



Boteco Vai de Vinho aposta na constante renovação dos seus vinhos para conquistar o seu público

Única casa especializada em vinhos instalada desde março no bairro do Campo Belo, em São Paulo (SP), o Boteco Vai de Vinho, criado pela sommelier e youtuber Dani Scarpelli, aposta na constante renovação dos rótulos disponíveis para o seu público para se manter atraente para os clientes e seguir sendo referência dentro do tema “vinhos” na região. O boteco 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, todos os meses, chegam boas novidades garimpadas por Dani Scarpelli.

Você já tomou um vinho produzido pela República da Eslovênia, um pequeno país do Leste Europeu que teve origem na antiga Iugoslávia? Pois saiba que o Boteco Vai de Vinho acaba de introduzir em seu cardápio mais um vinho dessa região, produzido pela Puklavec Family Wines, uma vinícola familiar criada em 1934 que hoje é a maior produtora de vinhos do país e já começa a ganhar destaque também no mercado internacional. A novidade que chegou agora ao Vai de Vinho é o Puklavec Family Wines Rosé Pinot Noir (R\$ 130,00), um vinho que harmoniza muito bem com aves, peixes, saladas e carnes suínas e é ideal para tomar nestes dias mais quentes, especialmente antes das refeições.

“Tomar um vinho de uma região tão distante é praticamente uma viagem ao solo daquela região, ao clima do lugar, especialmente quando pensamos num lugar com tanta história e tanta cultura. É tomar aquela paisagem da época em que as uvas estiveram lá”, afirma Dani Scarpelli. “Tomar esse vinho é como mergulhar em uma piscina de frutinhas vermelhas e pétalas de rosas! Foi assim que me senti ao primeiro gole do Puklavec Family Wines Rosé Pinot Noir, produzido no terroir surpreendente da Eslovênia. Que frescor! Que momento agradável! O aroma inclui morangos e um toque de rosas, com aquelas que ficam na geladeira da floricultura”, empolga-se Dani.

Outra novidade que já vem fazendo sucesso no Vai de Vinho é o argentino Cara Sucia (R\$ 117,00). “Como traduzir em palavras um dos vinhos que mais gostei de provar ultimamente?”, diz Dani. Os vinhos Cara Sucia são um projeto dos irmãos Durigutti que produzem no leste de Mendoza, em Rivadavia, numa bodega inicialmente criada em 1959 e comprada por eles em 2008. Hoje, eles produzem lá cerca de 2 milhões de



litros dos seus vinhos. Seus vinhos são muito premiados pela crítica internacional do mundo todo. Talvez por isso, eles se dêem ao luxo de aproveitar uvas pouco conhecidas e, sobretudo, pouco valorizadas. Mas os resultados são incríveis.

“Eles produzem numa região não muito pop, mas com vinhedos antigos e orgânicos. Uma volta às origens com uma pegada ‘modernosa’ temos aqui. É um vinho tinto com um blend surpreendente de uvas, como Bonarda, Syrah, Sangiovesi, Barbera, Buodinamico, Cardinale e Beiquiñol, que fazem dele uma bebida feliz, alegre, divertida. No nariz, muita fruta fresca e interessantíssimos aromas de ervas como alecrim”, avalia a proprietária do Boteco Vai de Vinho. E tem mais. “Na boca, ele é festa pura, uma seda, muito fresco, agradável. O Cara Sucia é fermentando em ovos de cimento, tipo como fermentavam em ânforas de barro, 100% orgânico, sem filtragem e com a mínima intervenção do enólogo. Aqui quem manda são as uvas!”, acrescenta Dani. “Eu tô apaixonada pelo Cara Sucia. Esse vinho é a minha cara”.

SOBRE O BOTEÇO VAI DE VINHO

O Vai de Vinho foi inaugurado em março (na Rua João de Souza, 377), ao lado da deliciosa pizzaria Autêntico Gusto. Montado em um sobrado aconchegante. 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. 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 vendidas 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.

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.comwww.facebook.com/g6comunicacaocorporativa

11/Setembro/2019