

P F V

por ARTHUR AZEVEDO e JOSÉ LUIZ ALVIM BORGES,
de São Paulo, com colaboração de MARIO TELLES JR.

Criada oficialmente em 1993, a Primus Familia Vini (PFV) nasceu na realidade em 1991, quando Miguel Torres e Robert Drouhin tiveram a ideia de formar um grupo de empresas familiares, que se reuniam periodicamente para discutir problemas comuns a esse tipo de empresa, além de trocar informações técnicas. Hoje, os principais objetivos da PFV podem ser descritos como: a promoção

e defesa dos valores éticos de cada família; a troca de informações técnicas; a promoção dos métodos tradicionais que asseguram a qualidade dos vinhos e o respeito ao terroir; a promoção da crença de que só as empresas familiares têm o perfil ideal para garantir a contínua melhora na viticultura e na vinificação no longo prazo, tendo como resultado a produção



PRIMUM FAMILIAE VINI

VMA REUNIÃO EM FAMÍLIA

ONZE IMPORTANTES FAMÍLIAS PRODUTORAS DE VINHOS SE UNEM
EM NOME DA TRADIÇÃO, SOB O NOME DE PRIMUS FAMILIAE VINI, PARA
MOSTRAR SEUS VINHOS E A FORÇA DA TRADIÇÃO QUE REPRESENTAM



de vinhos com a máxima qualidade possível; e, por fim, partilhar informações relevantes aos negócios de cada uma das famílias. Outro aspecto interessante é a atenção às novas gerações, para que mantenham acesos os ideais de seus antecessores.

Hoje, participam da PFV as seguintes vinícolas familiares: Marchesi Antinori, Château Mouton Rothschild, Joseph Drouhin, Egon Müller Scharzhof, Hugel & Fils, Champagne Pol Roger, Perrin & Fils, the Symington Family Estates, Tenuta San Guido, Miguel Torres e Vega-Sicilia. Um time de peso, sem dúvida alguma.

NA DEGUSTAÇÃO, DUAS SAFRAS REPRESENTATIVAS DE CADA FAMÍLIA

Os integrantes das PFV se reúnem periodicamente em diferentes países, para promover os princípios que orientam o grupo (e, obviamente, apresentar os vinhos que produzem). Nessas ocasiões, além de degustações especiais, como as que foram realizadas em São Paulo e no Rio, a que Wine Style esteve presente, é organizado um jantar de gala, durante o qual é leiloada uma caixa com vinhos representativos de cada uma das vinícolas. O resultado apurado com o leilão é doado a instituições de caridade locais. Antes do Brasil, eventos desse tipo já foram realizados na China, Canadá, Espanha, Cingapura, Rússia e Estados Unidos.

Com o intuito de mostrar a evolução dos vinhos

e a tradição de qualidade de cada uma das famílias, duas grandes safras de cada vinícola foram orgulhosamente apresentadas pelos representantes de cada membro da PFV, em degustação especial realizada em São Paulo. Evidentemente que os vinhos apresentados foram cuidadosamente escolhidos, de forma a dar uma ideia precisa dos valores defendidos pela PFV. E o resultado não podia ser diferente do que foi: um desfile de 22 estrelas, cada uma mais interessante que a outra, demonstrando o acerto da reunião de tão importantes produtores.

Difícil dizer e até sem sentido escolher qual teria sido o melhor vinho. No entanto, vale a pena destacar algumas preciosidades da degustação, até para que se tenha uma ideia de o que foi apresentado.

O encontro foi aberto com champanhe e o Pol Roger esbanjou classe e sofisticação, em duas safras excelentes, 1990 e 2000. A primeira, no auge de seu esplendor, encantou pela elegância e caráter, representados pelos aromas de frutas secas, brioches, mel e tostado, complementados por equilíbrio, concentração e longa persistência. Já a **Pol Roger 2000** está ainda em evolução, com aromas florais, com notas amanteigadas e tostadas e, na boca, muito frescor e ótima mousse. Promete...

A tradicional casa Joseph Drouhin trouxe uma de suas ótimas criações, o espetacular **Beaune Clos de**



ALGUMAS NOVIDADES DA PFW

*Silvia Franco, de Wine Style, conversou com alguns integrantes da **Primum Familiae Vini** que vieram ao Brasil, para saber o que estão fazendo de novo. As respostas mostram que, embora sejam defensoras da tradição, essas famílias não estão paradas no tempo*

Mouches Blanc 2007, um Borgonha branco de livro, a mais pura expressão da *Chardonnay* em seu terroir preferido. Embora jovem, já exhibe complexidade, que aliada à pujança e ao frescor da juventude fazem da degustação deste vinho uma experiência magnífica. Aromas intensos de caju e carambola, pelo queimado e mineral estão presentes. Bom corpo, acidez muito fresca e aroma de boca amanteigado. Muito persistente.

