



1
COMER E BEBER

D.R.

Wine District Lisboa

Vinhos e companhia

Há um novo “wine bar” no Chiado, que é também uma loja, com vários recantos para descobrir e muitos petiscos para provar

➤ É preciso dar quase uma dúzia de passos para perceber que o Wine District é mais do que uma loja de vinho, enchidos e queijos – ao fundo, avisamos já, esconde-se um wine bar, onde não faltam petiscos para acompanhar tintos, brancos e rosés. Mas regressemos à entrada deste novo prédio que ocupa o lugar de um antigo palacete do século XVIII, no Chiado, em Lisboa. Aí veem-se, arrumadas nas prateleiras, garrafas de vinho e latas com filetes de atum, e, no balcão, uma perna de presunto de Barrancos, queijos DOP de Nisa e dos Açores, paio e salsichão de Barrancos, geleias de vinho, entre várias outras iguarias à venda. Na sala seguinte, que se prolonga por 600 metros quadrados, está a garrafeira. Nas antigas cavalariças do palacete, expõem-se agora caixas de vinho da região de Lisboa, “onde se faz bom vinho”, garante Júlio Fernandes, um dos responsáveis pelo Wine District, aberto em meados de março. “Aqui não há conhaques, whiskies ou champagnes. Temos apenas vinhos e espumantes portugueses. Valorizar o produto nacional é o nosso compromisso”, explica Júlio Fernandes, que também gere o Abre-Latas, um restaurante especializado em conservas. “Para a loja tivemos a preocupação de escolher produtos de todo o País, já na garrafeira privilegiamos os

da Região de Lisboa e Vale do Tejo, que tem boas referências”, diz. Ali estão os vinhos da Quinta de São Sebastião, em Arruda dos Vinhos, pertencente a António Parente, sócio do Wine District e presidente do Conselho de Administração da SP Televisão; e também os vinhos Marufa, da região de Benavente.

Um balcão feito em carvalho francês, com 38 lugares, denuncia finalmente o início do wine bar. “Não temos comida feita ao fogão, mas a carta apresenta mais do que simples sugestões de queijos, presuntos e conservas, que se podem combinar com vinhos de várias regiões do País”, afirma Júlio Fernandes. A lista inclui, por exemplo, empadas de pato (€2,90), presunto de pata negra DOP 40 meses (€20, 40g), trilogia de porco preto (€12), composta por lombo, paio e copita, conserva de lampreia em escabeche de vinho alvarinho (€24), carpaccio de novilho com queijo São Jorge 24 meses (€9) ou salada de salmão fumado, alface, tomate e mel (€11,50). As iguarias podem degustar-se ao balcão ou num dos confortáveis sofás em pele da mezzanine, ali ao lado. Existe, ainda, uma sala pensada para receber grupos, decorada com uma instalação de garrafas de vinho vazias e fotografias de vinhas e pipas, e uma esplanada resguardada, aberta num pequeno pátio que dá luz ao restaurante. ■■

Sandra Pinto

Nas catacumbas do Wine District existe uma cisterna, encontrada quase intacta, durante a demolição do antigo edifício. Em breve, será transformada numa sala de provas de vinhos para grupos restritos.