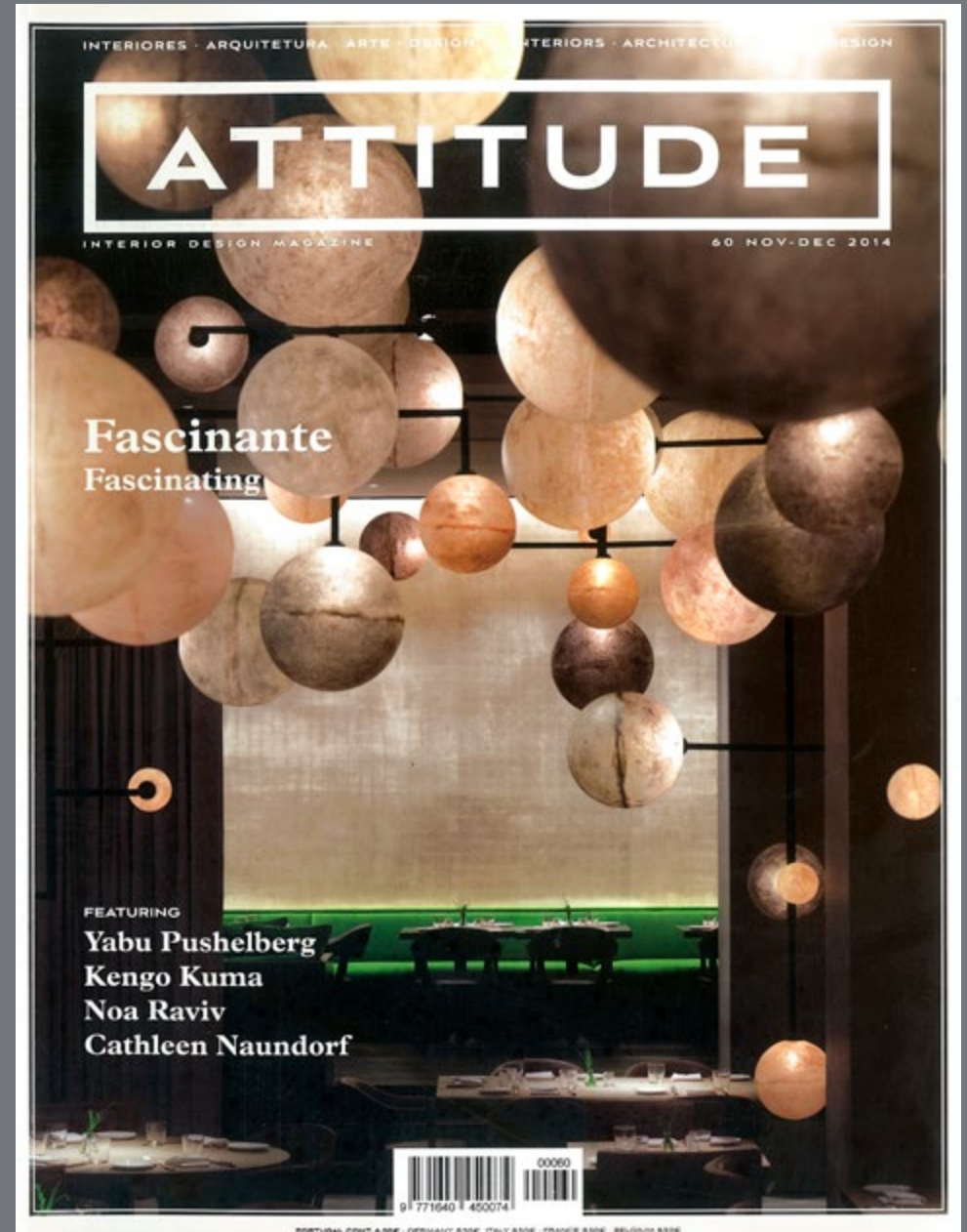


2014

PAULINA

2014

trabalho / work



VictA

VILA NOVA DE GAIA, PORTUGAL
www.fb.com/restaurantvicta

Carlos Casanova
Joana Jervell

Encontro de margens

Proporcionando vistas únicas sobre a cidade Invicta – que lhe serviu de inspiração para o nome –, o novo restaurante da Douro Marina merece, indiscutivelmente, uma visita à outra margem do rio Douro, sendo que a poderá fazer optando pela travessia, sempre mais agradável, a bordo do barco 'Flor do Gás' (com partidas até à hora de jantar) desde o Cais do Ouro. A esplanada bem próxima da água e o bar situam-se no piso térreo; o primeiro andar é reservado ao restaurante, que surpreende com uma convidativa cozinha a cargo do chef Nuno Maia e que funciona a lenha. A ideia, explica-nos Heitor de Melo, responsável pelo espaço, é recuperar a tradição da Afurada, segundo a qual o fogueiro é habitualmente colocado às portas das casas para animados almoços e jantares sempre que São Pedro assim o permite. Os grelhados e os pratos no forno a lenha, sejam estes de carne ou de peixe (sempre fresco, não estivéssemos numa freguesia tipicamente piscatória), constituem a base da carta do restaurante que propõe também, de segunda a sexta-feira, dois menus de almoço, ambos compostos por entrada e prato principal, sendo que o mais completo inclui sobremesa.

