

# Sabores e memórias

Depois de um dia de trabalho, para relaxar ou apenas apreciar, uma boa taça de vinho sempre cai bem. Em nível mundial, o Brasil se encontra na 14ª posição no ranking de mercados de vinhos mais atraentes do mundo, segundo dados da consultoria Wine Intelligence, coletados em 2021. De acordo com a Associação Brasileira de Sommeliers, o país aumentou consideravelmente o consumo da bebida durante a pandemia, chegando em 2,78 litros per capita.

E assim, despretensiosamente, Livia Frazão, 49 anos, queria algo a mais para a própria vida. Quando voltou ao trabalho presencial, após o longo hiato de isolamento social, decidiu mudar de carreira. Na companhia da mãe, Virginia Frazão, criaram a empresa CanWine, inicialmente com foco em vinhos e espumantes em lata e eventos ao ar livre. Mas foi pelos rótulos brasileiros que o olho brilhou. Em seguida, o nome e o foco do negócio mudaram.

“Colocamos Na Vizinha: Ao seu lado um bom vinho (@navizinha\_vinhos). Pensamos em uma curadoria de vinhos brasileiros de pequenos e qualificados produtores. O showroom começou dentro de casa, nas extensas prateleiras da entrada principal, de onde desalojei as centenas de livros”, recorda. Em janeiro de 2023, o primeiro encontro harmonizado aconteceu. No Condomínio Verde, localizado no Jardim Botânico, as reuniões perduram por horas e as conversas se estendem com uma boa taça.

Um círculo social unido, que virou uma rede de apoio para os moradores, sobretudo na época da pandemia. “É uma comunidade no sentido mais profundo que essa palavra pode expressar. E de alguma forma, queria poder abrir a casa e as garrafas para que pudéssemos fazer pequenos encontros, socializar depois de tanta reclusão, degustar castas e rótulos de produtores brasileiros que, com quase toda certeza, ninguém por aqui tinha sequer conhecimento que existia”, revela Livia.



A Festa de Babete foi criada logo após a pandemia

Ed Alves/CB/DA.Press

## Tempo de festejar

Vinhos, comidas e risadas. Os encontros ganharam um nome: Festa de Babete. Permanecendo, assim, até os dias atuais. Aos poucos, as confraternizações ganham adeptos fiéis. A cada mês, amigos e vizinhos harmonizam risos, novas amizades e vinho brasileiro de muita qualidade. “Fico sem palavras ao observar como o mundo do vinho pode proporcionar encontros e bonitas amizades. E fico ainda mais sem palavras quando clientes me retornam com: ‘Boa tarde, obrigado pela noite de degustação. Me reconciliou com os vinhos brasileiros’.”

A Festa de Babete está hoje mais para um encontro harmonizado do que um clube de vinhos propriamente dito. Segundo Livia, é uma reunião de pessoas, geralmente clientes, amigos e seus colegas, que chegam para um momento descontraído de experiência de degustação de vinhos brasileiros. Durante as conversas, não abrem mão de falar sobre as vinícolas brasileiras, pratos deliciosos e, claro, momentos de descontração. Esses são os temperos principais das muitas lembranças que têm construído.

“Logo após a pandemia, tínhamos sede de encontros. E propus, então, encontros harmonizados, em que a ideia era apresentar vinícolas brasileiras e seus rótulos, harmonizados com quitutes”, relembra. A Festa de Babete acontece pelo menos uma vez ao mês. Às vezes, até duas. Com uma limitação de 15 pessoas, na maioria das vezes, alguns não se conhecem. De certa forma, a beleza da reunião está aí, pois traz um clima mais divertido e descontraído entre os visitantes. Mas as edições também podem ser fechadas para grupos de amigos ou para funcio-

nários de uma mesma empresa, em uma ação institucional de confraternização.

A ideia é realizar os encontros harmonizados com algum tema específico. “Geralmente, fazemos a apresentação de uma vinícola e de seus vinhos e aproveitamos para dar uma contextualizada sobre o terroir e as uvas. Na última edição, foi um pouco diferente: tivemos a presença do próprio enólogo Pedro Tasca, da Adega Giovanni Tasca, de Bento Gonçalves, que apresentou os lançamentos da vinícola e também alguns rótulos que não foram nem lançados. Foi uma experiência única”, comenta.

No grupo de WhatsApp são mais de 130 participantes. Divulgação das próximas reuniões, debates sobre os rótulos que serão degustados e os quitutes que serão levados. Além disso, tentam encontrar mais adeptos desse universo para fazer parte da comunidade. “Tudo o que fazemos para harmonizar com os vinhos é com muito zelo, sempre com ingredientes frescos e de qualidade. No grupo, também damos espaço para pessoas alérgicas falarem sobre suas limitações quanto ao menu para que possibilitem uma noite agradável para todos”, finaliza.