



Charles Symington und Bruno Prats

©Chryseia

Im Douro-Tal, Chryseia

Das Erfolgsprojekt von Bruno Prats und der Familie Symington

Jede Geschichte hat einen Anfang

Im Jahre 1999 fand sich die Familie Symington, führender Portweinerzeuger und Besitzer vorzüglicher Lagen im Douro-Tal, in einer Partnerschaft mit Bruno Prats, dem berühmten Winemaker und ehemals Besitzer des Châteaux Cos d'Estournel im Bordeaux. Gemeinsam nahmen sie dann die Herausforderung an, der Welt zu zeigen, dass im Douro ausser Port auch trockene Rotweine auf Spitzenniveau erzeugt werden können.

Die erste Herausforderung lag darin, dass die Quintas des Anbaugebietes zu diesem Zeitpunkt nicht wirklich gefördert wurden, Premiumweine zu produzieren. Eine Regel legte fest, dass je hervorragender ihre Portweine waren, desto mehr durften sie davon produzieren. Anders gesagt, blieben stets nur die Trauben minderer Qualität zur Verfügung, um Rotweine zu erzeugen. Die Familie Symington, mit schottischen, englischen und portugiesischen Vorfahren, welche seit 1882 bzw. seit fünf Generationen die Entwicklung des Douro prägt, besass dank Marken wie Dow's, Warre's, Cockburn, Graham und Quinta do Vesuvio im Portfolio eine führende und beneidenswerte Rolle in der portugiesischen Weinlandschaft und hatte buchstäblich nichts mehr zu beweisen. James Symington und sein Freund Bruno Prats, der raffinierte und charmante Nachkomme der Besitzerfamilie des prestigeträchtigen Weinguts aus Saint-Estèphe mit dessen unverwechselbaren Türmen, verfolgten das Ziel, ein Erzeugnis unter den besten der Douro-Region zu platzieren.



Quinta de Roriz

©Chryseia

Mit diesem Ziel vor Augen, verwendeten sie traditionelle Portrebsorten aus besten Terrassenlagen und vinifizierten diese mit dem Wissen und der Erfahrung von Bruno Prats. Eigens für dieses ambitionierte Projekt wurde auf der Quinta de Roriz ein moderner Weinkeller gebaut. P+S, Prats & Symington, verkörpern den Zusammenfluss zweier grosser europäischer Weintraditionen und erzeugen zeitgemässe Weine mit grosser Persönlichkeit. Das Flaggschiff Chryseia erinnert mit seiner wunderschönen Balance und Finesse an ein grosses Gewächs aus dem Médoc und wurde vom Wine Spectator bereits mehrmals zu den 100 besten Weinen der Welt gezählt. Mit dem Jahrgang 2011 war er sogar auf dem dritten Platz der berühmten Top 100 Liste.



©Chryseia

Der Wein

Zum ersten Mal wurde Chryseia ([Link](#)) im Jahr 2000 produziert. Von Anfang an ging es darum, ein Team für die Qualität des Weins verantwortlich zeichnen zu lassen. Was auch dazu führte, dass der zweite Jahrgang Ende 2003 in der hoch angesehenen Top 100 Liste des Wine Spectators angeführt wurde. Der Jahrgang 2011 wurde sogar zum drittbesten Wein unter den Top 100 des Jahres 2014 erkoren. Post Scriptum, welcher auch PS genannt und zum ersten Mal 2002 wegen der ungenügenden Qualität der Trauben produziert wurde, ist inzwischen zu einem durchaus anständigen Wein herangewachsen. Der Name ergibt sich ausschliesslich aus der Tatsache, dass Post Scriptum nach Chryseia erzeugt wurde.

Jährlich werden 36'000 Flaschen Chryseia auf insgesamt 60 ha produziert. Die streng selektionierten Trauben werden auf verschiedenen Parzellen geerntet, welche den Quinta de Roriz und Quinta de Perdiz, im hochkarätigen Cima Corgo gehören. Beide Quintas befinden sich in der Nähe der kleinen Gemeinde Sao João da Pesqueira. Roriz ist auf einem natürlichen, nördlich ausgerichteten Amphitheater auf einem Schiefer



©Symington

boden am Ufer des Douros angesiedelt, während Perdiz auf Terrassen auf dem anderen Ufer liegt. Zusätzlich werden die Trauben der Vila Velha, Eigentum eines Verwandten der Familie Symington, verwendet.