A Hugel & Fils demonstrou com precisão a capacidade de evolução da uva *Riesling*, com dois vinhos da mesma origem e nove anos de diferença de idade. As duas safras do **Hugel Riesling Jubilé** mostram o caráter da nobre uva. O **2007**, ainda com toques esverdeados na cor, exibiu frescor, mineralidade, ótima acidez, sabores delicados e longa persistência. Já o **1998**, que aos 12 anos de vida encontra-se vívido, limpo e focado, apresentou cor dourada e aromas concentrados de frutas mais maduras, entremeadas a mel, floral e mineral. Como seria de se esperar, dada a diferença de idade, ofereceu maior generosidade na boca, mostrando-se equilibrado, macio e muito longo. Simplesmente delicioso.

Da Perrin & Fils o destaque vai para o **Château de**

Beaucastel 2004, um belo exemplar tinto da appelação Chateauf-neuf-du-Pape, com intrigantes aromas de tabaco e notas florais, mesclados a frutas escuras maduras. Macio e encorpado, surpreendeu pelo frescor e pela fina textura, fruto de seus taninos bem trabalhados.

A Antinori trouxe seu ícone **Solaia** e, nesse caso, brilhou o mais jovem, safra **2007**, um vinho de pureza ímpar. A madeira fina, bem integrada, juntamente com uma sugestão de couro, dá uma pista de o que será o futuro bouquet deste grande vinho. Bom corpo, com taninos abundantes, de grande fineza, e acidez pronunciada permitem prever longa evolução de um conjunto já elegante. Mesmo com bom potencial de guarda, pode ser consumido desde já com grande prazer.

O vizinho Tenuta San Guido mostrou suas credenciais com o mais que famoso **Sassicaia**, que não decepcionou seus inúmeros fãs. As duas safras apresentadas mostraram a razão da fama do vinho, considerado o primeiro supertoscano da Itália. O **Sassicaia 2007** destaca-se pelos aromas e sabores de framboesa, emoldurada por chocolate e tostado, com equilíbrio na boca, textura fina e longa persistência. Já o **2000** começa a exibir

VEGA-SICILIA E O PROJETO NA RIOJA

“Nosso novo projeto é fazer um vinho em Rioja”, informa Pablo Alvarez, da Vega Sicilia. Segundo ele, a empresa passou sete anos – “e ninguém sabia até agora” – buscando vinhedos na Rioja Alta. E hoje já tem 100 hectares de vinhedos na região. “Levamos sete anos porque na Rioja as propriedades são pequenas e não é fácil comprar o que consideramos bons vinhedos”, explica e acrescenta: “Não vamos redescobrir nem reinventar a Rioja, que já está descoberta e inventada, e que elaborou e elabora grandíssimos vinhos”. Segundo ele, o caminho que a Vega Sicilia se propõe a seguir na Rioja é “respeitar a personalidade dos vinhos e da uva de lá”. Na opinião de Alvarez, os vinhos de hoje estão excessivamente uniformizados – “por cima, claro” –, mas, dessa forma, estão perdendo a personalidade. “É isso que é absolutamente necessário manter” conclui.

O DESAFIO DE CONVERTER VINHEDOS EM ORGÂNICOS

Para Dominic Symington, da Symington Family Estates, “nosso maior desafio do ponto de vista da viticultura é mudar para a viticultura orgânica. Não biodinâmica, mas orgânica”, esclarece. Dominic informa que “já conseguimos converter 150 ha de vinhas que estavam dentro do sistema de proteção integrada, que é 70% orgânico, e agora já convertemos para 100% orgânica”. A intenção, segundo ele, é estender esse processo “para todo o nosso patrimônio vinícola”. Dominic também explicita a receita dos Symington para enfrentar o desafio de “melhorar continuamente nossos vinhos”: respeito ao terroir e à tradição dos vinhos, sem descartar o uso da tecnologia moderna, “nova e melhor”.

ROMÊNIA, O NOVO PASSO DA ANTINORI

Albiera Antinori, uma das três filhas do Marquês

Piero Antinori (as três trabalham no grupo de vinícolas da família) informou que a Antinori acaba de lançar vinhos provenientes de uma pequena vinícola na Romênia, região de longa história na viticultura, com variedades locais e internacionais.

A MISSÃO DE RECUPERAR O PRESTÍGIO DA ALSÁCIA

Na opinião de Etienne Hugel, a Alsácia com as idas e vindas da história, ora francesa, ora alemã, reúne elegância, finesse e tecnologia. Para ele, “o desafio, agora, é trazer de volta a reputação da Alsácia que, no passado, já foi a região vinícola mais prestigiosa da Europa”. Hugel lembra que os vinhos alsacianos são muito versáteis e gastronômicos e que a região produz bons vinhos em todas as faixas de preço. Mas tem uma queixa: “os (vinhos) brancos deviam ser levados mais a sério”.

aromas evoluídos de couro e balsâmico, com frutas em compota e sabores muito agradáveis. Está em ótima fase para ser consumido, com taninos já bem trabalhados e boa fruta.

