

\* enoturismo



# PORTO no coração de Lisboa



O Solar do Vinho do Porto na capital permanece um discreto embaixador, junto de estrangeiros e alfacinhas, dos melhores generosos e vinhos de mesa do Douro. Agora, que comemora 65 anos e apresenta uma renovada decoração, há motivos reforçados para lá ir.

**TEXTO** Samuel Alemão

**\*FOTOS** Ricardo Palma Veiga

## \* enoturismo

**Sob o signo do verde:** a decoração foi totalmente remodelada para assinalar os 65 anos do solar. Em baixo, a magnífica sala de prova para grupos.



P

Poucos associam o Bairro Alto e seus arredores a silêncio e tranquilidade. Vida nocturna é, quase sempre, sinónimo de magotes de gente, agitação, ver e ser visto, jogos de máscaras, emoções convulsas, consumos excessivos disto e daquilo e vocação persistente para dar mau nome ao álcool. Mas isso, por norma, é mais lá para o fim da noite. Se olhado pela perspectiva enternecedora que lhe emprestam outros horários, o "night district" lisboeta revela-se algo mais do que apenas isso e um conjunto de lojas e restaurantes da moda. Quem já percorreu os seus quarteirões, durante o dia, sabe bem o quão calmos eles podem ser, oferecendo aos olhos forasteiros mais curiosos quadros de vida quotidiana popular. Sem pressas, numa intimidade vagarosa. Mas há por ali lugares onde saborear o tempo sem olhar para o relógio faz parte da maneira de ser e é uma constante. Como no Solar do Vinho do Porto, no número 45 da Rua de São Pedro de Alcântara. Está a comemorar o seu 65<sup>o</sup> aniversário e foi completamente renovado.

Bom motivo para o visitar, portanto. Ou para o conhecer. Apesar do tempo de vida que já leva, a embaixada e

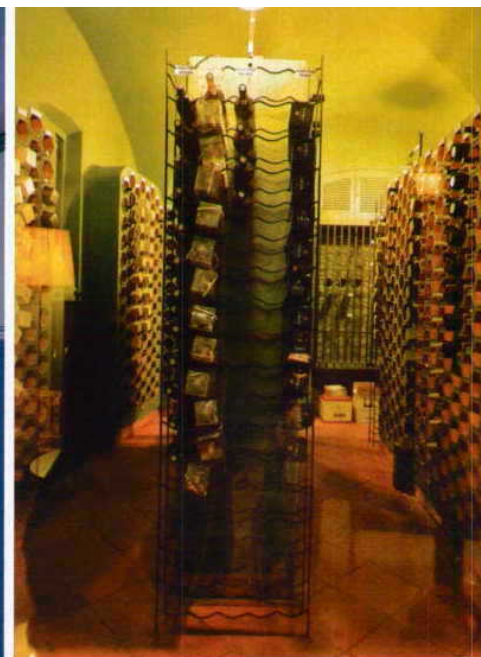
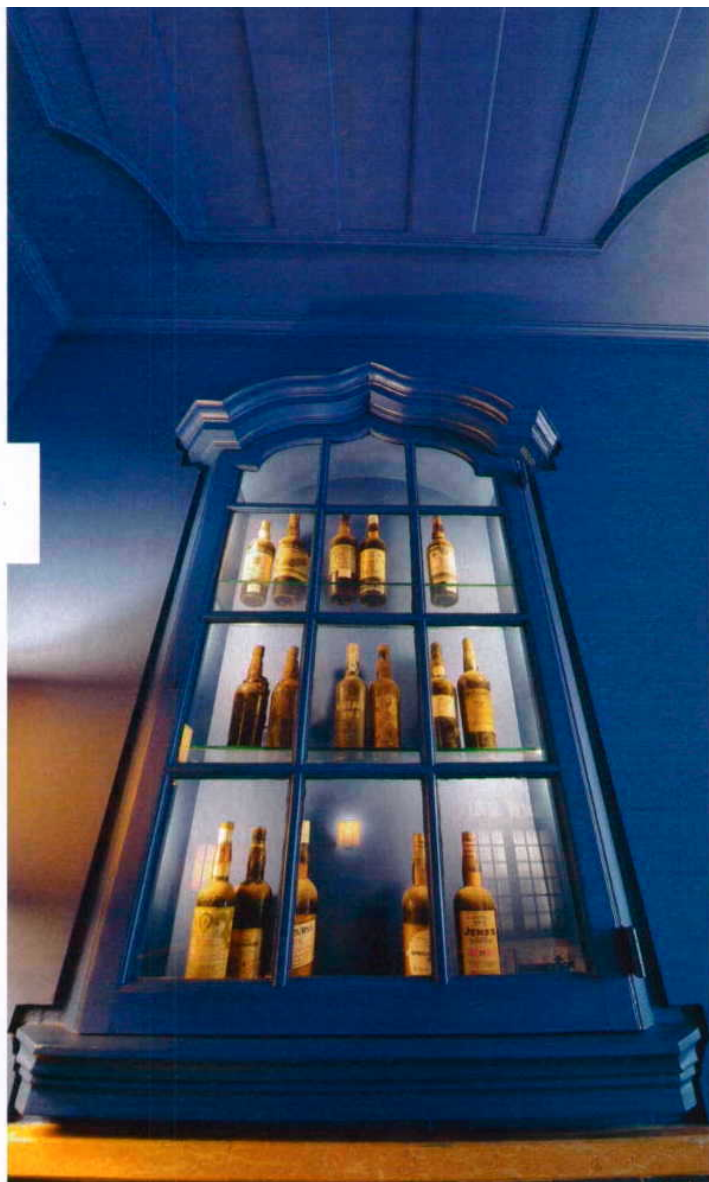
montra do mais nobre dos vinhos nacionais na capital continua a escapar ao radar da vasta maioria dos lisboetas. Muitos nem saberão que ela existe ou, se sabem, acabam por remeter uma hipotética visita para um dia que nunca mais chega. Mas, ainda assim, há quem conheça o espaço e até o mostre com orgulho a amigos estrangeiros de visita – já lá iremos. Em geral, são os estrangeiros acabados de sair do ascensor da Glória quem decide atravessar a rua e entrar naquele edifício de desenho clássico. Porque sabem ao que vão. E o que os espera é uma lista dos melhores vinhos do Porto, mas também dos vinhos de mesa produzidos na região do Douro. Uma vez lá entrados, é o silêncio e a sobriedade do espaço – administrado pelo Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto (IVDP) – que primeiro se fazem notar. Mesmo que, durante o dia, o trânsito infernal lá fora e o ruído por ele causado sejam uma constante, rapidamente os esquecemos, quando ficamos com um cálice à nossa frente e refastelados numa das novas poltronas brancas. Há cada vez mais alfacinhas a fazê-lo, ao final da tarde.