Die Qualität der Trauben würde die Produktion von Portweinen erlauben, doch bleibt das ehrgeizige Ziel der Symington Familie und von Bruno Prats unantastbar. Die gleiche Verpflichtung gegenüber den Rebsorten gilt. Bruno Prats steht fest dazu, dass ausschliesslich Touriga Nacional und Touriga Franca, auch als Touriga Francesca bekannt, verwendet werden. Nach der Ernte erfolgen eine kontrollierte Gärung und eine lange Mazeration. Ausschliesslich der Phenole, nicht die Tannine, werden extrahiert. Während seiner Präsentation sagt uns Bruno Prats «Don't extract too much but extract enough». Ein kurzer Satz, um die Situation perfekt zusammenzufassen und dadurch Chryseia von diesen karikaturistischen, parkerisierten Erzeugnissen klar abzugrenzen. Der Winemaker entscheidet dann, wann der Wein gepresst wird. Der Ausbau dauert dann zwischen 14 und 15 Monaten. Es handelt sich also um einen langen, sorgfältigen Prozess, wobei das Ganze je nach

Parzelle und Rebsorte in unterschiedlichen 400 lt, statt 225 lt. Fässern aus französischem Holz durchgeführt wird. Nach diesen Operationen wird der Wein im gleichen Stil wie in Bordeaux vinifiziert. Somit wird klar, dass das Holz nur moderat zur Geltung kommen wird. Chryseia soll durch seine unverwechselbare Frucht und nicht durch Holznoten ausstrahlen. Bruno Prats sagt «The painting is much more important than the frame». Ein weiterer, positiver Punkt, welcher zur Geltung kommt, ist die Frische der verschiedenen Jahrgänge.

Die Verkostung

Am 29. November 2018 besuchten Bruno Prats und seine Frau France Zürich und führten zusammen mit dem Importeur Dettling und Marmot ([Link](#)) und Vinum eine umfangreiche Präsentation des portugiesischen Projektes durch. Das Ehepaar lebt zwar oberhalb von Morges, führt aber weitere Projekte im Chile mit ihrem Freund Paul Pontallier, dem früheren Regisseur des Chateau Margaux, und in Südafrika mit Lowell Jooste und Hubert Félix de Bouard, dem Besitzer vom Chateau Angéhus. In diesem Land besitzen sie nicht nur Anwilka ([Link](#)) in Stellenbosch, sondern vor allem Klein Constantia ([Link](#)).

Im ersten Teil des Anlasses wurden verschiedene Journalisten eingeladen, um sechs Jahrgänge von Chryseia ([Link](#)) zu verkosten. Die Präsentation erfolgte unter der Leitung von Thomas Vaterlaus, Chefredaktor von Vinum.

Auf die Verkostung folgte ein Diner mit etwa 80 geladenen Gästen der internationalen Weinzeitschrift.



Bruno Prats präsentiert die Weine

Die Chryseia Minivertikale

Chryseia 2016

Die Wetterbedingungen gelten als anspruchsvoll, da der Sommer eines der wärmsten und trockensten gewesen ist, seit Chryseia produziert wird. Regengüsse haben Ende August und dann wieder Mitte September die Trauben erfrischt.

60% Touriga Nacional, 40% Touriga Franca. 14% Alkohol. Durchaus elegante, frische und ausgewogene Nase mit Tiefe

und einer Zeitfördernden Komplexität. In der ersten Nase kommen insbesondere Pflaumen zur Geltung. Mit der Zeit entwickeln sich ausgefeilte Düfte nach roten und dunklen Früchten, etwas Brombeeren, Johannisbeeren, dunkler Schokolade und einem Hauch Mokka auf einer mineralischen Grundlage. Dieses Bouquet besitzt das Zeug dazu, in etwa zehn Jahren auch die anspruchsvollsten Liebhaber finessenreicher und raffinierter Erzeugnisse zu verführen. Das Holz ist sehr elegant eingebunden und dessen Noten ergänzen das Aromaspektrum delikate. Der elegante Gaumen ist selbstverständlich sehr jung, warten ist hier angesagt. Mit seinen samtigen und seidigen Tanninen und seiner bewundernswerten Frische erinnert er an ein Geigenkonzert, es gibt ganz klar viel Kultur in diesem Wein. Subtil würziger, langanhaltender Abgang. **17.75/20** (92/100).

