

# Bruto, Perigoso, Amoroso, assim são os novos vinhos de Ljubomir Stanisic

J.M.A

23 abr 2024 16:44

**O mediático chef Ljubomir Stanisic assina uma dezena de novos vinhos Mestiço. A novidade faz-se em parceria com alguns dos mais conhecidos produtores nacionais. Alentejo, Douro e Dão estão entre as regiões em destaque nestes néctares.**



Divulgação

“É tão Amoroso quanto Atrevido, Bravo e Curioso, Bruto mas também Maduro, Perigoso mas Sólido, até um pouco Viçoso e algumas vezes Raro. São características que definem a bebida dentro da garrafa, mas também o seu blender”. É desta forma que nos é apresentado o chef Ljubomir Stanisic numa descrição que

faz a ponte com o carácter dos vinhos que acaba de assinar. Ljubomir tem três restaurantes e muitas paixões. O vinho é uma delas.

O cozinheiro rapidamente passou da cozinha à vinha. Fincou o pé no acelerador e entrou pelo país adentro. Bateu à porta de amigos, furou pelas suas adegas. Alentejo, Douro, Lisboa, Açores, Serra da Estrela, Minho, Dão, Madeira. Não interessava tanto onde, mas com quem. A fusão foi sempre feita entre amigos. E destas amizades resultaram alguns prémios: a “Revista de Vinhos” destacou o Bicho do Mato (vinho branco 2017), produzido com Dirk Niepoort no Douro, como um dos “Topos de Gama Brancos” e “Altamente Recomendado” em 2020; Mó (vinho tinto 2013) também com a Niepoort, foi incluído na lista “O Melhor de Portugal” (com 18 valores em 20) e o Encurralado (vinho branco 2019), produzido com a Azores Wine Company, foi distinguido com o Selo “Altamente Recomendado 2021”.

Em 2024, Ljubomir Stanisic mantém o seu propósito no mundo dos vinhos Mestiço. Estes chegam de muitas latitudes - Douro, Cêa e Alentejo, só para começar. Luís Louro e Inês Capão (Adega Monte Branco), Mateus Nicolau de Almeida e Teresa Ameztoi (Mateus Nicolau de Almeida), Luís Pedro Cândido, Dirk e Daniel Niepoort (Niepoort) dão rosto a este manifesto.

PUB

Com a família Niepoort, no Douro, Ljubomir produziu os Mestiço Bravo, Viçoso (brancos) e Maduro (tinto). Na Mateus Nicolau de Almeida, em pleno Cêa, criou um Bruto (branco) e um Sólido (tinto). Do Alentejo, da Adega Monte Branco, trouxe cinco vinhos: Curioso, Atrevido (brancos), Perigoso, Amoroso e Raro (tintos). Uns são mais simples, outros mais complexos, uns clássicos, outros punk.

A arquitetura de marca é assinada por Dina Camacho e Gil Correia que, com Ljubomir e Mónica (que assina os textos), formam o quarteto de sócios deste novo projeto. Laura Patrício e Nuno Faria são as peças-chave que completam este puzzle feito de amor e amigos.

Os vinhos Mestiço estão à venda através da distribuidora Temple Wines e na [loja online](#) do chefe Ljubomir.