



De copo cheio?

Em tempo de uvas e vindimas, um roteiro pelos novos *wine bars* de Lisboa e do Porto. Lugares onde tudo gira à volta dos tintos, dos brancos e dos rosés, onde se come e bebe moderadamente (ou talvez não...) e onde, afinal, o mundo parece caber numa só prova

POR JOANA LOUREIRO E SANDRA PINTO visaose7e@visao.impresa.pt



ANTÓNIO BERNARDO

CASA DA PRAIA TAPAS BAR & WINE BAR

Esta Casa da Praia fica longe dos areais, mas bem perto de uma das melhores vistas de Lisboa. Começou por vender roupa, durante os meses mais quentes, e peças em caxemira, no inverno. Foi assim durante oito anos. No final de março, Paula Farinha, a proprietária, decidiu acrescentar os vinhos e os petiscos à sua Casa da Praia cidadina. Rapidamente percebeu que a falta de espaço não dava para incluir os dois negócios e assim optou pelo *wine bar*. "Desenvolvi um grande gosto pela gastronomia e pelos vinhos quando fiz parte da gestão do restaurante El Gordo", conta. Uma paixão antiga e que agora ganha lugar de destaque na rebatizada Casa da Praia Tapas Bar & Wine Bar. Ali, apenas serve os vinhos produzidos pela família Santos Lima, proprietária de várias quintas em Lisboa, no Alentejo e no Douro. "Agrada-me a sua relação qualidade/preço", diz a anfitriã, que gosta de se sentar à mesa com os clientes, a dar dois dedos de conversa. A copo ou à garrafa, serve os brancos da marca Azulejo e Joya (€4/copo, €14/garrafa), produzidos perto de Lisboa. "São vinhos mais leves e frescos", nota. Para quem preferir um tinto encorpado, aconselha o da Quinta de Porrais, do Douro (€7/copo). Fica a sugestão, para beber acompanhado com uma tortilha, um foie gras, uma tábua de presunto pata negra ou uma das saladas, como a de sardinhas em molho de tomate picante. Tudo isto ao som de Nina Simone, Marvin Gaye ou Frank Sinatra.

▶ R. D. Pedro V, 5, Lisboa > T. 21 347 4099/91 373 8899
> seg-sáb 12h-24h, dom 17h-24h



ANTÓNIO BERNARDO

Todos os dias, às 15 e 30, há provas de vinhos. Custam €65 por pessoa, incluem cinco vinhos bem como uma tábua de queijos, enchidos e presunto



RUI DUARTE SILVA

GOTA A GOTA WINE HOUSE

Quando se decidiram a avançar com um negócio próprio, Mariana Durão e Dinis Almeida viram na paixão pelos vinhos muito campo por desbravar. "Tentamos ser competitivos. Estamos constantemente a fazer pesquisas e há sempre coisas novas a surgir neste mercado", sublinha Mariana. Na Gota a Gota, procuram distinguir-se privilegiando "vinhos nacionais que não se encontram nas grandes superfícies", conta. Nas prateleiras da garrafeira, no piso térreo, estão atualmente 320 referências, arrumadas por regiões. A lista de vinhos à prova (quatro brancos, três tintos e dois Portos, entre os €2,40 e os €3,80) muda regularmente, para dá-los a conhecer aos clientes, que também podem pedir para abrir qualquer outra garrafa, pagando uma taxa adicional de 4 euros. Para acompanhar as provas, existem uns petiscos muito simples, como enchidos, queijos ou azeitonas. Nesta casa, diz Mariana, "os vinhos são os protagonistas". Mensalmente, costumam agendar a apresentação de vinhos e respetivas provas com a presença do enólogo ou do produtor, sentando os convidados na mesa ampla da mezzanine. Uma forma de envolverem os clientes neste vasto mundo dos vinhos, que é já uma marca do atendimento personalizado da Gota a Gota. 