Dieser Wein ist noch nicht auf dem Markt.



v.l.n.r. die Jahrgänge 2016, 2015, 2014, 2012, 2008 und 2001

Chryseia 2015

Das Jahr hat mit starken Regengüssen angefangen, welche das Grundwasser auf ein sehr gutes Niveau gebracht hat. Was sich schliesslich als Glück erwiesen hat, da der Frühling einer der wärmsten und der trockensten in den letzten 30 Jahren gewesen ist. Juni und beide ersten Sommermonate sind ebenfalls besonders warm gewesen. Der August hat dafür tagsüber sowie in der Nacht die nötige Frische gebracht, da die Weine schliesslich eine gute Säure aufweisen. Der Jahrgang gilt daher als besonders gelungen.

65% Touriga Nacional, 35% Touriga Franca.

14.2% Alkohol. Expressive, delikate, konzentrierte Nase mit frischen Düften nach Pflaumen und dunklen Beeren, das Holz ist sehr gut eingebunden und liefert feine Toastingnoten. Die Nase zeigt sich aber noch viel zu jung und sogar zurückhaltend, die Kraft, welche sie in etwa fünf Jahren aufweisen wird, dürfte beeindrucken. Die aromatische Komplexität kommt sogar mit der Zeit immer mehr zur Geltung. Grossartige Frische im raffinierten, geschliffenen, vollmundigen und üppigen Gaumen. Finessenreiche, dichte Tannine, unauffällige Säure, seidiger Stoff. Vielschichtige Zusammenstellung ausgereifter Früchte wie Johannisbeeren und Brombeeren, wobei ein Hauch Vanille und etwas Schokolade das Bild ergänzen. Langanhaltender, samtiger und leicht würziger Abgang. Rundum ein wunderschön gezeichneter Wein, welcher am Abend der Verkostung trotz seinem jungen Alter ausstrahlte und die verschiedenen Teilnehmer begeisterte, mit welchen ich mich darüber unterhalten konnte. **18-18.5/20** (93-95/100).

Dieser Wein kostet in Deutschland € 55.- bei [Gustus Weine](#), [Ovinho](#) und [Vinoa](#), € 57.50 bei [Portugal Getwine](#), € 59.- bei [Köllner Weinkeller](#), [Weingalerie](#) und €102.90 bei [Weine aus Portugal](#). In der Schweiz kostet er CHF 69.70 bei [Vinexus](#).



Chryseia 2014

Der Winter ist mild und nass gewesen. In beiden Juni und Juli Monaten sind die Temperaturschwankungen gross gewesen und es hat immer wieder Gewitter gegeben. Dafür ist der August trocken und mild gewesen, was doch noch eine gute Reife der Trauben ermöglichte. Im September hat es ein wenig geregnet, was gemäss Bruno Prats keine Herausforderung für die Qualität der Trauben darstellte.

53% Touriga Nacional, 47% Touriga Franca.

14.2% Alkohol. Elegante, klassische Nase im Stil eines Bordeaux mit ausgereiften, generösen und ausgewogenen Düften nach saftigen, schwarzen Kirschen, Pflaumen, Schokolade, etwas Bacon und wiederum sehr gut eingebundenem Holz. Obwohl sich die Nase als einladend und besonders angenehm zeigt, schafft sie es leider nicht auf das Niveau der beiden vorherigen Jahrgänge. Eleganter und ausgewogener Antrunk, erweckt die Lust, sich mit diesem Wein zu befassen. Der Gaumen weist die gleiche Eleganz und Finesse wie ein sehr guter Bordeaux, was also die Eindrücke im Bouquet bestätigt. Seidige-samtige und üppige Struktur, die Säure lässt sich gut wahrnehmen, grossartige Frische und Mineralität, wobei die Letzte deutlich besser zum Vorschein als in beiden vorherigen Erzeugnissen kommt. Komplexe Aromen nach schwarzen Johannisbeeren, Blaubeeren, ja sogar schwarzen Oliven und etwas Likör. Rundum aber ein Wein, in welchem der Einfluss des Schieferbodens sehr gut zur Geltung kommt. Nicht zuletzt ein langer Abgang mit etwas Gerbstoffen. **17.5-17.75/20** (91-92/100).