Tanto os sofás como a restante decoração da sala principal, onde domina o tom verde inglês (aquele usado nas tradicionais vestes dos táxis portugueses e que dominou a cenografia do lugar nos anos 60), são o resul-

**O solar lisboeta abriu portas em Fevereiro de 1946**

\* enoturismo

**Muito por onde escolher:**  
são três centenas de vinhos diferentes, 60 dos quais de mesa.



#### SOLAR DO VINHO DO PORTO – LISBOA

Rua de S. Pedro  
de Alcântara, 45  
1250-237 Lisboa  
tel: 213475707  
fax: 213463212  
email: solarlisboa@  
lvdp.pt  
web: www.lvdp.pt  
GPS: 38°42'51,15"N /  
9° 8'38,91"O

O Solar do Vinho do Porto em Lisboa funciona de segunda-feira a sexta-feira, entre as 11h e as 24h, e ao sábado, entre as 14h e as 24h. As provas para grupos em sala própria devem ser marcadas.

tado de uma integral remodelação do espaço, ocorrida há quase um ano. As profundas mudanças visuais pretendiam arejar um ambiente que acusava já o peso dos anos. A delegação lisboeta do Solar do Vinho do Porto abriu a 16 de Fevereiro de 1946, no rés-do-chão do Palácio Ludovice, com o objectivo de divulgar o generoso produzido no Douro. Mantendo o total respeito pela estrutura existente, o projecto de redesenho do espaço assinado pelo arquitecto Paulo Lobo pretendeu "fazer com que as pessoas interagissem com os vinhos", nas palavras de Cristina Cruz, gerente do solar. Ela destaca as mudanças no chão, nas paredes, no mobiliário e iluminação, mas sobretudo aquilo a que chama "biblioteca de vinhos". Uma parte significativa das paredes é agora ocupada por prateleiras repletas de garrafas de vinho rotuladas com alguns dos mais importantes nomes da região duriense, sejam Porto ou Douro, numa espécie de mostruário do que melhor lá se produz. Essas garrafas, contudo, estão vazias. Servem apenas de complemento a um quadro geral onde predominam os verdes da alcatifa e do mobiliário e os tons claros dos sofás – que eram de cor bordeaux, sendo o antigo chão de laje de pedra. As garrafas que estão cheias são trazi-

das à mesa, depois dos clientes elegerem o que querem provar. E há muito por onde escolher. São cerca de 300 referências de vinhos da Região Demarcada do Douro, na sua maioria Portos, havendo ainda espaço para aproximadamente 60 vinhos do mesa – seis dezenas são também as empresas que estão representadas na rica carta do solar. É uma espécie de "best of" do que é feito na região, sobretudo no que ao generoso diz respeito. A lista está dividida por famílias de Porto (Vintage, Late Bottled Vintage; Colheita; Tawny 10 anos, 20 anos, 30 anos, 40 anos, Reserva ou sem data de colheita: seja Ruby, Tawny, Branco e Extra Seco) e é com ela que o empregado nos recebe, mal nos sentamos. Antes da elegeção de cada uma das selecções, a carta explica o que cada uma daquelas categorias significa. Sendo um espaço que acolhe tanta gente, natural é que ali cheguem pessoas com graus de familiaridade muito distintos para com o Vinho do Porto e o universo báquico em geral. E, se é verdade que já vão aparecendo clientes mais informados e que sabem o que querem, tendo até conhecimento dos outros vinhos do Douro, também há quem não saiba mesmo nada. Ai, é natural que, posto ante uma lista tão grande, se sinta algo intimidado.