LISBON WINERY

Todos os dias, há provas de vinho no Lisbon Winery, aberto em dezembro último, no Bairro Alto, em Lisboa. Durante duas horas, experimentam-se cinco vinhos de origem nacional, com as explicações dos escanções de serviço: Luís Carreira, Teresa Barbosa e Ricardo Morais. "Começa sempre com um vinho verde e termina com um Porto. Pelo meio, brincamos com o gosto de cada cliente", diz Adriana Afonso, uma das sócias do bar. O desafio é encontrar um vinho que agrade aos diferentes palatos de quem se senta numa das mesas forradas com as caixas de quintas e produtores. Ali, só a presença da cisterna datada do século XVI, que serve de garrafeira, distrai o olhar dos copos. "Antes de abrímos, andamos seis anos a provar vinhos de uma forma intensa. Experimentamos vinhos de todas as regiões vinícolas. Apostamos nos dos pequenos produtores portugueses, que são feitos ainda à moda antiga", acrescenta Alexandra Almeida. Uma escolha que nem sempre ajuda na distribuição. "Era mais fácil ter um camião a descarregar à porta", comenta, a brincar, Adriana Afonso. A ideia é fazer uma viagem a Portugal pelos sabores, por isso, além dos vinhos, vendidos a copo (a partir dos €4) ou à garrafa, há queijos, enchidos e presunto de pata negra – também de origem portuguesa. "Temos por exemplo um queijo da ilha, com nove meses de cura, que vale a pena experimentar", diz Adriana. Principalmente, continua, se for com um cálice de vinho do Porto branco, com mais de 50 anos (€45/copo). Um verdadeiro luxo. 

R. da Barroca, 13, Lisboa > T. 21 826 0132 > ter-dom 15h-24h

R. de Cedofeita, 572, Porto > T. 22 319 7854 > ter-qui 11h-20h, sex-sáb 11h-22h

CAPA

CAPELA INCOMUM

Não foi preciso erguer um altar ao deus Baco, porque o retábulo já lá estava. A designer de interiores Francisca Lobão só precisou de aproveitar o potencial desta antiga capela para outras rezas, de copo erguido. Para não cometer sacrilégio, chegou até a consultar altas instâncias da igreja portuguesa, que lhe deram a bênção desejada para abrir a Capela Incomum. Francisca quer fazer o mesmo com o vinho: dessacralizá-lo e torná-lo acessível aos comuns mortais. "Somos um País produtor de vinhos, mas são poucos os verdadeiros apreciadores, atentos às diferenças entre regiões e castas, a maioria das pessoas anda um pouco à deriva", considera. Sem cair num discurso fechado ou numa postura professoral, quer ajudar a democratizar o consumo dos vinhos portugueses. Optou, por isso, por selecionar representantes das várias regiões vitivinícolas, com garrafas entre os €10 e os €40 e copos entre os €3 e os €4 (cerca de 20 vinhos de mesa, brancos e tintos, e cinco do Porto). Para acompanhar, há sempre tábuas de queijos e enchidos, chouriço e morcela assados na mesa e, para os apreciadores de doces, mousse de chocolate, doce de limão e pudim de requeijão. Para provar sem medo de pecar. 

▶ Travessa do Carregal, 77-81, Porto > T. 22 201 1849 > ter-qua 16h-00h, qui-sáb 16h-02h



THE WINE CELLAR

Abriu em meados de março, no Cais do Sodré. Chama-se The Wine Cellar e pertence aos mesmos proprietários do Grapes & Bites, considerado pela *Revista de Vinhos* o Melhor Wine Bar de Portugal em 2015, conhecido no Bairro Alto pela qualidade e quantidade de vinhos servidos: cerca de mil referências. "Neste novo bar, mais pequeno, há pequenas alterações, quer nos vinhos quer na comida, mas a ideia é a mesma", diz António Baeta que, juntamente com Sílvia Mendes, são os chefes operacionais de serviço. A carta do The Wine Cellar é composta por perto de 100 vinhos, servidos a copo, entre brancos, tintos, rosés, moscatéis e Porto. Inclui, na sua globalidade, mais de 250 referências. Temos vinhos desde o Algarve até ao Minho", explica António Baeta. Aqui, pode pedir-se desde um copo de Pedra Cancela (branco ou tinto) – que custa €3 e que "é um vinho excecional" – a um Pera Manca – que pode atingir os 80 euros. Já à garrafa, os valores são mais elevados, um Principal Grande Reserva 2009 anda à volta dos €180 e o Real Companhia Velha Vintage de 1938 pode chegar aos 1700 euros. Não se assuste o leitor com os valores, que neste *wine bar* há vinhos para todos os gostos e carteiras, escolhidos a dedo pelo casal António Baeta e Sílvia Mendes. "Gostamos muito de viajar pelo País, de conhecer diferentes terras e de experimentar os seus produtos regionais." Para um almoço (existe um menu completo por €12) ou um jantar mais reforçado, além das tábuas de queijo e de enchidos, há coxa de pato confitada com batata assada, lombo de bacalhau com crosta de broa de milho, entre outros pratos de cozinha tradicional portuguesa. 

