

s vinhos dos chefs

boa, normalmente em parceria com produtores de prestígio e bons enólogos. Suas melhores criações e **Odete Cascais**, crítica de vinhos da Time Out, escolheu os a justiça. **Gonçalo F. Santos** fotografou as garrafas.



Ljubomir Stanisic

NU (com Rui Reguinga) Alentejo, branco, 2011



À venda nos três restaurantes do chef:
100 Maneiras, Bistrot 100 Maneiras e
Nacional 100 Maneiras.
Preço: Nu, branco 38€.

“Ljubomir fez vários vinhos com a Niepoort e este Nu, com Rui Reguinga, é bem mais original. Um vinho de cor dourada, aroma muito diferente do normal (a lembrar ferro), boa madeira na boca e óptima acidez. Muito bom e muito diferente do resto.



Ljubomir começou a fazer vinhos há cinco anos, com a enóloga Susana Esteban. No entanto, foi António Maçanita quem o deixou ficar um dia inteiro na adega a brincar com vinhos e quem lhe ensinou muito sobre todos os processos. Com ele criou os vinhos Ljubão e Ljubinho. Depois lançou-se ao Douro e desafiou Dirk Niepoort. O Eclair e o Maldito são filhos dessa parceria, com rótulos ilustrados por Mário Belém. O Maldito é um vinho de gama média a que Ljubomir gosta de chamar o “vinho com tomates”. O Eclair já é uma coisa mais séria, de gama alta, onde Ljubomir misturou vários dos melhores lotes de Dirk Niepoort. O Nu (2011) é um único vinho, branco, alentejano, feito em parceria com Rui Reguinga. Ljubomir chama-lhe o “vinho sem merdas” por ser 100% natural, feito a partir de vinhas centenárias.