

Cantinho etílico

POR CAROLINA MARCUSSE*

Um ambiente muito observado antes de decidir pela compra ou aluguel do futuro lar é o espaço de convivência, onde podem ser recebidos convidados. Nele, que pode ser adaptado para a varanda, a sala de estar ou até mesmo a cozinha, geralmente, há bancadas para exibir garrafas de bebida, preparar drinques ou até servir de suporte para adegas e chopeiras.

Se o espaço já era valorizado antes da pandemia, tornou-se quase obrigatório após o período de isolamento. De acordo com o Centro de Informações sobre Saúde e Álcool (Cisa), durante os dois últimos anos, o consumo de álcool aumentou em torno de 18,5%. Apesar de o país estar passando por um momento de retomada de atividades, a tendência de beber em casa veio para ficar. Além de ser um ambiente prático e agradável para os proprietários, é sofisticado e intimista para as visitas.

Severino Figueiroa, empresário, conta que o que o levou a decidir por ter um espaço do tipo no lar foi o desejo de “ter uma marca em casa que lembre a todos que a hora do encontro para beber e conversar é coisa séria”. Com uma bancada branca, um armário baixo e decoração que harmoniza com o restante do ambiente, ele conta que o espaço significa para ele “um elo com os visitantes, que, assim como ele, são apreciadores de uma boa conversa, regada a boas bebidas”.

Home bar

O arquiteto Bruno Amaral, proprietário do BEP Arquitetos, explica que o nome dado ao móvel ou local reservado para servir e preparar drinques no lar pode ser home bar, minibar ou, simplesmente, bar. Ele esclarece que não existem dimensões mínimas para dispor do local em



Bar na casa de Severino Figueiroa, com os móveis integrados ao ambiente

É possível ter um espaço no aconchego do lar para degustar uma bebida e finalizar o dia da melhor forma. Saiba como montar o seu

casa, que depende do desejo e das necessidades individuais do morador. “O que vai determinar o tamanho deste espaço é a variedade de bebidas que você quiser pôr”, completa.

Por isso, o local não precisa ter sido reservado desde o projeto inicial para funcionar, afinal, muitas residências não dispõem de muito espaço livre. “Você pode adaptar uma peça existente, um aparador, um carrinho de chá ou um móvel sob medida. Não importa o apoio, a regra é dispor as bebidas de forma organizada, com as peças menores e translúcidas na frente, e mesclar com outros objetos de decoração, que pode ser um vaso ou escultura”, afirma o arquiteto Bruno. No entanto, ele indica atenção aos excessos para não entulhar o espaço, pois, por ficar exposto, tem que ser charmoso e descontraído.

Inúmeras possibilidades

Do estilo minimalista ao extravagante, todos podem ser contemplados. Pode ser mesclado com uma adega ou com um cantinho do café, por exemplo. “Por ser integrado, deve seguir o conceito da decoração do local onde está inserido”, recomenda o arquiteto. Geralmente, por estar em

Adegas em alta!

Com o aumento do consumo de vinho nos últimos anos, impulsionado por estudos que relacionam o consumo moderado com saúde em dia e pelo crescimento do e-commerce do setor, cada vez mais ter um local adequado para armazenar os vinhos é uma demanda. Para decidir pelo tamanho ideal de adega, o arquiteto Sérgio Riguetti recomenda: “Devemos considerar o consumo médio do usuário, e se é um apreciador ou um usuário menos frequente de vinho, pois existem modelos de adegas que vão de oito a 33 garrafas, que podem ser verticais ou horizontais”.

Um cuidado essencial na hora de construir o espaço é com a incidência solar e a temperatura do ambiente. Optar por locais com incidência direta de sol ou abafados pode levar à deterioração do vinho, que pode perder sua qualidade original. “Deve-se dar preferência às adegas com vidros escuros, pois ajudam a minimizar essa exposição”, diz o arquiteto, dando uma dica para melhorar a conservação das bebidas — estar inserida em um nicho ou em um móvel planejado pode garantir o armazenamento adequado.

áreas mais refinadas, madeiras e mármore são materiais interessantes para o espaço. Se pensado especificamente para o preparo de drinques, uma pia de inox é sempre bem-vinda.

O tradicional bar em casa, presente desde as décadas de 1930 no imaginário popular, devido aos