



Um roteiro com os cinco melhores bares ou restaurantes para tomar vinho no Campo Belo

O mercado de vinhos está crescendo no Brasil, embora ainda de maneira lenta. A estimativa dos especialistas é que o consumo aumente 5% em 2019 em relação ao ano passado, quando também houve crescimento. Exatamente por isso, cada vez mais bares e restaurantes dão uma atenção especial aos vinhos, procurando novidades interessantes e tentando diversificar sua oferta de rótulos, por um custo-benefício atraente, tentando atrair clientes cada vez mais curiosos e fãs dessa bebida. Um exemplo dessa tendência é o surgimento de um número cada vez maior de bares especializados em vinhos nas grandes cidades, em especial em São Paulo e no Rio de Janeiro. No polo gastronômico do bairro do Campo Belo, em São Paulo (SP), onde existem cerca de 100 estabelecimentos gastronômicos, existem várias opções agradáveis para se tomar um bom vinho. Confira um roteiro com os cinco melhores bares ou restaurantes para tomar vinhos na região.

BOTECO VAI DE VINHO

Inaugurado em março deste ano, é o único bar de vinhos do distrito. O bar tem várias promoções interessantes, dependendo do dia. Todas as noites, de terça a sexta-feira, acontece o “Happy Wine” das 18h às 20h. Neste horário, as taças de vinhos tinto e branco são vendidas por preços especiais – apenas R\$ 10,00 cada taça. Nas terças-feiras, outra atração é o projeto de harmonização de diferentes tipos de vinhos com diferentes tipos de comida: pizza, hambúrguer e sushi, por exemplo. O pacote proposto pelo bar já inclui o prato e o vinho adequado para harmonizar. Os preços variam de acordo com a comida e o vinho escolhido. Outra promoção que vem fazendo muito sucesso acontece aos sábados. Trata-se de um rodízio de vinhos. Das 20h às 22h, o cliente paga R\$ 53,00 e tem direito a quatro taças de quatro tipos diferentes de vinhos: um espumante, um branco, um rosé e um tinto. Depois disso, o cliente poderá tomar quantas taças desejar de qualquer um desses vinhos sem pagar nada à parte. Os vinhos que fazem parte da promoção são os seguintes: Brut Rosé Lídio Carraro (Espumante, Brasil), Faro Chardonnay (Branco, Chile), Cordillera Andina (Rosé, Chile) e Red Blend Ventisquero (Tinto, Chile). O Vai de Vinho tem cerca de 45 rótulos diferentes em seu estoque, de 11 países diferentes, como Macedônia, África do Sul, Eslovênia, Israel, Itália e Chile. Seu vinho mais barato é o português Portas do Sol (R\$ 56,00), produzido na região do Tejo. Sua opção top de linha é o vinho Hermon (R\$ 180,00), de Israel, nas opções branco e tinto.

RESTAURANTE BRATTEN – SABORES DA EUROPA

O Restaurante Bratten – Sabores da Europa, inaugurado em dezembro do ano passado, traz uma proposta diferenciada. A casa é especializada em gastronomia europeia, preparando pratos que são tradicionais em muitos países europeus. No cardápio, debaixo de cada item para se comer, incluindo as sobremesas, a casa indica os tipos de vinhos que melhor harmonizam com aquele produto. O curioso é que na carta de vinhos, a maioria dos vinhos é brasileira, proporcionando harmonizações surpreendentes. Mas há também alguns vinhos diferenciados importados de países como Portugal, Chile, Espanha ou Itália, por exemplo,



que são incluídos na carta de vinhos para completar a oferta ao consumidor. São tipos de vinhos que não são produzidos no Brasil. Um bom exemplo é o tradicional vinho verde, que não existe no Brasil (apenas em Portugal), e está presente no restaurante. A carta de vinhos inclui 51 rótulos (garrafas de 750 ml) e mais nove rótulos de garrafas menores (1/2 e 1/4). Seus vinhos mais em conta (de 750 ml), que custam R\$ 79,90, são o Don Guerino Malbec Rosé e o Valduga Origem Cabernet Sauvignon, ambos produzidos em vinícolas de ponta no Rio Grande do Sul. O melhor vinho da casa é o Pizzato DNA 99 Merlot, que custa R\$ 299,00. É o melhor vinho produzido no Brasil atualmente. Ele tem 95 pontos na Decanter, uma revista especializada em vinhos, de grande prestígio no mundo todo, que avalia vinhos e tem como nota máxima 100.