Bruno Prats und Thomas Vaterlaus führen durch den Abend

In der Schweiz kostet dieser Wein 61.90 bei [Nauer](#), 69.- bei [Schubi](#) und 74.- bei [Paul Ullrich](#).

Chryseia 2012

Der Winter 2011/2012 ist nicht nur trocken, sondern auch besonders kalt geblieben. Er ist sogar der Kälteste seit über zehn Jahren gewesen. Der Frühling ist derart wechselhaft gewesen, dass er zu einer schlechten Fruchtbildung und zur kleinsten Ernte bisher führte. Rundum ist das Jahr sehr trocken gewesen.

72% Touriga Nacional, 28% Touriga Franca. 13.7% Alkohol. Elegante, komplexe und tiefsinnige Nase mit vielen Waldbeeren, Brombeeren, schwarzen Kirschen, Kaffee, Edelholz, etwas Würze und einem Hauch von Minze. Die Nase wird sich weiterentwickelt, bot allerdings auch am Abend zusammen mit dem Diner sehr viel Spass. Die Grundlage ist wie bei den vorherigen Jahrgängen mineralisch. Hochstilisierter, verführerischer Gaumen, samtig, dicht, generös und elegant, ausgewogen und mit einer reintonigen, geschmackvollen, dunklen Frucht ausgestattet. Die Tannine zeigen sich zwar präsent, aber geschliffen und präzise, das Holz ist wiederum sehr gut eingebunden, die Säure lässt sich auf die Dauer wahrnehmen, stört aber nicht. Wiederum mineralisch. Die Komplexität im Mund entwickelt sich im Verlauf der Verkostung. Langer Abgang, welcher dazu neigt zu imponieren. Als Bruno Prats durch Thomas Vaterlaus gefragt wird, welchen Jahrgang er bevorzugt, antwortet er, dass die Frage nicht einfach so beantwortet werden könne, eines sei aber sicher, am Mittagessen sei es der 2012er. Wir glauben ihm das gerne. **17.75/20** (92/100).

In der Schweiz kostet dieser Wein 69.- bei [Paul Ullrich](#) und [Brancaia](#) und in Deutschland € 49.- bei [Köllner Weinkeller](#) und € 52.50 bei [Weingalerie](#).

Chryseia 2008

Der 2008er ist der letzte Jahrgang, welcher im Quinta do Sol vinifiziert wurde. Der Jahrgang gilt als einer der feinsten überhaupt. Bruno Prats, die Familie Symington und die Experten sind sich sogar einig, dass er derjenige ist, welcher den Burgunder-Liebhaber am besten anspricht.

50% Touriga Nacional, 50% Touriga Franca. 14.1% Alkohol. Tiefsinnige, elegante und komplexe Nase mit delikaten Edelholznoten, reifen Früchten, schwarzen Kirschen und Johannisbeeren, etwas Pflaumen, die für den Schieferboden typische Mineralität, roten Beeren, nicht zuletzt etwas Schokolade, Mokka und Würze. Der Alkohol ist sehr gut eingebunden und liefert etwas Sex-Appeal. Was sich auch am Abend im Rahmen des Diners bestätigte. Einladender Antrunk. Saftiger, eleganter, breiter und konzentrierter Gaumen mit wenig spürbarer Mineralität, dafür eine köstliche Fruchtigkeit mit etwas süsslichen Elementen und einer subtilen Würzigkeit. Feingliedrige Tannine, welche nichts von ihrer Kraft verloren haben. Seidiger, anhaltender Abgang. **17.5/20** (91/100).



©Vinum

Chryseia 2007

Dieser Jahrgang wurde zwar im Rahmen der Verkostung im Restaurant [Rigiblick](#) der grossartigen Köchin Vreni Geiger (18/20 Gault-Millau) in Zürich nicht ausgeschenkt, wir konnten uns allerdings nicht vorenthalten, darauf zu verweisen. Wir haben diesen Wein im Januar 2011 im Restaurant Rollerhof in Basel verkostet und ihm 18/20 (93/100) erteilt. Wir haben ihn in unserem [Bericht](#) «Spanien & Portugal» bewertet.

