



Bar aberto

Corre o Douro por Lisboa

Enviar um repórter viciado em vinho do Porto a uma catedral alfacinha do néctar duriense era um risco. Corajosamente, **Luís J. Santos** (texto) assumiu a sua dependência, enfrentou-a, ultrapassou conservadorismos na hora de apreciar a recente renovação do Solar do Vinho do Porto em Lisboa e conduz-nos por esta embaixada vinícola que celebra 65 anos em Lisboa. As fotos são de **Miguel Manso**

Percorrem-se os socalcos do Bairro Alto como quem palmilha vinhedos e chegamos ao solar a tempo de erguer o cálice aos 65 anos desta embaixada dos vinhos do Porto na capital. Em Fevereiro, o térreo solar do Palácio de Ludovice, do Instituto dos Vinhos do Douro e Porto (IVDP), renasceu renovado a tempo de celebrar com pompa e circunstância (e, evidentemente, Porto de Honra) o aniversário. Foi por esta altura que se apresentou de cara lavada, com uma decoração de cores quentes, novo mobiliário (e outro recuperado), paredes em pedra cobertas (e protegidas).

Tradicional ponto de paragem para muitos turistas, o solar de Lisboa propôs-se agora a uma tarefa hercúlea para um espaço que soma uns 85 por cento de estrangeiros no total de clientes: conquistar os nativos, “aproximar o solar da cidade e dos portugueses e fazer do local uma das referências de lazer da capital”, resumem.

Como na própria criação dos Portos, pode vir toda a modernidade que o certo é que há um detalhe neste vinho, como em qualquer espaço que o queira venerar, que lhe é inerente: o detalhe humano. Apresentamos-lhe o nosso guia: José Manuel Folgado, que, além de gerir as existências, nos guia por este “seu” espaço e pela sua renovação do alto da sabedoria de 40 anos (“mais um, menos um”) que já dedicou ao solar.

“Isto estava sempre na mesma, como se costuma dizer, e precisava levar uma volta”, admite Folgado, enquanto ajeita a farda e a barba e segura as mãos ao avental. “Mantiveram-se azulejos e alcatifas, pintaram-se salas e janelas. A sala

Solar do Vinho do Porto - Lisboa
(Categoria “Bar de Luxo”)
Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto
Rua de S. Pedro de Alcântara, n.º 45
Palácio de Ludovice (de São Pedro de Alcântara)- Bairro Alto
1250 - 237 Lisboa - Portugal
Tel.: 213475707
www.ivdp.pt
Horários: fecha sempre às 00h00; de 2.ª a 6.ª abre às 11h00; sábado abre às 14h00; fecha domingos e feriados.

[grande] é que levou uma grande volta, foi um bocado transformada, porque tinha umas pedras”, que foram cobertas, e “ficou verde”, “mas mais bonita e aconchegada”, e criou-se uma garrafeira. Está tudo explicado.

Quando se entra, o Solar de Lisboa divide-se entre um corredor que nos afasta da luminosidade e do ruído da rua: um bar luminoso para a esquerda, sala de estar a meia luz em frente, ladeada por estantes-garrafeiras, e conjuntos de mesas e poltronas. Para a esquerda do bar, há mais recantos e uma ampla sala, com grande mesa apalaçada, dirigida a grupos.

É nesta sala que pára Folgado, com os olhos a escaparem-se para a vitrina de velhas garrafas de Porto, algumas já só com vapores de vinho, mas sempre um regalo para o olhar, graças ao eterno bom gosto do design de rótulos e garrafas.

Esta sala de provas é uma jóia, com azulejaria em tons de azul, do edifício original do palácio do século XVIII, construído pelo arquitecto Ludwig, o homem que criou o Convento de Mafra. A sala e todo o solar foi alvo de uma intervenção do designer Paulo Lobo que sublinha, particularmente com iluminação, os traços entre o religioso e o teatral, apelando à mística desta quase capela do vinho do Porto.

Obviamente, além de alguns móveis modernos e de toda a parafernália de iluminação, mantém-se e recuperou-se mobiliário antigo para garantir a solidez seminal. O que se criou de novo enaltece o vinho, caso de uma nova garrafeira no salão principal, que assume um aristocrático verde-ínglês, tonalidade que, recordam, “marcou o espaço durante a década de 60”.

Vamos serpenteando com Folgado e, pelo caminho, apreciando detalhes e fotos, como uma da Régua antiga, “uma Régua que já nem existe”. Numa sala frescota (“está um bocado fresco, está”, “16/17/18 graus”, está a adegas, fechada ao público, apenas um sítio de apoio. Mas se quiser espiar é pedir. Há vinhos de toda a idade, 20, 40 anos – “o mais velho é de 1961”, “mas já cá houve de 1900”, “coisa com muito ano em casco de carvalho, que se vendia por mil e tal euros”.

