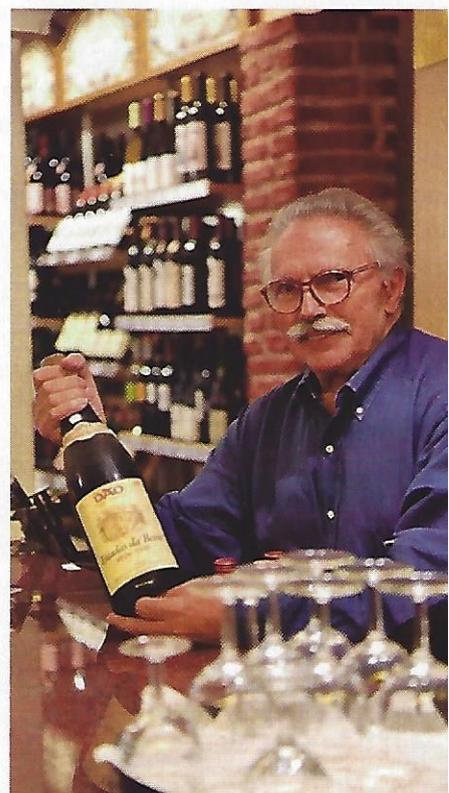


Na Garrafeira de Lisboa

TEXTO **António Falcão** FOTOS **Ricardo Palma Veiga**

José Casais é uma figura incontornável do mundo vínico português. Fundador e proprietário durante décadas de uma famosa distribuidora – a Vinalda – este gestor decidiu realizar um velho sonho e abriu o ano passado uma garrafeira na capital. E assim contamos a história e fomos às compras...



Contacto

Garrafeira de Lisboa

Av. Sacadura Cabral 45 A,

1000-273 Lisboa

Tel. 211 362 030

www.garrafeiradelisboa.pt

info@garrafeiradelisboa.pt





**Valle Pradinhos
Reserva branco 2016
(€13,80)**

Este branco de Trás-os-Montes não é fácil de encontrar e percebe-se porquê: a combinação rara das castas alsacianas Riesling e Gewürztraminer com a transmontana Malvasia Fina dá um vinho diferente, perfumado. Uma tentação a que não resisti.

A Garrafeira de Lisboa foi criada por José Casais, conhecido gestor na área da distribuição de vinhos e bebidas. Foi ele que levou a Vinalda a altos voos durante algumas décadas. A Vinalda será muito possivelmente a mais conhecida distribuidora de marcas de vários produtores que começaram a apostar na alta qualidade há duas ou três décadas atrás. Falamos de marcas como Mouchão, Esporão, Quinta do Carmo, João Portugal Ramos, Palácio da Brejoeira, Luis Pato, Casa de Santar, etc, etc. Mais do que meramente distribuidora, a Vinalda acabava por ser praticamente pionei-

ra na criação de marcas e estratégias de comunicação, apresentação e estratégia de mercado do produto. De tal maneira que, em 2006, a equipa que faz esta revista decidiu atribuir-lhe o título de Senhor do Vinho.

José Casais, agora com 77 anos, acabou por se ir afastando do negócio Vinalda, neste momento em mãos alheias (embora continue a ser sócio minoritário da empresa). Mas sempre sonhou ter o seu próprio espaço de retalho. O sonho tornou-se fácil porque o espaço já existia, no rés-do-



**Quinta da Bacalhôa
1981-1982, 1983,
1986, 1988, 1990
(€360)**

Quem não conhece estes clássicos de Cabernet Sauvignon? Por provas recentes, que demonstraram a excelente saúde destes vinhos, esta é uma vertical histórica que achei que valia a pena descobrir. É um risco mas "quem não arrisca....". Infelizmente é exemplar único mas existem várias colheitas para experimentar.



**Paço dos Cunhas
de Santar Nature 2012
(€7,90)**

Provavelmente o primeiro vinho biológico da marca. Com um preço acessível e quase cinco anos de vida, quis avaliar da sua saúde. Pois já o bebi e não me enganei. Está um belo vinho e foi, portanto, uma boa aposta.

-chão e caves de um prédio lisboeta. Aí existia um antigo armazém de sua propriedade que tinha todas as condições para o efeito, especialmente espaço com fartura. Urgia fazer algumas obras de embelezamento e instalação de mobiliário e equipamentos.

Em Outubro de 2016 abria na Avenida Sacadura Cabral, ao pé do Campo Pequeno, a Garrafeira de Lisboa. À porta, uma vaca forrada a fotografias (do tempo da Cow Parade, de 2006) dá as boas-vindas aos passantes. Sabemos mais tarde que é uma atracção para vários turistas ... e não só. A vaca é a rainha das selfies, diz-



**Quinta de Foz de Arouce
Vinhas de Santa Maria
2001
(€36)**

Um vinho que sempre me intrigou. Não só pelo terroir (Lousã) mas também pelo facto de não conhecer mais nenhum produtor nesta zona. E, claro pela qualidade da fruta e capacidade de envelhecimento. Um grande clássico.

-nos Pedro Branco, que faz o atendimento. Pedro já está há alguns anos neste mundo dos vinhos.

Decoração com gosto

O espaço foi inteiramente remodelado e, atrevemo-nos a dizer, com muito gosto. O bonito tecto está em formato de abóbodas de tijolo, mas não estava lá na altura da construção do prédio. Foi mandado fazer há algum tempo por José Casais, que trouxe artesões especializados do Alentejo. A área está bem organizada, contendo centenas de diferentes referências. Uma espreitadela às prateleiras mostra-nos um portefólio com muitos néctares de propecta idade, coisa

rara nas lojas de vinhos deste país. Vinhos antigos do Dão, Alentejo, Lisboa, entre muitas outras regiões. Alguns com décadas de idade e outros em exemplar único. Alguns em formato magnum, duplo magnum e formatos ainda maiores. Os fãs dos licores e destilados podem observar marcas que, ou já não existem, ou estão fora do mercado. Esta é decididamente uma garrafeira diferente...

Continuamos a visita já com o proprietário e sabemos que por baixo da loja existem mais dois pisos, para armazém. Muito espaço, portanto. Centenas de metros quadrados, para falar verdade. No rés-do-chão não falta sequer um pequeno auditório, perfeito para apresentações de marcas e formações na área vinica. A decoração fala um pouco do gosto proprietário, conhecido pelo seu sentido estético. O espaço é fresco até porque está resguardado dos raios solares. Os vinhos agradecem. Outra vantagem é o estacionamento relativamente fácil, até porque quase em frente existe um generoso parque (Parque do Campo Pequeno).

Uma visita a não perder

José Casais aprendeu muito com o negócio da distribuição. Este não é aliás o seu primeiro projecto na área do retalho. Melhor dizendo, é o terceiro. Deverá, portanto, saber como o gerir para ter sucesso a médio/longo prazo. A modernidade está a chegar, com uma loja on-line a ser preparada para permitir as compras à distância.

Até lá, resta-lhe a visita pessoal. Não vá lá para ir comprar um qualquer vinho corrente e actual. É sim o sítio certo para o enófilo mais avançado ir buscar alguma aventura, refrescar a memória e recordar marcas e rótulos do passado vínico português. E, pelo meio, comprar uma mistura de raridades e alguns vinhos mais actuais. Que foi exactamente o que nós fizemos...



**HM Borges 2 Meio Doce
(€12,50)**

Um Madeira que escolhi através de prova no local (a pedido). Os outros factores de compra têm a ver com o preço cordato, a marca pouco conhecida e a minha paixão pelos bons vinhos desta ilha.

