



Vai de Vinho: um bar charmoso especializado em vinhos inaugurado recentemente no Campo Belo

Sim, muitos ainda não sabem, mas o Campo Belo já conta com um pequeno e charmoso bar especializado em vinhos. É o Vai de Vinho, inaugurado em março (na Rua João de Souza, 377), ao lado da deliciosa pizzeria Autêntico Gusto. Montado em um sobrado aconchegante, o Vai de Vinho é um boteco criado pela sommelier e youtuber Dani Scarpelli, que mantém o canal “Vai de Vinho” no YouTube. O boteco acomoda apenas 28 pessoas sentadas em seus três ambientes (Deck, Bistrô na calçada e balcão), e esse perfil colabora para a atmosfera intimista e descolada da casa. A proprietária, Dani Scarpelli, está lá todas as noites, de terça-feira a sábado, das 18h00 à 01h00, dando dicas de harmonização e conversando sobre o universo dos vinhos com os clientes interessados.

“Meu objetivo com o bar é mostrar que o vinho é para todos, que a frescura em volta do vinho, o esnobismo de algumas pessoas de achar que vinho bom é vinho caro não pode afastar a pessoa que realmente aprecia esta bebida ou que está entrando neste mundo agora. No Vai de Vinho, nossa proposta não é ter super vinhos, é ter o vinho do dia a dia que cabe no bolso e no gosto do cliente”, explica Dani Scarpelli.

Por isso mesmo, o bar oferece boa variedade da bebida, com cerca de 30 rótulos, de 10 países e de diversos estilos, uvas e preços, sempre pesquisados cuidadosamente pela própria Dani – entre vinhos tinto, branco, rosé, suave, de sobremesa e até espumante. As garrafas custam entre R\$ 65,00 e R\$ 200,00, enquanto as taças saem na faixa entre R\$ 12,00 e R\$ 45,00. Mas a casa tem uma promoção muito interessante para quem gosta da versatilidade de comprar vinhos em taças e, com isso, poder provar diferentes rótulos num mesmo dia. Todas as noites, de terça a sexta-feira, acontece o “Happy Wine” das 18h às 20h. Neste horário, as taças de diversos vinhos tinto e branco são vendidos por preços especiais – apenas R\$ 10,00 cada taça. “E não são qualquer vinho não. São bons vinhos escolhidos com muito carinho por mim, especialmente para esta promoção”, diz Scarpelli. Outra atração divertida do boteco para quem gosta de pedir vinho em taça é a sofisticada Enomatic, uma máquina na qual o vinho fica preservado na temperatura ideal, com preços que oscilam entre R\$ 22,00 e R\$ 45,00 cada taça.

Para acompanhar a bebida, a casa oferece alguns petiscos, como Potinho de Queijo (Ermental, Gorgonzola e Parmesão), a R\$ 20,00, Mix de Castanhas, a R\$ 18,00, e Doritos, a R\$ 7,00. Além disso, a cada 15 dias, no almoço de sábado, Dani promove um evento especial chamado “Comidinha da Mamãe”. São pratos realmente caseiros, feitos pela mãe dela. Cada dia é uma opção diferente. “São comidinhas com gostinho de comidinha de mãe que fazem sucesso junto ao nosso público. Já tivemos opções como Stroganoff, Caldo Verde, Capeletti in Brodo e Escondidinho de Mandioquinha. Todos devidamente harmonizados com vinhos que temos em estoque”, acrescenta ela. O prato custa R\$ 45,00 por pessoa e o próximo dia da promoção será sábado da outra semana, dia 29 de junho, a partir das 12h00. Além disso, uma inovação da casa é permitir que os clientes que estejam consumindo vinho possam



chamar comida por aplicativos como iFood, Uber Eats ou Rappi sem precisar pagar nenhuma taxa para a casa.

SOBRE O CAMPO BELO

Cercado por outras regiões nobres, como Brooklin, Moema e Vila Mascote, o Campo Belo é um bairro tranquilo, predominantemente residencial, com a maioria das suas ruas calmas e arborizadas e, ao mesmo tempo, é um forte polo gastronômico da cidade – ainda muito pouco conhecido pelos moradores de outros bairros e regiões da capital. O Campo Belo reúne hoje, num espaço relativamente pequeno, separado por poucas quadras, mais de 80 estabelecimentos gastronômicos agradáveis, divertidos, originais, intimistas, badalados, surpreendentes, curiosos, musicais, românticos, agitados, descolados, charmosos – incluindo mais de 20 bares (vários com música ao vivo), mais de 30 restaurantes de diversas nacionalidades e especialidades (de churrascarias a vegetarianos, de peruano a mexicano), pelo menos sete pizzarias e cinco hamburguerias, seis padarias sofisticadas, cafés, docerias e sorveterias. O Campo Belo tem acesso muito fácil pelas avenidas Santo Amaro, Vereador José Diniz, Jornalista Roberto Marinho e Washington Luís e ainda fica muito próximo de duas estações do metrô (Eucaliptos e Campo Belo, ambas da Linha 5 – Lilás).

Para informações sobre a gastronomia da região, acesse a página “Bares e Gastronomia do Campo Belo”: www.facebook.com/baresegastronomiadocampobelo.

SERVIÇO

Bar Vai de Vinho

Rua João de Souza, 377

Fone: 5542-0326

MAIS INFORMAÇÕES

g6 Comunicação Corporativa

Eduardo Sanches (eduardo@g6comunicacao.com.br)

Fones: (11) 5562-2782 e 99305-3328

www.g6comunicacao.com

www.facebook.com/g6comunicacaocorporativa

21/Junho/2019