RESTAURANTE E BAR ALEGRIA DO GALO

Divertido, musical, descolado, moderno, despretenso, espaçoso, confortável e com um cardápio de refeições, petiscos, pizzas e bebidas muito diversificado e com bastante qualidade. Este é o perfil do Restaurante e Bar Alegria do Galo. A casa funciona em São Paulo (SP) com duas unidades: na Rua Sócrates, 558, na Vila Sofia, e na Rua Demóstenes, 684, no Campo Belo. O visual da casa do Campo Belo é um destaque importante, que o diferencia dos demais estabelecimentos do bairro. Dependendo de onde se senta, a impressão é de estar em um cenário de filme cult e, por isso mesmo, a casa é constantemente elogiada pelos clientes. Por essa razão, o Alegria do Galo já foi até cenário para diferentes gravações. Entre vinhos tinto, branco, rosé, champagne e espumantes, o restaurante oferece 20 opções diferentes para seus clientes. Entre os tintos, o rótulo mais em conta é o chileno La Moneda Malbec (R\$ 85,00). O espumante Salton Brut sai por R\$ 69,00.

RESTAURANTE OSTERIA VENEXIANA

A Osteria Venexiana, inaugurada em junho deste ano, é uma típica cantina italiana que traz como principal diferencial a sua especialização na sofisticada culinária de Veneza. A Osteria Venexiana é pequena, simples, acolhedora e mantém a forte personalidade que se encontra em um restaurante tradicional de Veneza. Lá, o cliente vai encontrar uma variedade de massas (nhoque, espaguete e lasanha, por exemplo), muitos pratos com peixes, ostras, camarão e outros frutos do mar, sopas, risotos, queijos, fatias de pizza, vinhos e drinks típicos de Veneza, como o tradicional Bellini, entre outras opções. Sua carta de vinhos inclui apenas vinhos italianos e espumantes brasileiros. São 10 opções de vinhos tinto, rosé e branco, com preços a partir de R\$ 65,00 para o vinho tinto Montepulciano d'Abruzzo, produzido na cidade de Ortona, na Itália. Como uma cantina de Veneza, a Osteria oferece todos os dias ostras frescas para seus clientes, permitindo uma harmonização incrível e diferente com os vinhos brancos, como o Il IV Miglio Falanghina (R\$ 79,00), e os espumantes, como o Salton Prosecco Brut (R\$ 66,00) ou Garibaldi Prosecco Brut (R\$ 66,00).

BAR E RESTAURANTE GANSARAL

O Gansaral é um lugar diferente de tudo que existe no Campo Belo. É uma casa especial que atende diferentes públicos, misturando na medida certa cultura, gastronomia, ótimos vinhos, história e muito verde. Tudo começou há aproximadamente 90 anos, quando desembarcaram no Brasil as famílias Volkmer e Prüfe, vindos da Saxônia, no Norte da



Alemanha. E, aqui no Campo Belo, construíram sua casa, nos fundos de um terreno na Rua Demóstenes, 885, onde criavam gansos de estimação. A casa atual, onde funciona o Gansaral, foi construída na década de 1960, na frente da casa onde morava a família – exatamente no local onde os gansos eram criados. Foi construída pelos pais da atual proprietária, a artista visual Heidi Prüfe Diniz, esposa de Marcus Diniz. O casal administra o Gansaral e atende diariamente, com muita simpatia, os clientes que se espalham pelo seu lindo jardim. Para quem busca a gastronomia alemã, há delícias como a Torta de Chucrute com Bacon, o Dinedi (um tipo de pizza alemã retangular), suas Tábuas de Canapés, seus fatiados, suas incríveis linguças e salsichas alemãs. Entre os vinhos, são 15 rótulos entre espumantes, branco, rosé, tinto, sobremesa, orgânicos e biodinâmicos. O vinho tinto mais acessível é o chileno Bicicleta (R\$ 67,00), nas uvas Cabernet Sauvignon e Carménère. No Gansaral, o ambiente rústico, cheio de detalhes charmosos e com muito verde, é outro forte atrativo para degustar um vinho sem pressa, com uma boa companhia.

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, cerca de 100 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.

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

Outubro/2019