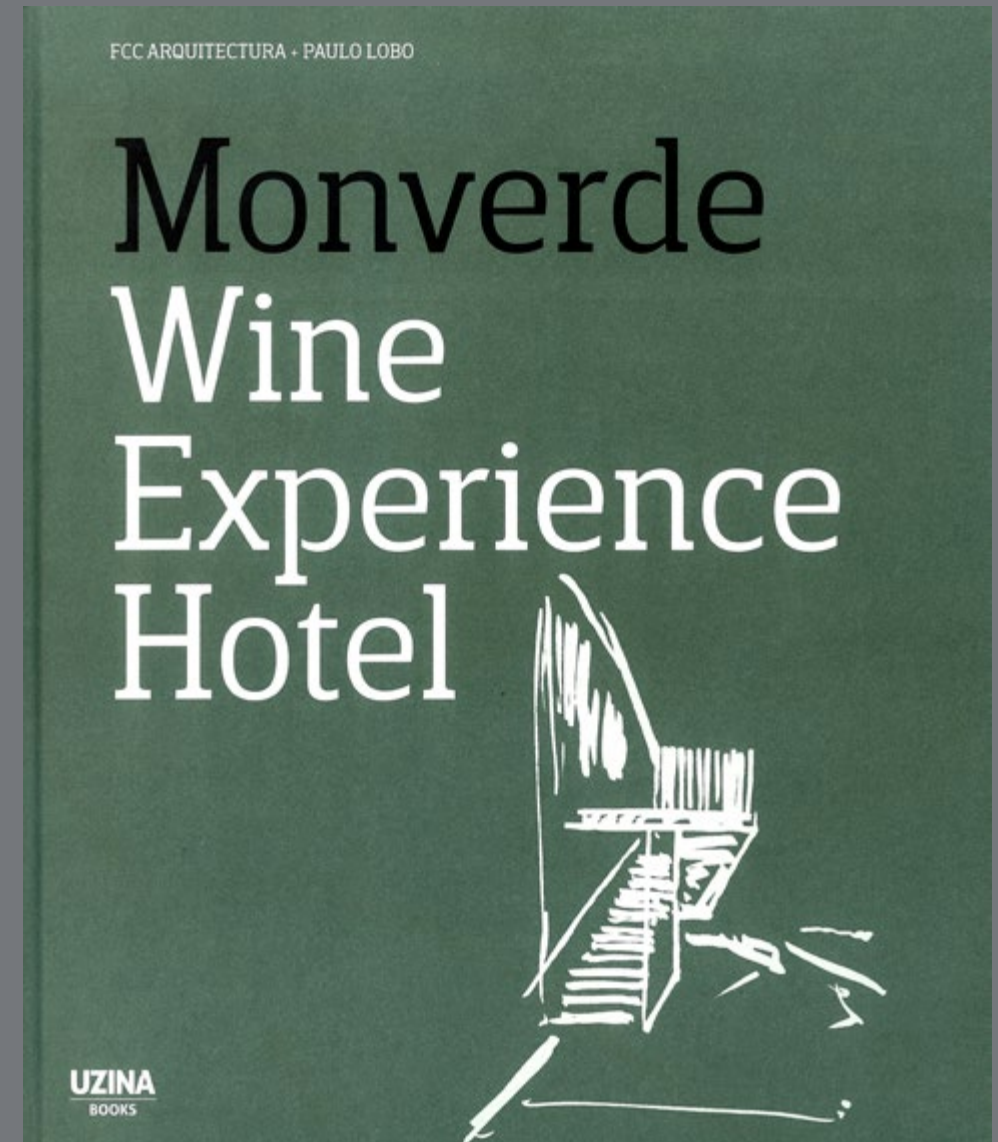
O projecto de interiores, assinado por Paulo Lobo, confere ao espaço uma notória sensação de enorme conforto e elegância, privilegiando a presença da madeira, a iluminação baixa e acolhedora, e a imensa luminosidade natural que contrasta com os tons esverdeados dos dois andares. A decoração idealizada por Paulo reflete o seu conceito em criar o que virá a ser a mostra de uma colecção de peças de diferentes proveniências, isto porque se pretende que cada cliente, sempre que desejar, aqui deixe um objecto pessoal que considere divertido e/ou se enquadre no espaço, contribuindo desta forma para o próprio ambiente que se vive no interior do VictA. Assim o explicam as várias estruturas de prateleiras a preencher vários recantos, com destaque para a que ocupa o centro do andar superior. O desafio está lançado. ::

