

FORAL DE MONTEMOR RESERVA TINTO 2007

POR APENAS + €5.95

1 15 02 12  
€ 4.00

REVISTA DE

# VINHOS

20 anos

PARA APRECIADORES EXIGENTES



## Os melhores do ano

**ESTE  
MÊS**

FORAL DE  
MONTEMOR  
RESERVA  
TINTO 2007  
**APENAS  
+ €5.95**

**REVELAÇÃO, ENÓLOGO, PRODUTOR,  
EMPRESA, COOPERATIVA, ENOTURISMO,  
RESTAURANTE, GARRAFEIRA**

**OS VINHOS EXCELENTES, AS BOAS COMPRAS,  
AS MELHORES ESCOLHAS POR REGIÃO**

WWW.REVISTADEVINHOS.IOL.PT



# O vinho desceu à cidade

TEXTO Samuel Alemão ■ FOTOS Ricardo Palma Veiga e Nuno Fonseca

E subiu ao Bairro Alto. Os últimos tempos têm correspondido ao aumento acentuado da oferta, no coração de Lisboa, de locais onde se pode comprar vinho de qualidade ou bebê-lo a copo com comida a acompanhar. No eixo que compreende a Baixa, o Chiado e o Bairro Alto, multiplicam-se as tentações enófilas. Entre garrafeiras, wine bars, lojas gourmet e mercearias, nunca Baco foi tão bem acolhido no centro da capital.

Numa questão de minutos, a casa vai-se compondo. Os clientes, a maioria casais de turistas, entram discretamente e sentam-se à mesa, percorrendo com o olhar as paredes à volta, como se tentassem melhor apreender o ambiente, dominado pelo som do fado. Desfolham a lista de vinhos e são atendidos pelo empregado, antes ocupado a cortar queijo. Trocam-se impressões, aceitam-se sugestões. Dois copos chegam e podem vir acompanhados de presunto, queijo, chouriço, uma salada, uma alheira de caça ou outra coisa irresistível. O final de tarde de um normal dia de semana, na garrafeira Alfaia, na Rua Diário de Notícias, no lisboeta Bairro Alto, é tão movimentado como sempre. Em pouco tempo, as conversas embalam e entrecruzam-se com a música, as risadas e o barulho dos copos. "A maior parte das pessoas pede o nosso aconselhamento na escolha dos vinhos. E eu tento ir contra a corrente, para que percebam que Portugal não é só Douro e Alentejo", diz Pedro Marques, o dono.

Quando, em 2003, abriu esta garrafeira, que na verdade é mais um bar vínico, estava longe de imaginar o sucesso que ela viria a ter. Dois anos antes, Pedro havia iniciado a gestão do restaurante com o mesmo nome, situado do outro lado da rua. Uma referência para quem frequenta o mais noctívago dos bairros lisboetas. Como o restaurante enchia muito rápido, e as pessoas tinham que esperar de pé para terem mesa, surgiu a idêia de abrir um espaço onde pudessem apreciar um copo de bom vinho português, enquanto faziam tempo - "Vinhos estrangeiros, só por cima do meu cadáver", provoca Pedro. A aceitação foi muito boa, de tal forma que o propósito inicial acabou subvertido. Todas as noites, tanto o restaurante como o bar estão a abarrotar, continuando-se de pé à espera de mesa. A fadista Mariza é presença habitual. O sucesso leva a que se anuncie já a abertura de um espaço maior, daqui a um ano, mantendo o actual.

**Vida nova** Quando a garrafeira Alfaia surgiu, um lugar como aquele era novidade. Passados seis anos, pode-se dizer que nunca foi tão fácil como agora encontrar um lugar para beber um copo de vinho no coração de Lisboa. E para comprar vinho também. Têm-se multiplicado, nos últimos anos, entre a Baixa, o Chiado e o Bairro Alto, os espaços onde é possível uma das duas coisas, ou ambas ao mesmo tempo. E se garrafeiras foi coisa que sempre existiu no centro de Lisboa, é impossível não reparar na quantidade de wine bars, tabernas selectas, lojas gourmet ou mercearias finas que tratam o vinho de forma digna a abrir portas por aquelas bandas, juntando-se aos estabelecimentos tradicionais. Pode-se dizer que o vinho desceu à cidade. E com ele veio uma nova geração de consumidores, jovens, mas nem por isso menos exigentes. "O consumidor está muito melhor informado. Sabe o que procura e associa qualidade e valor", considera Jaime Vaz, dono da prestigiada Garrafeira Na-



Garrafeira Alfaia



Manteigaria Silva



Clara Chiado

cional, situada na Rua de Santa Justa. Se antes, comprar vinho em estabelecimentos especializados era visto como coisa de elite e beber bom vinho a copo algo mais difícil que encontrar lugar para estacionar o carro, o cenário mudou rapidamente. Assiste-se a um processo de democratização do consumo “downtown”. “Nota-se que aparecem cada vez mais jovens a comprar vinhos e com conhecimento do que buscam”, afirma José Branco, 28 anos, responsável pelas escolhas vinícolas da loja gerida, há três décadas, pelo pai, homem com o mesmo nome que

o filho. A Manteigaria Silva, que desde 1901 se mantém na Rua Dom Antão de Almada, junto à Praça da Figueira, encontra no bacalhau, no queijo e no presunto os seus melhores produtos. Mas o vinho tem vindo a ganhar um lugar especial na casa. E se, quando ali chegou, José Branco pai, 60, ouviu do funcionário que lá trabalhava que LBV era sinónimo de “Lote de Bom Vinho” (sic), hoje o filho orgulha-se de “vender muito bem” o Barca Velha 1985 ou Pêra Manca. No Verão passado, vendeu-se a última garrafa do porto Krohn 1900 por €1380.

**Ao Chiado** Uma tendência que tem muito que ver com alterações nos padrões de consumo e a melhoria generalizada dos vinhos, mas sobretudo com a forma como eles passaram a ser tratados pelos empresários da restauração. Olhe-se o exemplo do Clara Chiado. O restaurante e espaço gourmet abriu portas em dois pisos de um edifício no Largo Rafael Bordalo Pinheiro, entre o Carmo e a Trindade, em Outubro passado, e lá tanto se pode beber um copo de vinho por quatro euros, como levar para casa uma garrafa de Château

Pétrus por €1.500. Inspirando-se no restaurante parisiense La Vinea e nas tasas de Bordéus, o espaço criado pela família Clara – António Clara, 68, geriu o restaurante, com o mesmo nome, em Campo de Ourique, no início dos anos 80, e no Clube de Empresários, até 2001 – funciona como loja, em baixo, e restaurante, no piso superior. A cozinha nacional está em destaque. Atitude igual à adoptada para os vinhos, que ali têm visibilidade especial.

Na loja do Clara Chiado, ao lado de iguarias diversas, como queijos, foiegras, mostardas, enchidos, azeites, vinagres, compotas e biscoitos, estão as principais referências enológicas nacionais, mas também algumas francesas. Aliás, muitos dos produtos antes referidos vêm de França, uma clara inspiração para uma nova cultura de qualidade - que Natália Clara, 42, fi-

**É impossível não reparar nos wine bars, tabernas selectas, lojas gourmet ou mercearias que abriram**