▶ R. São Paulo, 49, Lisboa > T. 21 347 0098, 96 126 6898 > seg-dom 12h-1h





Todas as visitas guiadas às caves Poças Júnior incluem, no final, a prova de três vinhos do Porto (€3,50)



RUI DUARTE SILVA



RUI DUARTE SILVA

CAVES POÇAS JÚNIOR

São um dos dignos representantes de empresas familiares, produtoras de vinhos do Porto, mantidas em mãos portuguesas, já com membros da quarta geração na gestão. Em junho, decidiram abrir as portas das caves da Poças Júnior a visitas, mas mantendo o normal funcionamento do armazém de envelhecimento, do engarrafamento e dos escritórios. "A família não quis esconder nada nem pôr as coisas mais bonitas do que são", conta Maria do Céu Gonçalves, a diretora de turismo. Apenas uma sala de reuniões foi sujeita a remodelação e transformada no centro de visitas, com várias mesas corridas de madeira, onde decorrem as provas e vendas das várias gamas da Poças Júnior. Quem ali chega, começa por fazer uma visita guiada (de cerca de 40 minutos) às restantes instalações, embrenhadas dos aromas que se soltam dos enormes balseiros (de 30 mil litros) e das pipas de madeira, onde envelhecem os Porto Tawny e os colheita antigos (a mais antiga é de 1964). Durante o percurso, explicam as características de cada tipo de vinho, dos terrenos durienses e das exigências da produção. No final, há a devida recompensa: a prova de três vinhos do Porto, à escolha (no mínimo, reservas). Há outras opções de provas a copo, entre os €2,50 e os €20 (um Old Tawny 40 anos). Quem quiser comprar um vintage (o mais caro custa €98) e saboreá-lo ali mesmo, também pode fazê-lo. Manuel Poças, que em 1918 fundou a casa, apreciaria o gesto.

► R. Visconde das Devesas, 224, Vila Nova de Gaia > T. 22 320 3257 > seg-dom 10h-20h

DELI DELUX

Na nova mercearia, charcutaria, cafetaria e garrafeira Deli Delux, que até ao final deste mês deverá abrir na Rua Alexandre Herculano, em Lisboa, haverá novidades – quer a nível de ementa quer a nível dos vinhos. "Queremos elevar a fasquia, por isso, vamos apostar na cafetaria, com uma ementa mais elaborada para proporcionar um almoço ou jantar mais requintado", diz Helder Custódio, o responsável pela nova Deli Delux. "Nesta nova morada gostaríamos de incluir vinhos raros e caros servidos copo", acrescenta. Estas serão as duas grandes apostas do mais recente Deli Delux, que manterá a primeira mercearia na zona ribeirinha em Santa Apolónia.



ANTÓNIO BERNARDO

Fora das refeições, entre as 15 e as 19 horas, fazem-se provas de vinhos: dois vinhos (€7,50), três vinhos (€12,50), quatro vinhos (€17,50) e cinco vinhos (€25). Se optar pelo petisco (inclui pão, azeite e tábua de queijos e enchidos), acresce €10 por pessoa



Provar um vinho especial (e caro) a preços acessíveis? **Sim, nestes sítios, é possível**

Sommelier Lisbon

Possui cerca de 100 referências vendidas a copo, embora nem todas sejam tão especiais e raras como os tintos Barca Velha (€26/dose prova 25ml, €105/copo), Quinta dos Carvalhais Único (€4,80/dose prova 25ml, 19,20/copo), Quinta do Crasto Vinha Maria Teresa (€14,80/dose prova 25ml, €59,40/copo) e o branco Família Horácio Simões Grande Reserva (€2,50/dose prova 25ml, €10/copo).

► R. Telhal, 59, Lisboa
> T. 96 624 4446 >
seg-dom 12h-2h

Four Seasons Hotel Ritz

Alguns vinhos de excelência, como o Burmester Tordiz 40 anos (€40/copo), Niepoort de 1976 (€45/copo) ou um moscatel JMF Trilogia (€39/copo).

