

O PECADO DA LUXÚRIA
A MAIORIDADE DO RESTAURANTE DE RENATO CUNHA
OS VINHOS DE LJUBOMIR E OS MADEIRA DA JUSTINO'S



35
anos
desde 1989

DESE REVISTA DE
VINHOS
A ESSÊNCIA DO VINHO

Nº 417 - ABRIL 2024

E ainda castas antigas do Dão, prova temática Trás-os-Montes, roteiro gastronómico pelo Dubai...



7,00€

QUINTA DOS CASTELARES
PINOT NOIR 2022
Regional Duriense / Rosé / Casa Agrícola
Manuel Joaquim Caldeira



REPORTAGEM

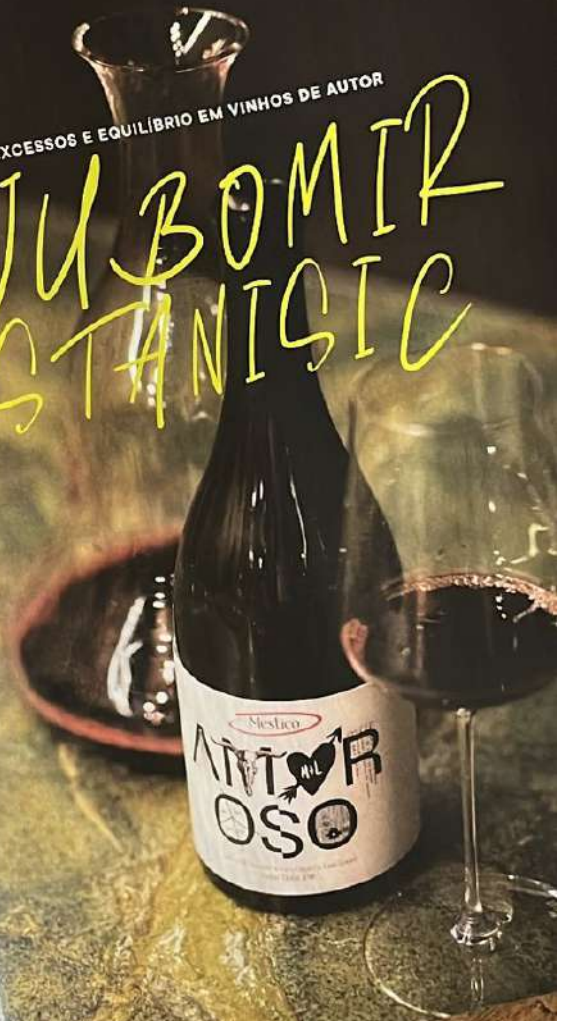
Intervista com o produtor Ljubomir Stanislavovic. Foto: Paulo Demicheli



O que dizer mais do chefe Ljubomir Stanislavovic, depois de tanto que já foi dito, escrito e filmado? Todos conhecem o cozinheiro estrelado, a estrela televisiva, da personalidade irrequieta. Mas há que se dizer algo muito a sério: Ljubo é também um enólogo de mão cheia!

EXCESSOS E EQUILÍBRIO EM VINHOS DE AUTOR

LJUBOMIR STANISLAVOVIC



LJUBOMIR STANISIC

o chefe já havia se inscrito na produção de vinhos públicos. E não esqueceremos a forma como, com o apoio e novidade para ninguém. Mas a verdade é que os vinhos representantes públicos para as vendas em agosto e esteve o novo vinho. Esta nova leva de vinhos (no total de 100) em parceria com Dica's e com Almeida, Luis Louro e José Lopes.

o chefe já havia se inscrito na produção de vinhos públicos. E não esqueceremos a forma como, com o apoio e novidade para ninguém. Mas a verdade é que os vinhos representantes públicos para as vendas em agosto e esteve o novo vinho. Esta nova leva de vinhos (no total de 100) em parceria com Dica's e com Almeida, Luis Louro e José Lopes.

o chefe já havia se inscrito na produção de vinhos públicos. E não esqueceremos a forma como, com o apoio e novidade para ninguém. Mas a verdade é que os vinhos representantes públicos para as vendas em agosto e esteve o novo vinho. Esta nova leva de vinhos (no total de 100) em parceria com Dica's e com Almeida, Luis Louro e José Lopes.

o chefe já havia se inscrito na produção de vinhos públicos. E não esqueceremos a forma como, com o apoio e novidade para ninguém. Mas a verdade é que os vinhos representantes públicos para as vendas em agosto e esteve o novo vinho. Esta nova leva de vinhos (no total de 100) em parceria com Dica's e com Almeida, Luis Louro e José Lopes.



Monica Franco



© Revista O Vinho

LJUBOMIR STANISIC

Todos trazem, nem que seja pelos excessos, muito equilíbrio. E não é só harmonia que encontramos nos vinhos de Ljubomir. A paixão e a emoção que sempre marcaram a comida do chefe estão todas lá, engarrafadas.



