

* garrafeira

Bem beber EM TORRES VEDRAS

A Garrafeira São Pedro é uma das mais clássicas do país. Com 17 anos de existência, tem servido a região do Oeste com bons vinhos, boas aguardentes e muito aconselhamento.

TEXTO *António Falcão* * FOTOGRAFIAS *Ricardo Palma Veiga*

A Garrafeira S. Pedro fica numa das mais movimentadas áreas da cidade. O interior está decorado ao estilo de casa rústica, incluindo telheiros interiores. Dir-se-ia que estamos numa casa dentro de uma casa. O espaço é generoso, desafogado, embora contenha várias ilhas com os néctares com maior saída – ou que o proprietário quer promover. José António Rocha Lopes é a figura por trás desta já clássica loja de vinho de Torres Vedras. Figura popular na região, a sua loja é ponto de encontro dos enófilos. Onde se trocam opiniões e se provam as últimas novidades...

A história começa em 1997, ainda este espaço estava longe de imaginar o que haveria de ser. Alguém lhe fez a proposta de tomar conta do espaço e José António aceitou. Afinal, já havia algum histórico. “O meu pai já trabalhava o vinho e portanto sempre tive uma ligação. E depois o meu pai também estava ligado ao comércio. São dois factores importantes... Mas entrei sozinho neste negócio.”

Salvo um ou outro produto, reparo imediatamente que a garrafeira não tem produtos alimentares para além do vinho: “Ainda comeci com produtos gourmet – especialmente queijos e enchidos – e optámos por ter apenas produtos de primeira qualidade. Mas descobri que não havia aqui clientes e desisti”, refere o anfitrião.



GARRAFEIRA S. PEDRO

Rua Almirante Gago
Coutinho n. 9
2560-302 Torres Vedras
www.garrafeiraspedro.pt
Seg. a Qui:
10h às 13h e 15 às 19h
Sex:
9 às 13h e 15h às 19h
Sáb: 9 às 13h



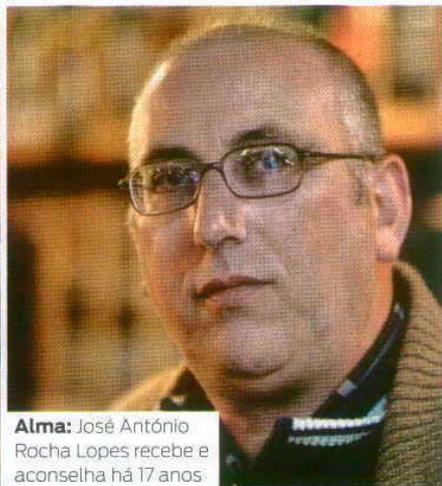
CLIENTES ESTRANGEIROS EM TORRES VEDRAS

O leque de clientes é sensivelmente o usual em muitos outros estabelecimentos por esse país fora. Profissões liberais, cargos executivos, empresários e mesmo gente com ordenados mais baixos. Afinal, a loja tem de tudo um pouco, dos vinhos-ícones até aos vinhos em bag-in-box. Mas os melhores clientes acabam por ser estrangeiros, o que não deixa de ser curioso em Torres Vedras, que dificilmente se poderia considerar um grande destino turístico. Mas é verdade: José António Rocha Lopes conseguiu fazer amizade com vários inquilinos de projectos turísticos de envergadura, localizados nas imediações, e são esses clientes, um pouco de toda a Europa, que procuram os seus conselhos. “Eles gostam de ouvir uma palavra, dar uma ajuda”, considera o gestor. “Ontem passou por cá um casal e a senhora, portuguesa, disse-me que não gostava de Vinho do Porto. Dei-lhe a provar um LBV e a senhora afinal gostou.” Este relato mostra a importância da palavra e do aconselhamento na venda de vinhos.

Alguns dos estrangeiros têm casa em empreendimentos – como o Campo Real –, outros ficam nos hotéis da zona. E gostam sempre de beber um bom vinho depois de fazerem os 18 buracos do campo de golfe. José envia também muito vinho para a Europa, para as casas dos seus clientes.



