), e a envolver-se cada vez mais com o Douro. Assim, entre 2006 e 2007 comprou 42 hectares de terra, no Lugar do Meco, concelho de Foz Côa, na margem esquerda do rio Douro, depois de um longo processo de aquisição a doze proprietários diferentes. Ali teve já início a preparação do terreno que permitirá a instalação da vinha em 2009 e 2010. O total do investimento previsto é de cerca de 3 milhões de euros e permitirá a Jean-Michel Cazes realizar a velha ambição de ter um vinho tinto do Douro Superior.

A família Roquette também não tem estado parada. Para além da nova adega da Quinta do Crasto, que já funcionou em pleno na última vindima, em 2009 estará concluída a instalação de 80 hectares de vinha na Quinta da Cabreira, uma propriedade com 120

hectares no Douro Superior, a muito curta distância da vinha de Jean-Michel Cazes. Com uma frente de 2,2 km com o rio Douro, a quinta representa um investimento de 5 milhões de euros. Em 2007 foram já produzidas 12 000 garrafas do Quinta da Cabreira que serão lançadas no mercado em Setembro de 2009.

Para além dos investimentos próprios, as duas famílias planeiam também investimentos conjuntos, através da firma Roquette & Cazes. Para breve, está prevista a instalação de 15 hectares de vinha e a construção de uma adega para vinificar um milhão de quilos de uva proveniente das três propriedades (Quinta da Cabreira, Meco e Roquette & Cazes) que totalizam 135 hectares de vinhedos.

Consistência notável Estes investimentos evidenciam as esperanças que os produtores depositam no futuro do projecto Xisto. As três colheitas até agora no mercado (2003, 2004 e 2005) tiveram enorme sucesso e as cerca de 36.000 garrafas produzidas por ano desapareceram num ápice. Feito com uvas de Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Franca, o Xisto tem mantido uma consistência de qualidade notável desde a primeira vindima.

Tive recentemente oportunidade de fazer uma prova vertical de Xisto (quer os já lançados, quer os que ainda esperam na adega) e é perceptível um fio condutor entre as várias colheitas, a manutenção de um estilo definido, orientado sobretudo para a finesse e elegância, com a madeira bastante discreta e bem integrada. O 2003 está ainda a subir de forma, muito elegante de aroma, cheio de notas de fruto maduro, cacau, especiarias. Na boca sente-se mais a madeira do que nos

2004 e 2005, mas o vinho mostra-se com grande harmonia, com taninos gordos e redondos, e uma bela frescura de boca. A sua evolução foi uma bela surpresa. O 2004 está cheio de vigor, austero, com taninos sólidos mas polidos. Apimentado, poderoso mas sem perder a elegância, é o Xisto mais sóbrio de todos, claramente para guardar. Ficando o 2005 para provar à parte (ver em baixo), registre-se o 2006, ainda na cuba, à espera de ser engarrafado. É um tinto bem maduro, sentindo-se aqui mais a compota, com taninos firmes e um pouco mais secos que os antecessores. Algum tempo de garrafa vai fazer-lhe bem. O 2007, provado ainda nas barricas, é um portento. Opaco de cor, com fruta deliciosa no aroma, vigoroso mas espantosamente suave de taninos, tem tudo para vir a ser um muito grande vinho. O futuro do Xisto está assegurado. ○

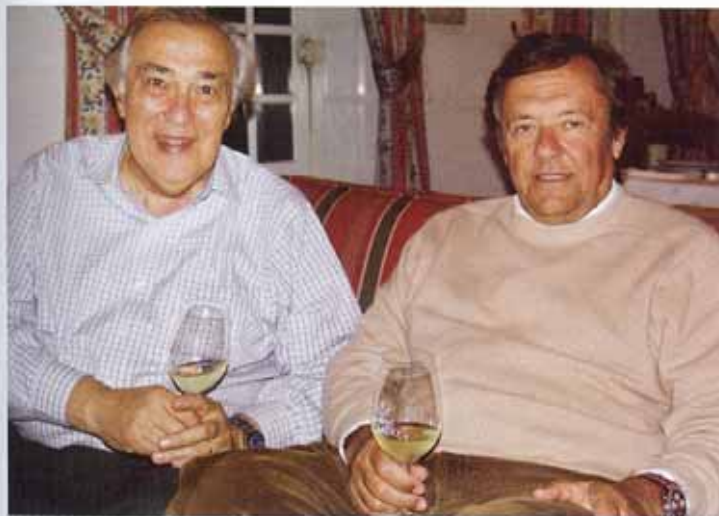


XISTO
Douro tinto 2005

ROQUETTE & CAZES

Está muito novo ainda, com a fruta de grande qualidade muito viva, num aroma perfumado, elegante, cheio de delicadeza e finura. Na boca revela corpo mas também muita sofisticação e harmonia, pleno de bagas maduras mas frescas, especiarias, flores secas. Madeira muito discreta, apenas o suficiente para dar complexidade à fruta e requinte ao final. Elegância e classe.

€35 **18**



Jean-Michel Cazes e Jorge Roquette.