A meeting of river banks

Offering unique views over Oporto, also affectionately known as Invicta – which provided the inspiration for the name – the new restaurant at Douro Marina unquestionably merits a visit to the other bank of the River Douro, which can be done by opting for the river crossing – which is always more agreeable – aboard the boat 'Flor do Gás' (with departures until dinner time) boarded at Cais do Ouro. The outside terrace located close to the water and the bar are found on the ground floor; the first floor is reserved for the restaurant, which surprises visitors with its inviting wood-fuelled kitchen overseen by the chef Nuno Maia. The idea, Heitor de Melo (responsible for the space) explains, is to revive the traditional Afurada, during which cooking stoves are traditionally placed close to the doors of homes, so that lively outdoor lunches and dinners can be enjoyed, weather permitting. The grilled and wood-oven cooked dishes, be they meat or fish (always fresh, after all this is a traditional fishing neighbourhood), are the main substance of the restaurant's menu which, from Monday to Friday, additionally offers two lunchtime menus, both comprising a starter and a main dish, with the more complete menu including dessert.

The interior project, signed by Paulo Lobo, provides the space with a profound sense of comfort and elegance, favouring the use of wood, soft and welcoming lighting and intense natural daylight, offering a contrast with the green hues of both floors. The décor, conceived by Paulo, reflects his concept of creating what will eventually become an exhibition of a collection of pieces of different origins, since every client is encouraged, should they be inclined, to leave behind a personal object which they might find amusing and/or which fits into the space, thus contributing to the ambience enjoyed within VictA. All this explains the different shelf-structures found in sundry corners of the restaurant, the highlight being the shelf unit found in the centre of the upper floor. The challenge has been set. ::





FCC ARQUITECTURA + PAULO LOBO

Monverde Wine Experience Hotel

Dedicamos a Manuel Carvalho de Meireles,
um dos grandes pilares desta obra

We dedicate this to Manuel Carvalho de Meireles,
one of the cornerstones of this work

UZINA
BOOKS



Uma questão de linguagem

A question of language

por JOSÉ MANUEL PEDREIRINHO

Situada na fronteira entre os concelhos de Amarante e de Felgueiras, a Quinta de Sanguinhedo é uma espécie de oásis de 32 ha, com vinha para a produção de vinho verde, numa encosta com uma suave pendente para norte e num terreno classificado como reserva agrícola.

A quinta é o resultado de uma série de antigas pequenas propriedades agrícolas que foram sendo adquiridas pela Quinta da Lixa e unidas para expansão da sua produção vinícola.

A decisão de complementar a exploração agrícola com uma unidade hoteleira vem na sequência da tendência de, assim, rentabilizar a cada vez mais importante atividade vinícola mas, rapidamente se percebeu que podia ser potencializada para um público muito mais diversificado.

Um público que aprecia a beleza destes locais e do imenso património que muitas vezes a ele está associado.

O chamado enoturismo tem-se assim expandido como uma atividade que procura o desenvolvimento dos diversos aspetos culturais da produção dos vinhos, otimizando as imensas potencialidades de muitas destas regiões, fixando populações e permitindo a recuperação do vastíssimo património material e imaterial que ainda existe nestas regiões.

O enoturismo tornou-se assim uma atividade em grande desenvolvimento, e onde se assistiu nas últimas décadas em diversas zonas de Portugal e Espanha, à proliferação de uma série de edifícios, alguns deles de grande qualidade arquitetónica. Procurava-se, assim, valorizar estes sítios ao mesmo tempo que se otimizava uma atividade económica da maior importância para as respetivas regiões.

O desenvolvimento deste projeto de Monverde prolongou-se por cinco anos. Iniciado com um programa destinado à criação de uma unidade para

by JOSÉ MANUEL PEDREIRINHO

Situated on the border between the municipalities of Amarante and Felgueiras, Quinta de Sanguinhedo is a sort of oasis with its 32 hectares and its vineyards for the production of vinho verde, on a hill sloping gently northwards, on land that is classified as part of the National Agricultural Reserve.

The quinta combines a number of former agricultural properties which were acquired by Quinta da Lixa and brought together to expand its wine production.