Folgado aponta para garrafas de vinho com tantos de anos de permanência no solar como ele próprio e sorri, passeando pela nova decoração como se nada fosse, apesar de esta, à partida, não deixar ninguém indiferente, ame-se ou odeie-se: abandonadas convenções e conservadorismos, joga com cores fortes ligadas ao mundo dos vinhos, das vinhas, do Douro. O objectivo do designer foi criar uma “atmosfera de charme, arrojada e provocante”. O conceito de espaço a procurar ser moderno passa até por resumir a intervenção como *cool*.

No mesmo sentido *cool* caminham os cocktails. De execução simples, como nos



demonstra Folgado, criando os três à nossa frente: Portonic (vinho do Porto ou Extra Seco com tónica e rodela de limão), Caipiporito (Porto Branco Seco com lima e açúcar e gelo), Porto Rosé (com rodela de laranja e gelo) – custam apenas €2,5 e servem para atrair a juventude; bebidas frescas e ligeiras, vão bem como aperitivos primaveris e estivais. Resultado: provamos (enfim, bebemos) os três e não nos importáramos nada de repetir.

Os cocktails, como nos diz o gestor de existência, também fazem parte da sedução de um público diferente “e dos jovens”. Para já, continuam a ser os turistas a fazer a festa. E o solar serve também para instruir paladares estrangeiros.

Um casal brasileiro brinda com os seus Portos, ele tawny, ela branco docinho. Flávio e Izabel Avezum passearam uma semana por

Portugal e ficaram “apaixonados” com a descoberta da riqueza deste vinho, “uma grande surpresa”, diz Flávio. Hoje é o último dia de férias por cá, por isso decidiram despedir-se do país “com o sabor dos Portos”. Junta-se a doçura desta língua portuguesa com a doçura destes vinhos, junta-se um certo sabor a cosmopolita saudade etilizada com o prazer de conversar com um casal de turistas feliz por beber Portugal. O senhor Folgado sorri.



Bar lá fora

Keko Moku

Manchester, Inglaterra

Que mais se pode querer em Manchester, UK, que um bar que parece pronto a transformar-se em cenário de um vídeo dos Beach Boys a qualquer momento? *Aloha!* "É um local de evasão mágico, ao estilo descontraído da Califórnia dos anos 60", resumem. É um bar dedicado à cultura tiki, ou seja dos maori do Pacífico Sul. O que, traduzindo para hoje, é um cenário de cocktails "loucos" à Keko Moku (Ilha do Macaco - uma ilha, de facto) com lembranças do Havai (Bora Bora versão *brit*). Juntando tudo, entrar no Havai em Manchester só pode ser tão divertido quanto surreal. Só é preciso ter alguma cautela com grupos com um cocktail a mais a pensarem que estão de férias algures. Na lista, bebidas tão apelativas como Zombie, Scorpion Bowl, Volcano ou Monkey Brain (Cérebro de Macaco).

Keko Moku

High Street, n.º 100
Manchester
Greater Manchester M4 1HP - GB
Tel.: +44 (0) 1618324529
www.kekomoku.co.uk

Flashes

Lisboa Capital República Popular

Para celebrar a Revolução, volta o festival LCRP ao MusicBox, Lisboa. Hoje com Golpes e Rui Pregal da Cunha, Rádio Macau e... Manuel Freire: "eles não sabem que o sonho". DJ pela noite: Rui Murka.
www.musicboxlisboa.com

BA Lisnave

Uma Lisnave novinha em folha e em Lisboa: novo bar na fábrica da noite, o Bairro Alto, com operários DJ todas noites. Descubra a máquina na Rua da Barroca, n.º 111 (abre às 20h00 diariamente). Hoje: tome Pan.Sorbe.

Facebook: Lisnave-Bairro-Alto

Referências

Carta d'ouro

Destacar referências da carta é caso bicudo. Há de tudo: Tawny (10, 20, 30, 40 anos), LBV, Colheitas, Vintage, standards (brancos, ruby, Tawny, rosé). O preço de um cálice começa em €1,50 e vai por aí acima; a garrafa rondará os €20 e depois o céu é o limite (bom, há até à centena e meia de euros). Nos Vintage, de uma garrafa Taylor's 2003 (€104,90) a Vestúvio 2003 (€117,10) ou Graham's 1980 (€82,70). Nos LBV, um cálice de Krohn 1961 fica em €26,20 e de 1966 em €19,20 (mas há desde Feist a €2,60). Depois, percorrem-se Tawny de décadas (Burmester 40 anos = cálice €23).

E de seguida, correm centenas de referências, incluindo um catálogo de garrafas para venda e consumo fora do solar. Estão disponíveis também vinhos do Douro. Para petiscar há fumeiro português (dos €6 do paio de Barrancos aos €16 do presunto da mesma abençoada terra), queijos portugueses (dos €4,50 do queijo de Évora aos €8 do Serra).

Veja o vídeo em fugas.publico.pt