► R. Rodrigo da Fonseca, 88, Lisboa > T. 21 381 1400 > bar: seg-dom 9h30-1h30, restaurante: seg-dom 12h30-15h, 19h30-22h30, brunch: sáb-dom 12h30-16h



CAPA



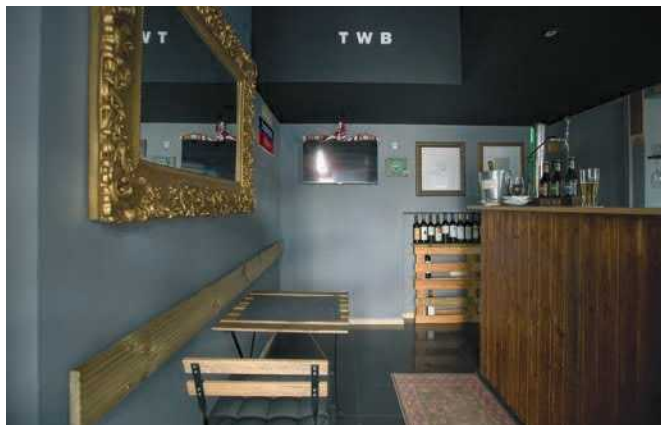
MÁRIO JOÃO

WINE NOT?

Durante mais de uma década, Rute e João Ribeiro foram os proprietários do restaurante New Black, no Chiado. Em janeiro deste ano, mudaram não só a decoração como a ementa e a própria área de negócio, passando a ser um wine bar e loja de vinhos. Desde essa altura que a loja tem um novo nome, Wine Not? e um parceiro, a Casa Ermelinda Freitas, de Setúbal. “Escolhi este produtor pela afinidade que tenho com a região, onde vivo, mas também pelo meu gosto pessoal. Sempre bebi e gostei destes vinhos”, explica João Ribeiro. Foram precisos apenas 30 minutos para criar esta união: “A empatia com Leonor Freitas, a responsável pela Casa Ermelinda Freitas, foi imediata”.

A ideia no Wine Not? é combinar os vinhos com os pratos: os croquetes artesanais com emulsão de mostarda Dijon (€4), por exemplo, pedem vinhos jovens e frutados como o Sauvignon Blanc. Já as trufas de alheira caseira no forno, com ovos de codorniz e grelos (€5) e o requeijão de Azeitão com ovas de salmão e funcho (€6) combinam com vinhos mais complexos e elegantes como o Dona Ermelinda Branco ou o Casa Ermelinda. Apenas três exemplos (no total, existem 26 referências de vinho branco, tinto, rosé, espumantes, moscatel e aguardente) que podem ser consumidos a copo (€1,60 a €4,50) ou à garrafa (a partir €6) no restaurante, ou, levando a garrafa para casa, a partir de 3 euros. 

► R. Ivens, 45, Lisboa > T. 21 347 4077 > seg-sáb 11h-24h



RUI DUARTE SILVA

TERAPIA WINE BAR

O efeito contágio tem a sua força e, no Porto, a invasão de turistas muito tem contribuído para alegrar as ruas da cidade. António Neves gostaria que também ajudasse a introduzir um hábito entre os locais: o beber um copo depois do trabalho, libertando as preocupações acumuladas durante o dia. O Terapia Wine Bar, aberto no início de agosto, não tem sofá para psicanálise, apenas meia dúzia de mesas espalhadas entre o pequeno cubículo e a esplanada. “Temos cerca de 20 referências de vinhos, porque o sítio não permite mais”, explica António. Optou por uma seleção mais cuidadosa, procurando um equilíbrio entre a qualidade e os preços. A copo, tem sempre cinco escolhas (brancos, tintos e rosé), entre €1,20 e 3,80 euros. Para petiscar, há bola caseira, prego no pão com queijo da serra, calamares, revueltos, sanduiche de presunto e alheira com grelos e ovo. O serviço é despretensioso, embalado pela música calma (sobretudo jazz clássico). Nas paredes estão expostos desenhos feitos por António, um gosto que sempre o acompanhou e que acabou por influenciar a localização do bar, a dois passos da Faculdade de Belas Artes. 

► R. Barão de S. Cosme, 155, Porto > T. 22 322 5085 > seg-qui 10h-01h, sex-sáb 10h-02h



Fortaleza do Guincho

De todos os vinhos da lista do restaurante, destaca-se o tinto Vinha do Rio, produzido na Quinta do Vale Dona Maria, no Douro – o mais caro e especial, vendido a copo por 27 euros.

