

<http://www.enoeventos.com.br/2007/faustino/faustino.htm>

FAUSTINO I - RIOJA 1982

Degustação vertical de Faustino I Evento realizado em 28/06/2007, na ABS - Flamengo



Era para ser mais uma reunião de meu grupo de degustação, na ABS do Flamengo. Mas resultou em uma das mais gratificantes experiências enológicas que já tive a oportunidade de participar!

Nosso orientador, Roberto Rodrigues, organizou uma degustação vertical de Faustino I Gran Reserva, o vinho emblemático das Bodegas Faustino, de Rioja, Espanha. Agora, vejam só as safras: **1996, 1982 e 1964!** Não é todo o dia que a gente tem a oportunidade de beber vinhos assim!

O Faustino I só é produzido em anos excepcionais e é um corte com predominância de Tempranillo e mais as castas Graciano e Mazuelo.

Essa degustação só foi possível graças à Importadora La Rioja (www.vinhosderioja.com.br), de nosso amigo Jesus Santamaria, que concordou em disponibilizar a raríssima safra de 1964, da qual possui apenas poucas garrafas. Ao Jesus, o agradecimento do grupo pela singular oportunidade!

As três safras foram degustadas ao mesmo tempo, de forma a permitir que se fizesse comparações entre elas, e se acompanhasse a evolução do vinho em seus aromas, cores e sabores.

Os vinhos eram sensacionais:

- o da safra de 1996 apresentava uma cor no limiar do vermelho-rubi, com reflexos alaranjados, aromas de couro, madeira, frutas maduras e um leve toque floral, e na boca muito intenso e persistente; **a nota média do grupo foi de 89,3**
- a safra de 1982 apresentava uma cor vermelho-granada com reflexos âmbar, um nariz fino, intenso e persistente, com notas de café, tabaco, trufas, couro e canela, exibindo na boca uma grande harmonia e elegância, com bela persistência; **a nota média do grupo foi de 91,4**

- a indescritível safra de 1964 apresentava uma cor vermelho-alaranjado, muito límpida e transparente, um inebriante nariz finíssimo e muito intenso, com notas de caramelo, cacau e noz-moscada, e um paladar harmônico, fino, intenso e persistente; uma maravilha de 43 anos, ainda fresco, elegante e surpreendente; **mereceu do grupo uma nota média de 90,1**

Para incrementar ainda mais essa degustação maravilhosa, nosso orientador fazia aniversário e os alunos levaram diversos quitutes deliciosos para celebrar a data após a aula. Acompanhados por um champagne Piper-Heidsieck Brut (levado pelo Roberto), por um Flor de Crasto (levado por Charles Polzin), foram servidos queijos brie e roquefort, patés supimpas elaborados por nossa colega Solange, copas e presuntos, pastas de queijo de tomate seco e pães diversos. Para finalizar a festa, um excepcional Pão Madrião doce, servido com o Cérons Domaine des Caillaoux (também levado por Charles)! Esse meu grupo é realmente nota 10!

Para quem esperava apenas uma aula, a noite não poderia ter saído melhor! O aniversário era do Roberto, mas o presente quem recebeu fomos nós!

Oscar Daudt

*Picanha suína assada com ameixas pretas e cerejas ao maraschino, com guarnição de batatas doré e torradas com azeite, azeitonas verdes e alcaparras. 31/12/2008
Último exemplar de caixa comprada, em 1990, no Free Shop de Lisboa.*