The decision to complement its farming activities with a hotel was made to raise the profitability of this increasingly important viticultural activity but we quickly realised that it could be developed for a more diversified public.

A public that love the beauty of these spots and the vast heritage so often associated to it.

Wine tourism has grown as an activity seeking to develop the various cultural aspects of wine-making, optimising the immense potentialities of many of these regions, settling populations and leading to the recovery of the extensive material and immaterial heritage that still abounds in these regions.

Wine tourism has become a rapidly-expanding undertaking. Indeed, in the last decades, various areas of Portugal and Spain have witnessed the proliferation of a number of wine-related buildings, some of great architectural quality, with the aim of developing these places and at the same time optimising what is a very important economic activity for the respective regions.

The development of the Monverde project extended over five years. Having started off as a programme designed to create a support building for clients linked directly to Quinta da Lixa's commercial activity, the project grew into the present hotel. This programme was enhanced by the site, leading to the development of an even more ambitious project addressed to

Monverde – Wine Experience Hotel

apoiar a clientes diretamente ligados à atividade comercial da Quinta da Lixa, evoluiu até ao projeto do hotel ora construído. Um programa potencializado pelo sítio, que levaria ao desenvolvimento de um projeto muito mais ambicioso e dirigido a um público mais vasto, onde a relação com o vinho, se complementa com o turismo na região.

Aproveitando as pequenas construções preexistentes no local, o programa foi distribuído por três núcleos. O núcleo central, com a ampliação da antiga casa da quinta, à data já muito arruinada, e onde se localizam todos os serviços e espaços comuns, e dois núcleos de quartos a partir das antigas construções existentes no terreno.

A única ligação existente entre eles é técnica. Um túnel que permite o controlo autónomo de cada uma das partes do conjunto, otimizando consumos e facilitando futuras necessidades de reparação.

O cuidado posto nas soluções técnicas sente-se em diversos aspetos, desde as mais visíveis, até às que se escondem. Ou seja, desde a criação de galerias técnicas, também existentes nos corpos de quartos, até ao cuidado das soluções adotadas para o ar condicionado ou a iluminação quase toda indireta, e ao modo como se integram na solução arquitetónica. Preocupações técnicas que tiveram sempre por base a necessidade de garantir uma sustentabilidade, iniciada na fase de obra com a escolha de materiais locais – assim reduzindo transportes poluidores – até ao aproveitamento e reciclagem das águas aqui utilizadas, soluções já reconhecidas com a atribuição do rótulo ecológico ao conjunto.

A já referida alteração ao programa inicial levou à significativa ampliação feita no corpo central, com o desenvolvimento de espaços com uma utilização muito diversificada, e assim dando resposta à variedade de clientes e vivências que asseguram a viabilização dos diversos equipamentos. Um deles, que ocupa a quase totalidade de um dos pisos, é uma unidade de SPA bastante completa, mas também

a wider audience, where the connection to wine is complemented by the tourism of the region.

By re-using the small buildings on the property, the programme was divided into three units: the central unit, achieved by enlarging the old farmhouse, in ruins at the time, to house all communal services and spaces; and two other units of bedrooms located in the aforementioned farm buildings.

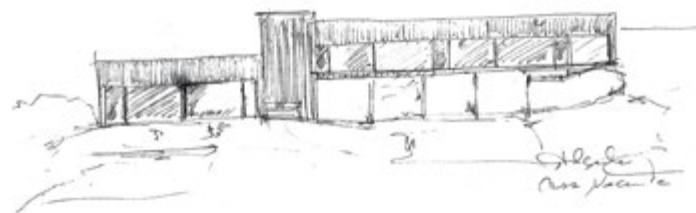
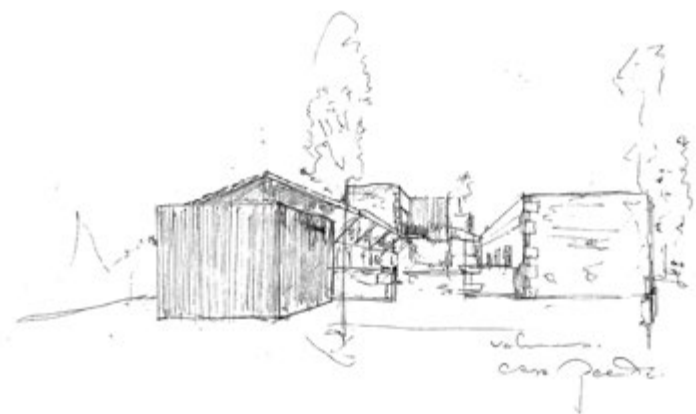
Their only connecting link is technical. It is a tunnel that permits each part of the whole to be controlled independently, optimising consumptions and making future repairs easier to carry out.