A Espanha esteve muito bem representada pela Torres, que trouxe seu belo Mas La Plana para a degustação. A sensação foi o **Mas La Plana 2001**, já bem evoluído e pronto para beber, exibindo aromas intensos de ameixa e amora, entremeados por notas de couro e tostado, com toques balsâmicos. Delicioso na boca, é equilibrado e complexo, com fruta saborosa, bom corpo e longa persistência.

Também da Espanha veio a máxima expressão de Ribera del Duero, o mítico Vega-Sicilia, um vinho para o qual faltam adjetivos para qualificar e estrela esperada em qualquer degustação de alta gama. Foram duas safras muito distintas e representativas do nível de qualidade e potencial de evolução desse vinho singular. O **Vega-Sicilia 1982** é arrasador e mostra suas armas já nos aromas, de frutas muito evoluídas, couro, mel e balsâmico, além dos já clássicos toques de verniz e coco queimado. Na boca mostrou-se muito elegante e complexo, com destacado equilíbrio, textura sedosa,

fruta presente e taninos resolvidos. Para beber já, ou guardar... ao gosto do freguês. O **Vega 2000** por sua vez exibiu o “novo” estilo da casa, com um pé no futuro. Destaque para o perfil aromático, intenso, com ameixas maduras, notas terrosas, tabaco e insinuação de couro, com tostado discreto. Boca potente, com taninos finos, boa concentração e longa persistência. Já dá para ser bebido, mas seria aconselhável resistir à tentação e guardar em adega por mais alguns anos.

O Château Mouton-Rothschild também veio com duas faces muito diferentes. De início, com o **Mouton 2001**, mostrou um vinho acessível, amigável, pronto para beber, com o inconfundível aroma de café torrado, quase uma digital do Mouton, combinado com frutas escuras em compota e fino couro. Macio, saboroso, concentrado, encorpado, com fina textura, bom equilíbrio e longa





persistência demonstra claramente a qualidade da subestimada safra 2001. Já o enigmático **Mouton 1986**, agraciado por Robert Parker com uma nota de três dígitos, permanece indecifrável, em sua austeridade monolítica e sono (quase) eterno. Difícil de ser avaliado nesse momento, continua a exigir paciência, em angustiante espera.

A grande surpresa da degustação veio na sequência: duas preciosidades alemãs da Egon Müller Scharzhof, ambas da categoria Prädiktswein Auslese. Trata-se de vinhos produzidos com a uva *Riesling* em pureza, de um vinhedo único, o Scharzhofberger, situado em Saar e plantado em solo de ardósia. O primeiro foi o **Egon Müller Scharzhofer Auslese Goldkapitel 2007**, com incríveis aromas de frutas brancas maduras (pêssego, damasco, marmelo), notas de mel e florais, e também de petróleo e mineral. Muito complexo e sofisticado. Doce, untuoso, com ótima acidez e destacado equilíbrio, tem sabor delicioso e muito longa persistência. Arrasador. O mesmo vinho, na safra **1990** mostrou-se ainda melhor, com sua cor dourada e aromas exuberantes de frutas caramelizadas, minerais,



tostados e de especiarias. Excepcional na boca, tem doçura muito acima da média para um Auslese, equilíbrio impecável, untuosidade extrema, muita concentração de sabores e persistência interminável. Um vinho que não mostra seus 20 anos de vida. Foi o grande vinho da degustação.

Finalizando o desfile de estrelas, dois grandes Portos Vintage da Symington Family Estates, sob o rótulo **Graham's - 2007 e 1980**. A curiosidade foi constatar como o **Graham's Vintage 2007** está acessível, com seus aromas clássicos de frutas escuras, melado de cana, tostado, especiarias e notas florais (rosas e violetas). Ótimo na boca, tem taninos abundantes mas muito finos, intensa concentração e longa persistência. Obviamente um vinho para ser guardado. Mas quem se aventurar a bebê-lo agora, não terá grandes arrependimentos. Já o **Graham's Vintage 1980** mostrou-se totalmente pronto, delicado, complexo e muito interessante. Seus aromas de frutas mescladas a cacau e tostado são seu maior trunfo.

ARTHUR@WINESTYLE.COM.BR
BORGES@WINESTYLE.COM.BR
MARIO@WINESTYLE.COM.BR

APRECIE COM MODERAÇÃO



Lançamento 2010

"Neste vinho estão
expressos fortes
traços de como a
dedicação e o amor
- à terra e ao vinho -
conseguiram extrair
o melhor da alma da
videira. Descubra o
ANIMA VITIS".

Clovis Roberto Boscato
Clovis Roberto Boscato

BOSCATO
Vinhos Finos
Compromisso com as Origens

Nova Pádua - Serra Gaúcha - RS - Brasil - Telefone +5554 32961377 - www.boscato.com.br - boscato@boscato.com.br