

Ainda desconhecidos, vinhos naturais começam a pipocar em bares e restaurantes

URL CURTA MAIOR MENOR ERRAMOS?

MARÍLIA MIRAGAIA
DE SÃO PAULO

04/03/2018 02h00

Rafael Roncato/Folhapress



Taças servidas na Sede 261

Quando o francês Benoit Mathurin, chef do Esther Rooftop, lançou sua nova carta de vinhos no começo de fevereiro, decidiu abolir a divisão que separava os naturais. É que, como não os conheciam, as pessoas tinham medo de experimentar, segundo ele. E, para sua surpresa, a estratégia deu certo entre os clientes.

Vinhos naturais, ainda desconhecidos, começaram a bater as asas para fora do meio de entendidos e foram parar em casas como o Esther e a despretensiosa Hospedaria, na Mooca. Sem uma definição formal, são, em geral, feitos com o menor nível de interferência, pouca ou nenhuma administração de conservante e uso de leveduras selvagens (do ambiente e das uvas).

Na hora de beber, têm outras referências de intensidade, sabores e aromas. "Para experimentar tem que abrir a cabeça", diz Analu Torres, que ao lado de Xavier Meney comanda o Jardim dos Vinhos Vivos, na Vila Madalena. No misto de loja e espaço de eventos, é possível experimentar em torno de 50 garrafas -para acompanhar, leve a própria comida, é só consultar a casa antes.

Se estiver começando, boa pedida é visitar o novo bar Sede 261, em Pinheiros, onde a seleção de vinhos muda toda semana, mas sempre dispõe de naturais, como o Caciقة Maravilla. E, é claro, das donas, Daniela Bravin e Cassia Campos, para conversar.

Na Enoteca Saint VinSaint, na Vila Nova Conceição, eles também aparecem em dez opções de taça, além de 150 rótulos sob a batuta da sommelière Lis Cereja, organizadora da feira Naturebas, dedicada ao tema.

Vinhos naturais já receberam críticas, a começar pelo nome, que faz os demais parecerem artificiais. Polêmicas à parte, é preciso curiosidade para entrar no universo. "Não é uma questão de moda, é uma questão de saber se você quer conhecer coisas novas", diz Benoit.

A tarefa tem ficado mais fácil com a oferta crescente. "Isso é incrível para o cliente, que pode variar o repertório a provar", diz Gabriela Bigarelli, consultora da carta do Maní, com oferta de oito naturais.

Esther Rooftop. r. Basílio da Gama, 29, República, tel. 3256-1009

Enoteca Saint VinSaint. r. Atilio Innocenti, 811, Vila Nova Conceição, tel. 3846-0384

Hospedaria. r. Borges de Figueiredo, 82, Mooca, tel. 2291-5629

Jardim dos Vinhos Vivos. Tel. 99133-4000

Maní. r. Joaquim Antunes, 210, Pinheiros, tel. 3085-4148

Sede 261. r. Benjamim Egas, 261, Pinheiros, tel. 3819-0618

NOVIDADE 2

O restaurante **Emiliano**, no hotel de mesmo nome, estreia semana que vem um cardápio com mais de 15 novos pratos. Entre as influências, estão sotaques de países onde o chef italiano Andrea Montella já trabalhou. Entre os destaques, merluza negra com nhoque, brócolis, molho de limão e alcaparras (R\$ 106; foto).

Emiliano - r. Oscar Freire, 384, tel. 3728-2020

Divulgação



O **Emiliano** estreia com um cardápio com mais de 15 novos pratos