



O Solar fez um lifting

Como qualquer celebridade que se preze, o Solar do Vinho do Porto também optou por fazer a sua primeira cirurgia plástica aos 65 anos. Em boa hora, diz **Mariana Correia de Barros**, que já foi ver o resultado.

O espaço ocupado pelo Solar do Vinho do Porto em Lisboa, no Bairro Alto, tem 65 anos de vida, mas é certo e sabido que muito boa gente desconhece a sua existência. Especialmente se formos para uma geração abaixo dos 30. “Óbvio, porque só as pessoas velhas é que bebem Vinho do Porto”, pensará o leitor. Mas engana-se. Há cada vez mais gente nova a beber o vinho português mais famoso do mundo. O desconhecimento deve-se a uma mera questão estética: não apetecia entrar num bar que parecia a sala de casa da avó, com sofás forrados a tecido velho e coçado nas pontas.

Mas isso era dantes. Agora, para encarar de frente a dura idade que são os 65, os responsáveis renovaram o espaço com um projecto do *designer* Paulo Lobo,

que tem dado nova cara a alguns dos projectos mais modernos da cidade do Porto. E fizeram-no de uma ponta à outra. Pintaram umas paredes, destaparam azulejos e forraram sofás.

“Nem sei se posso chamar a isto recuperação, acho que é mais um *lifting*”, conta o artista. O último aconteceu há 15 anos e quando lhe deram o *budget* para este projecto só lhe pediram uma coisa: “moderniza o Solar do Vinho do Porto”.

O portuense não fez a coisa por menos. Pintou uma sala em tons de verde, outra em tons de azul, forrou todos os sofás a branco e criou uma espécie de biblioteca que serve para arrumar as garrafas. Cada referência em sua prateleira. “O brilho das garrafas dá-lhe um ar moderno. Fica com uma atmosfera actual.” E bastou isso para o velhinho Solar se transformar num dos sítios com mais pinta no Bairro Alto.

E agora, um bocadinho de história. O Solar do Vinho do Porto nasceu em Lisboa, em 1946, num antigo edifício que pertencia ao arquiteto Ludovice (que desenhou o projecto do Convento de Mafra). Faz parte do Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto (a parte do Douro só se juntou em



2004) e tem dois ir mãos: um na Régua, outro no Porto. Quando abriu portas em Lisboa, há 65 anos, veio com a missão de promover o Vinho do Porto na capital. Um lema que ainda hoje segue. Mas, se dantes só vendiam algum Vinho do Porto, agora têm 293 referências (Porto e Douro), de todos os tipos: Tawny, Colheita, Late Bottled Vintage (LBV) e Branco. E, porque um copo puxa um prato, têm também uns acepipes bem patriotas. “Só produtos DOP. Queijos, enchidos, fumados, pastelaria tradicional e chocolates”, diz Luciano Vilhena Pereira, o presidente do instituto. À parte isto, organizam várias provas com *chefs*, harmonizações e outros cursos marcados pelos próprios clientes (ou mesmo em

queremos que nos confundam com um restaurante.” Razões de sobra para ir espreitar a nova vida do Solar. Até porque, mesmo que dê de caras com uma Krohn 1961, a um preço de 185,10€ (o cálice sai a 26,21€), há um grupo de novas bebidas feitas com Vinho do Porto, a preços bem apelativos. Nesta categoria entra o Portonic (2,30€), a Caipiporto (2,50€) e o Porto Rosé (2,50€). “São fórmulas mais leves que lançámos para beber o vinho. Mas se quiser, pode continuar a pedir o cálice tradicional.” E aqui, é a sério. Até vem servido nos copos desenhados por Siza Vieira. Rua São Pedro de Alcântara, 45 (Bairro Alto). 21 346 5080. Seg-Sáb 14.00-00.00

Comer & Beber

ANALIZA