## I A carta de vinhos apresenta cerca de 300 referências

\* enoturismo

**CLASSIFICAÇÃO:**

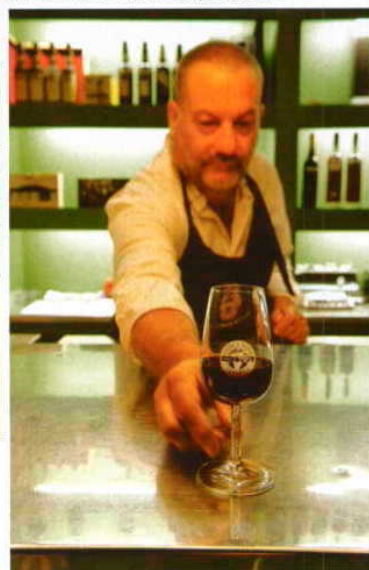
Originalidade (máx. 2):	1,5
Atendimento (máx. 2):	2
Prova de vinhos (máx.4):	4
Venda directa (máx. 4):	3
Arquitectura (máx. 3):	3
Ligação à cultura (máx. 3):	2
Ambiente/ Paisagem (máx. 2):	2
Classificação:	17,5

## Há vinhos do Porto à escolha desde 1,5€ por cálice

Mas não há razões para ter medo. Pode-se sempre recorrer ao conselho dos solícitos empregados da casa. Dar-lhe-ão sugestões sobre o que pedir, de acordo com o que intuem ser o grau de conhecimento de quem pede o conselho. E fazem uma pedagogia básica sobre o Vinho do Porto. Porém, e isto é prática elementar no Solar do Vinho do Porto, nunca são indicadas marcas específicas aos clientes. "O IVDP tem de ser muito democrático, todas as marcas estão presentes na lista e devem ser tratadas de forma igual. Por princípio, não as devemos aconselhar, mas, se nos pedirem, podemos indicar duas ou três preferências pessoais", diz Cristina Cruz, cliente do papel diplomático que o solar desempenha.

Percebe-se que assim seja. É que, como já referimos, se há muita gente que gosta de vinho mas nunca ali entrou, também é verdade que são bastantes os estrangeiros que lá chegam trazidos por portugueses desejosos de lhes mostrar o que de melhor a cidade tem - juntando o espaço a um périplo que inclui ícones como o Castelo de São Jorge, o Mosteiro dos Jerónimos e a Torre de Belém. E a escolha revela-se suficientemente alargada e diversa para agradar a todos os gostos. Por €1,50, preço mínimo de um cálice de Porto, há muito por onde escolher, sobretudo nos vinhos sem data de colheita, sejam tawnies, rubies ou brancos (doces ou secos). Mas também existem tawnies reserva a esse preço, como o Burmester Sot-

**Em boas mãos:** os funcionários podem dar-lhe dicas sobre o que beber.



to Voce. No outro extremo da lista, encontramos os vintages, que só são vendidos à garrafa, pois têm de ser bebidos no dia da sua abertura. Uma garrafa de Barros 1985 custa 59,5€, mas é preciso desembolsar bem mais para provar o Fonseca 1983 (€112,30) e o Vesúvio 2003 (€117,10). Entre os colheitas existe um largo espectro, com preços populares, servidos a copo, para um Burmester 1996 (€2,80) ou um alem 1989 (€3,70) e mais "puxados" para um Krohn 1966 (€19,20) ou, sobretudo, um Krohn 1961 (€26,20) - este é o mais antigo da lista. Essa responsabilidade do solar em funcionar como mostruário dos vinhos da Região Demarcada do Douro repete-se com os produtos alimentares nacionais que têm Denominação de Origem Protegida (DOP) e acompanham determinadas provas. A ideia é apresentar o que de melhor o país produz, nomeadamente nos queijos e nos enchidos. Entre os primeiros estão o de Castelo Branco (€6 por prato), o de cabra transmontano (€5,50) e o de Évora (€4,50), enquanto nas carnes fumadas podemos deliciar-nos com um paio de lombo de Barrancos (€11) ou uma copita da mesma proveniência (€7,50). Existe um leque de propostas para grupos, com preços entre os €6,50 e os €60 por pessoa. Mas essas provas acontecem, regra geral, ao lado, na sala de provas para grupos, dominada por uma fantástica tonalidade azul cobalto. Uma das coisas que aí acontecem e que as pes-