VINHOS PROVADOS

95

Bravo 2020

Douro / Branco / Ljubomir Stanisic & Luis Pedro e Dirk Niepoort

É austero no nariz, mas o arejamento traz notas fumadas e de erva-doce. Na boca, impressiona. Tem um perfil mais mineral, é linear, texturado e muito longo. Um branco de guarda, volumoso e intenso, suportado lindamente por acidez viva e vibrante.

Consumo: 2024-2040

N.D. / 11°C



94

Sólido 2020

Douro / Tinto / Ljubomir Stanisic & Mateus Nicolau de Almeida

O nariz é cheio de fruta vermelha fresca, estava, com evolução para pimenta preta e zimbro. Na boca, mostra o que prometeu no nariz. É um vinho agudo, fresco e profundo, cheio de camadas e assunto, tal e qual um solo de guitarra de Stevie Ray Vaughan.

Consumo: 2024-2040

N.D. / 16°C



94

Amoroso 2018

Douro / Tinto / Ljubomir Stanisic & Dirk Niepoort

Um tinto forte e firme, mas sem perder a ternura. Tem caráter, tensão, elegância, potência, fruta madura, um lado picante, tudo junto e misturado. É um tinto cheio de camadas e nuances. Para ser provado devagar e sem pressa.

Consumo: 2024-2033

N.D. / 16°C



92

Maduro 2020

Douro / Tinto / Ljubomir Stanisic & Dirk Niepoort

Aqui temos um tinto de perfil elegante, sem tanta potência. O nariz traz fruta fresca. E na boca, a delicadeza confirma-se, com taninos muito finos, finesse e frescura, com bastante dimensão e profundidade.

Consumo: 2024-2034

N.D. / 16°C



94

Raro

Alentejo / Tinto / Ljubomir Stanisic & Inês Capão e Luís Louro

Feito em ânforas destapadas, com vinhos de dois anos diferentes, vinificados com o engaço. No nariz, traz fruta fresca combinada com um interessante lado vegetal. Aqui temos um vinho fresco, funky e divertidamente delicioso.

Consumo: 2024-2027

N.D. / 16°C



92

Perigoso 2020

Alentejo / Tinto / Ljubomir Stanisic & Inês Capão e Luís Louro

No nariz, resina de pinheiro aparece ao primeiro ataque. O arejamento traz framboesas. Na boca, os taninos estão duros e secos, mas a acidez vibrante segura a onda e deixa o vinho bem agradável. Um vinho cheio de nervos e garra e que tende a ficar ainda melhor com o tempo em garrafa.

Consumo: 2024-2035

N.D. / 16°C



*N.D. Não disponível

92

Bruto 2020

Douro / Branco / Ljubomir Stanisic & Mateus Nicolau de Almeida

Rabigato feito com 5% do vinho com véu de flor. A neutralidade aromática da Rabigato ganha complexidade com a flor, que aporta um toque mais salino. Na boca, bastante volume e dimensão. Um branco intrigante e desafiador.

Consumo: 2024-2030
N.D. / 11°C



92

Viçoso 2020

Douro / Branco / Ljubomir Stanisic & Dirk Niepoort

Feito a partir de uvas vindas de vinhas velhas e Rabigato de vinhas mais novas. Neutro e austero no nariz, mostra-se amplo e tenso na boca, com boa textura, harmonia e profundidade. Um branco pujante e vibrante que tende a ficar ainda melhor com o tempo.

Consumo: 2024-2035
N.D. / 11°C



91

Atrevido 2019

Douro / Branco / Ljubomir Stanisic & Inês Capão e Luís Louro

Branco feito em Estremoz, em parceria com Inês Capão e Luís Louro. Mostra uma leve oxidação, o que agrega mais complexidade no nariz. Na boca, vibra. É salino, gordo, longo e profundo.

Consumo: 2024-2029
N.D. / 11°C



91

Curioso 2020

Douro / Branco / Ljubomir Stanisic & Mateus Nicolau de Almeida

Lote de Esgana Cão e Rabigato, com alguma flor. Por trás do aroma da oxidação que a flor empresta, tem frutas como marmelo e goiaba branca. Boa acidez, salino, com gosto mesmo de fruta macerada. Tem uma textura irresistível. Este vinho é uma mistura de Leonard Cohen e Madeleine Peyroux. Denso e elegante. Longo e salgado.

Consumo: 2024-2030
N.D. / 11°C



Preserva um carácter frontal e até polémico – durante a pandemia, foi um dos mentores, líderes e face visível do movimento #Tomates, que juntou vários chefes e empresários da restauração como forma de alertar para a falta de apoio público ao setor. E não esquecemos a forma como confrontou os vários representantes públicos para as dificuldades que a restauração teve que suportar.