► Estr. do Guincho, Cascais > T. 21 487 0491/21 487 9076 > seg-dom 12h30-15h, 19h30-22h30

Garage Wines

Em outubro será lançado o novo Barca Velha, colheita 2008, e a Garage Wines está a organizar uma prova para um grupo de 12 pessoas que deverá rondar os 40 euros (com outros vinhos incluídos).

► Av. Menéres, 681, Matosinhos > T. 22 098 2360 > seg-sex 10h30-20h, sáb 10h30-20h30

Cave Lusa

Na sala de provas desta garrafeira, destaca-se um Barca Velha, vendido a copo (€25 a €150).

► Sítio da Manhosa, Pavilhão 3, Ranhados, Viseu > T. 232 471 535 > seg-sex 9h-12h30, 14h-18h30, sáb 9h30-12h30, 14h-18h30



ANTÓNIO BERNARDO

THE SANDEMAN CHIADO

Desde o início de maio que a Sandeman, a marca fundada em 1790 pelo escocês George Sandeman, encontrou no Chiado uma morada fixa para se mostrar a lisboetas e a turistas. Tanto no wine bar que funciona no piso térreo, e serve uma ementa mais leve, composta por tostas, saladas e tábuas de queijo, como no restaurante, que ocupa o andar superior, com sugestões mais elaboradas, aconselha-se que a refeição, da entrada à sobremesa, seja acompanhada por um vinho do Porto – ou não fosse a casa especialista neste vinho, servido a copo ou à garrafa. A propósito, sabia que o Porto se bebe melhor frio? "Queremos provar que se trata de um vinho versátil e que, por isso, é servido num copo de vinho normal e não no cálice tradicional", explica Ricardo Raimundo, wine adviser da Sandeman e responsável pelas provas que ali acontecem. A cada prato da lista pensada pelo chefe Luís Américo, com o contributo de João Pupo Lameiras, sugere-se um vinho distinto. A tosta de rosbife com rúcula e brie (€8) vai bem com um Sandeman Ruby (€2,50/copo), as línguas de bacalhau com ovo a baixa temperatura e molho de tomate (€7) liga com o Tawny de dez anos (€4,50/copo), já a feijoada de pernil de porco (€20, para duas pessoas) acompanha com um Sandeman White (€2,50/copo), por exemplo. Há, também, menus vinícolas e uma carta com cocktails, como o Sandeman On The Rocks, servido com gelo, Porto Founders Reserve, hortelã e laranja (€7,50). ▀

► Lg. Rafael Bordalo Pinheiro, 27-28, Lisboa > T. 93 785 0068 > seg-dom 11h30-24h



RUI DUARTE SILVA

HÜVA

Começaram por criar uma distribuidora de vinhos vocacionada para pequenos produtores, ainda a desbravar caminho. Mais tarde, quiseram perceber se a coisa poderia vingar numa loja aberta ao público, onde pudessem receber os clientes e aproveitar para fazer provas ou vender umas garrafas aos passantes. Optaram por uma pequena, nas Galerias Lumière, no Porto, rodeada por outros negócios ligados à restauração. Das cerca de 25 referências alinhadas nas prateleiras (sobretudo do Douro, pela maior proximidade), quiseram privilegiar (e valorizar) os vinhos com castas portuguesas. A garrafa mais cara custa 17 euros. "Até nos perguntam se os preços são os das provas a copo", conta Catarina Cortês, umas das responsáveis. Esses, andam entre €1,50 e 3 euros. "Queremos mostrar que, para ter qualidade, um vinho não precisa de ser excessivamente caro", acrescenta. Como funcionam como embaixadores das marcas, sentem uma responsabilidade acrescida e desdobram-se em explicações aos clientes. Até sobre os acompanhamentos que caem melhor com cada vinho. Ali, a oferta não vai além das tábuas de queijos e enchidos, das mini sanduíches, das azeitonas e tremoços e de uma dose diária de felicidade (o tradicional Romeu e Julieta). Os vinhos são, afinal, os protagonistas da Hüva. ▀

► Galerias Lumière > R. José Falcão, 157, Porto > T. 91 836 3609 > seg-sex 11h-20h, sáb 12h-20h



À VOLTA DO VINHO

Entre um bar criado numa antiga capela e um outro que promove a terapia através dos tintos e dos brancos, um roteiro pelos novos *wine bars* de Lisboa e do Porto. Tudo à prova





VISÃO SEIZE

À volta do vinho

Um roteiro pelos novos wine bars de Lisboa e do Porto

