



/03/ sociedade

DEGUSTATIVIDADE

Léa Araújo

UM novo conceito de experiências ao redor do vinho

A Liber Wines começou no e-commerce há cinco anos e acaba de inaugurar sua primeira loja física, um sonho da Patrícia Tobias, apaixonada por vinhos, experiente no mercado de logística internacional há 15 anos. “Queremos desmistificar o mundo do vinho, abrir a mente das pessoas a experimentar algo novo e descobrir que vinho bom é aquele que você gosta de beber”, comenta.

Os 800m² projetados pela arquiteta Raquel Tobias vai além da venda de vinhos, que inclusive podem ser degustados em taças, enquanto a equipe de sommeliers guia o cliente a interações com o mundo da enologia.

Logo na entrada da loja, videiras na vitrine em três diferentes tipos de solo simulam o terroir do vale do Rhône com suas pedras redondas, Barossa Valley caracterizado pela presença de mais matéria orgânica e Colares onde a areia predomina. A roda de aromas ensina sobre as nuances perceptíveis na taça que vão desde o floral, fruta, herbáceo, especiarias e evoluem para leveduras, madeira e oxidação. Garrafas de espumante repousadas de cabeça para baixo no pupitre representa o processo de remuage e decora o salão junto com duas mesas em formato de garrafa.

O espaço eno-cultural abrange sala de degustações e cozinha equipada para receber confrarias, harmonizações e masterclasses com capacidade para 35 pessoas sentadas, que pode ser reservado sob disponibilidade. Apelidada de Via Chiantigiana, há ainda uma área a céu aberto, com cadeiras e mesas ao redor de uma oliveira e o estacionamento pode ser adaptado para eventos.

Estiveram presentes na inauguração produtores internacionais das vinícolas Textura Wines (Portugal), Fattoria Fibbiano (Itália) e Família Dardanelli (Uruguai), que compartilharam conhecimento durante as degustações dos

rótulos de importação exclusiva da Liber Wines.

Indico dois brancos que já haviam me conquistado, o Textura Pura Branco (R\$539) e o Vermentino I.G.T (R\$229) e prová-los novamente com explicações dos próprios criadores foi bem especial.

Dos tintos me agradou bastante o português Encoberta Tinto D.O.C. (R\$319) da região do Dão com 30% de uvas provenientes de vinhas velhas, Touriga Nacional, Alfrocheiro e Jaen, muito bem equilibrado, com notas de ameixa preta. A cereja marcante do italiano Ciliegiolo I.G.T. (R\$309) é encantadora, tanto no nariz como na boca, um varietal não tão comum e surpreendente, proveniente da Toscana. O Blend de Tannat da Família Dardanelli (R\$139) foi destaque na Uruguai Wine em BH esse ano, aprovado.

Taças francesas de cristal da Lehmann, sopradas artesanalmente, extremamente leves e livres de chumbo em sua composição são vendidas na loja e variam de R\$98 a R\$780, já que vinhos especiais merecem taças diferenciadas. As 35 vinícolas garimpadas de oito países - França, Itália, Portugal, Espanha, Chile, Argentina, Uruguai e Brasil - integram o portfólio de mais de 200 rótulos dentre tintos, brancos, roses, laranjas, espumantes e fortificados a preços a partir de R\$68 que chegam a preciosidade de R\$962. O foco da Liber Wines é nos pequenos viticultores, que adotam práticas orgânicas e sustentáveis, em respeito ao terroir.

Aberta ao público de segunda a sexta-feira, de 9h às 19h e sábado de 9h às 14h. Fica na Rua Major Lopes, 613 - São Pedro. Saiba mais no www.liberwines.com.br

Mais experiências gastronômicas no
www.degustatividade.com.br

Liber Wines

FOTO / Renata Melo



Patrícia Tobias: “queremos desmistificar o mundo do vinho”

FOTO / Rodrigo Câmara



Videiras na vitrine em três diferentes tipos de solo simulam terroirs

FOTOS / Léa Araújo

FOTO / Renata Melo



Espaço eno-cultural para confrarias



Showroom da Liber Wines

01 / Jana Barroso no Cabernet Butiquim

Jana Barroso está de volta na cozinha do Cabernet Butiquim e para consagrar seu retorno elaborou tapas especialmente para serem servidas no balcão da Garagem do Cab juntamente com os coquetéis especiais dos bartenders Alexandre Loureiro e Pedro Hos. Os petiscos são um passeio pelo mundo com toques da gastronomia japonesa, francesa, espanhola, chinesa, mexicana, venezuelana e colombiana. Finíssimo empanamento do karaage de couve-flor, bem refrescante a tartellete de burrata e tomate, sequinho o arroz frito com mortadela defumada, saborosíssimo o taco de barriga de porco e muito elefante o bolo de amendoim. Para acompanhar, aventure-se em coquetéis autorais e releituras de clássicos a serem descobertos na carta secreta de balcão. Infusão de jabuticaba com purê monin, soda de limão cravo, óleo saccharum e orgeat são exemplos dos preparos artesanais feitos na casa pelos mestres da coquetelaria do Cab. Descubra.



Pedro Hos, Jana Barroso e Alexandre Loureiro

02 / Fim de ano no Fasano

No jantar de Natal dia 24 de dezembro e almoço dia 25 de dezembro, o restaurante Gero oferece menu em três tempos a R\$460, incluído bebidas não alcoólicas. As entradas são: carpaccio de salmão e atum ou burrata com pesto de pistache e mortadela italiana, nos principais há ravioli de robalo ao molho de limão ou peito e coxa de peru com arroz de castanhas ou short rib com batatas fondant, e nas sobremesas, entremet de pistache, morango e hibisco ou rabanada de panettone com creme de zabaione. Durante a Ceia, Lygia Santos apresenta clássicos do jazz e temas natalinos. Já no Réveillon, dia 31 de dezembro, entram no menu duas saladas, de lentilhas com tomates grape e lascas de provolone ou de bacalhau e grão de bico, o ravioli de brie na manteiga e sálvia ou haddock ao molho champagne e creme de espinafre ou tornedor ao molho de trufas negras com gratin dauphinois ou paleta de cordeiro como principais e torta ópera de damasco e chocolate gold ou entremet de iogurte e limão siciliano para finalizar. O menu a R\$690 inclui bebidas não alcoólicas e uma taça de Prosecco. Thaís Moreira embla a virada com clássicos do jazz e música brasileira. Reservas: (31) 3500-8970.

03 / Veuve Clicquot

Luisa Fonseca está sempre à frente de jantares com sua marca preferida, Veuve Clicquot. Além dos rótulos mais difundidos, Yellow Label e Rosé, levou para o jantar de fim de ano na A Casa de Sofia um Vintage 2012 e o Whispering Angel 2021, reconhecido como um dos mais famosos vinhos rosés de Provence. É um vinho versátil que ficou ótimo com caviar mujol servidos sobre as mini panquecas blini com crème fraîche. Produzido apenas em safras excepcionais, O Champagne Veuve Clicquot Vintage 2012 envelhece em grandes tonéis de madeira, o que traz intensidade aromática e toques amadeirados e torrados. Para essa maravilha, Sofia serviu no ponto o bife do vazio com gnocchi alla romana e fonduta de tulha. Já o Veuve Clicquot Rosé representa o primeiro champagne rosé assemblage do mundo, apreciado com a meringata da Sofia, que é pura elegância em forma de creme de chocolate branco, frutas vermelhas e suspiro com leve toque de limão siciliano.



Luisa Fonseca, do Plop Champagne