Chryseia 2004

Wir haben diesen Wein im Juli 2011 im Frohsinn in Hedingen verkostet und ihm 18/20 (93/100) erteilt. Zusammen mit dem inzwischen auszutrinkenden Jahrgang 2006 haben wir ihn in unserem [Bericht](#) «Portugal im Frohsinn» bewertet. Unsere Absicht an diesem Abend bestand darin, eine Standortbestimmung über die besten portugiesischen Erzeugnisse zu machen. Alkoholische Noten sind wahrnehmbar, doch gut integriert.

Chryseia 2001

Zweiter Jahrgang überhaupt.

Die Wetterbedingungen waren Anfang 2001 ungewöhnlich feucht bei moderaten Temperaturen. Sie verbesserten sich zum Zeitpunkt der Blüte. Zu Beginn des Jahres wurde die gesamte Ernte höher erwartet als normal. Ein heisser und trockener Sommer jedoch führte früher als erwartet zu einer gewissen Austrocknung der Früchte. Eine frühe Reifung und niedrigere Erträge waren die Folge. Alkohol 13.8%. Ein beeindruckender Wein, der etwa zwei Stunden im Voraus entkorkt werden soll, da sich die Nase im Verlauf des Abends weiterentwickelt. Im Rahmen der Verkostung konnte diese Entwicklung erahnt werden. Schwarze Johannisbeeren und Kirschen, geröstete Holznoten, etwas Tabak gestalten das Aromabild in der konzentrierten, einladenden Nase. Das Ganze zeigt sich tiefsinnig, reintönig, raffiniert. Breiter, vollmundiger, finessenreicher und harmonischer Gaumen mit einer guten Komplexität reifer Beeren und von etwas Bacon. **17.5/20** (91/20).



©Vinum

Die Weine des Diners

Am Abend wurden in der Anwesenheit eines breiten und begeisterten Publikums folgende Weine ausgeschenkt.

Prazo de Roriz 2016

Diese Assemblage aus 30% Touriga Nacional, 30% Touriga Franca, 15% Tinta Roriz und 25% anderer REbsorten erweist sich als durchaus gelungener, unkomplizierter, geschmackvoller Wein mit einer sehr guten Harmonie zwischen der Nase und dem Bouquet. Rundum aromatisch, mit vielen dunklen, ausgereiften Früchten und einer guten Mineralität, einem vollmundigen, zarten und saftigen Gaumen. Macht richtig Spass, wobei er noch mühelos ein paar Jahre lang altern kann. **17/20** (89/100).

Dieser Wein ist an verschiedenen Adressen in der [Schweiz](#) (ab CHF 12.60) und in [Deutschland](#) (ab € 9.95) erhältlich.



Post Scriptum 2016

Nicht ganz per Zufall der kleine Bruder von Chryseia. Diese Assemblage von 68% Touriga Nacional und 32% Touriga Franca, welche 12 Monate lang in französischem Eichenholz ausgebaut wurde, besitzt viel Eleganz und einiges an Potential im Bouquet dunkler, ausgereifter Früchte, einen strukturierten, geschmackvollen Gaumen mit einer guten Balance zwischen Säure und Mineralität. Wirkt aber viel zu jung. Wenn der Prazo jetzt bis in etwa fünf Jahren viel Spass bieten dürfte, würde ich erst in fünf Jahren anfangen, den Post Scriptum zu geniessen. **17.25/20** (90/100).

In Deutschland kostet dieser Wein € 21.84 bei [Wein Portugal Shop](#). In der Schweiz ist er ab 25.50 bei vier verschiedenen [Händlern](#) erhältlich.

Chryseia 2008

Siehe weiter oben, wurde bereits im Presseanlass verkostet.

Chryseia 2015

Siehe weiter oben, wurde bereits im Presseanlass verkostet.

Quinta de Roriz Vintage Port 2016

Nicht bewertet. Warten. Vielversprechend.

In Deutschland € 69.50 bei der [Wein-galerie](#). In der Schweiz ist er nicht erhältlich.

Quinta de Roriz Vintage Port 2004

Ein durchaus anständiger Portwein, ideal für Konsumenten, welche in fünf Jahren ein Erzeugnis aus einem grossartigen Jahrgang verkosten möchten. **17.25/20** (90/100).



Graham's 20 Years Old Tawny

Aus der 4.5l Flasche ausgeschenkt. Nicht bewertet.

Autor: Jean François Guyard
17. Dezember 2018

Lektorat: Markus Janitzki



Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.