* garrafeira



Alma: José António Rocha Lopes recebe e aconselha há 17 anos

**LISBOA, BOA REGIÃO DE BRANCOS**

O que vende mais é vinho tinto, do Alentejo e Douro. Mas também muito da região de Lisboa. "As pessoas não conhecem, mas quando provam gostam muito", diz-nos José Lopes. E acrescenta que "hoje os clientes já começam a estar dispostos a pagar mais pelo branco". Tal como começam a perceber que estes vinhos ganham com o estágio em garrafa. Estes são fenómenos que derivam muito, mais uma vez, do aconselhamento. "A minha obrigação não é apenas vender vinho: é também dar o máximo possível de informação ao cliente. Mesmo que passe por desmistificar alguns con-

ceitos..." O aconselhamento passa por perceber o gosto do cliente: brancos mais secos ou mais frutados. O consumo, contudo, é muito sazonal e cai "drasticamente" com o frio. É por isso que aqui o rácio branco/tinto ainda está nos 20/80%, embora cada vez se venda mais branco.

FABULOSA COLEÇÃO DE AGUARDENTES

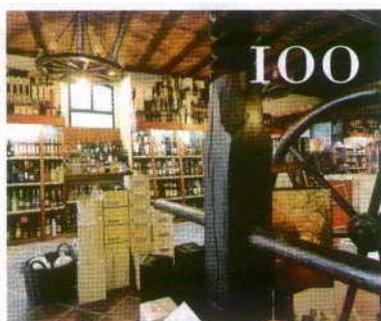
O portefólio é muito bom, com quase tudo o que o amante do bom álcool pode almejar. Ou seja, para além dos vinhos nacionais, a Garrafeira S. Pedro tem um excelente conjunto de aguardentes, whiskies, gins, e tudo o mais que exista. Mas a aguardente nacional é mesmo o forte desta casa: são mais de 200 referências, um conjunto que poucas garrafeiras conseguem ter. José passa muito tempo a pesquisar o que vai saindo. O vinho mais caro, já agora, é o Quinta do Noval Nacional: cerca de 2.000 euros a garrafa. Mas os preços, no geral, são bastante convidativos. O stock está dividido por regiões e por tipos de bebidas, para facilitar a procura. No total estamos a falar de mais de 500 referências.

Um dos *ex-libris* da casa está no centro da loja: aí, uma espécie de ilha contém algumas preciosidades que o proprietário foi acumulando ao longo dos tempos. Especialmente Vinho do Porto com considerável idade. Com preços a condizer, claro. E o que não existir, o José António arranja. Outro projecto que já arrancou é a loja on-line, "para ver se conseguimos crescer mais um bocadinho".

DINAMIZAR A LOJA

Apesar de ter site, a Garrafeira São Pedro não tem feito muita dinamização do espaço. "É verdade que não temos feito eventos aqui na garrafeira mas estamos a pensar dinamizar um pouco mais o espaço." A conversa decorre, fluida, mas está na altura de ir andando. Reparámos à saída que o estacionamento não é dos mais fáceis e José está consciente disso. Mas não é nada de grave (existe ali ao pé) e para compras/encomendas maiores também fazem entregas.

Perguntámos a José António Rocha Lopes se, depois de 17 anos de loja, não estava arrependido. A resposta veio rápida: "De maneira nenhuma." As coisas estão é muito diferentes do que eram em 1997. O mercado alterou-se: hoje é muito mais volume. Por isso tivemos que nos diferenciar, trazendo outro tipo de vinhos. E depois este é um sector de que gosto mas, se olharmos apenas para os números... Tem que se ter gozo no que se faz, porque de outra forma não se consegue... Mas temos conseguido dar a volta."



100 Garrafeira São Pedro: viver o vinho em Torres Vedras

Abriu portas há 17 anos e desde então tornou-se destino incontornável para os enófilos do Oeste. E não só... Muitos estrangeiros são também clientes e amigos da Garrafeira São Pedro, em Torres Vedras.