The care taken in the technical solutions can be seen in a number of features, from those that are more in evidence to the ones that are hidden away. They include the creation of technical galleries, also present in the bedroom wings, the solutions adopted for the air-conditioning and the lighting, almost all of it indirect, and the way they are integrated in the architecture.

Behind these technical concerns lay the need to ensure sustainability, a process that began during the works with the choice of local materials – to reduce the need for polluting transportation – and the reutilisation and recycling of the water, solutions that have already merited the attribution of the EU ecolabel.

The alteration to the initial programme mentioned earlier led to the central body being considerably enlarged, developing spaces for multiple uses, in response to the different types of clients and experiences that ensure the feasibility of the various equipments. One of them, the well-appointed spa, takes up almost one entire floor, but there are also the indoor and outdoor pools, not to mention the various meeting rooms designed to be used for different sized audiences and with varying levels of autonomy.

The spacious living area is also autonomous, occupying the ground floor of the main house and where one can sense the care over creating flowing



Monverde – Wine Experience Hotel

as piscinas interiores e exteriores, ou as várias salas para reuniões concebidas para uma utilização com diferentes dimensões e graus de autonomia.

Autónoma é também a zona de estar muito ampla que ocupa todo o piso de entrada do edifício principal, e onde se sente sempre a preocupação em criar espaços fluidos, mas onde se salvaguarda a opção por isolamentos ou convívios variados. Esta zona de estar aproveita a memória do pátio da antiga casa da quinta, abrindo-se num duplo pé direito até ao nível da antiga adega, onde está agora o piso do restaurante.

Uma ligação que, apesar da sua dimensão e iluminação zenital, mantém a escala íntima que caracteriza todo este espaço graças a um múltiplo escultórico de 365-l peças em madeira suspensas do teto, da autoria de Paulo Neves.

Para além da notória preocupação com a organização deste grande área comum, todos os interiores asseguram um conforto que se sente bem quer na escolha dos materiais, onde predomina a madeira, quer no das cores utilizadas, quer ainda no modo como permanentemente se procura prolongar a imagem da vinha para o interior. Uma imagem da paisagem envolvente que nos é trazida pelos amplos envidraçados que por vezes funcionam como autênticos quadros.

Os arranjos interiores são da autoria de Paulo Lobo que trabalhou em equipa com Fernando Coelho, e da complementaridade entre o interior e exterior resultou um trabalho que mantém a necessária unidade sentida em toda a obra.

O projeto paisagístico, esse foi só parcialmente completado, mas os arranjos das coberturas ajardinadas e a paisagem natural da vinha permitiram salvaguardar o essencial do espírito do lugar e da ideia de um projeto assumidamente contemporâneo mas também sempre respeitador do território onde se situa.

spaces with room for more intimate corners or areas of greater animation.

This living area reutilises the memory of the courtyard of the old farmhouse and opens up to double height to the level of the old winery, now the site of the restaurant.

Despite its dimension and overhead lighting this connection has kept the intimate scale that characterises the entire space, largely aided by a multiple sculptural work of 365-l pieces in wood suspended from the ceiling, designed by Paulo Neves.

In addition to the obvious care taken with the organisation of this large communal area, all the interiors offer a degree of comfort that is felt both in the choice of materials, with wood at the fore, the colours used and also the way that the image of the vineyard is constantly being brought inside.

An image of the surrounding landscape brought to us through the large windows that occasionally perform as if they were actually pictures.

The interiors were made by Paulo Lobo in strict collaboration with Fernando Coelho. Only the complementarity between inside and outside could maintain the requisite unity that one feels throughout the complex.

The landscaping project has only been partially completed, but the arrangement of the gardenised roofs and the natural landscape of the vineyards have helped safeguard the essence of the spirit of the place and the idea of a manifestly contemporary project that nevertheless respects the territory in which it is located.

However, the biggest problems facing the development of a project such as this mainly involve the choice of the most suitable language to convey the intended idea.

Producing modern architecture in an environment where featureless contemporary rurality still lives side by side with certain classified testimonies to

Mas, os maiores problemas que se colocam no desenvolvimento de um projeto como este são sobretudo os da escolha da linguagem mais adequada para transmitir a ideia que se pretende.

De facto, fazer uma arquitetura atual num ambiente onde a tão descaracterizada ruralidade contemporânea ainda convive com alguns testemunhos qualificados do passado, e onde as técnicas construtivas e as estruturas de organização do território estão ainda muito presentes, é quase sempre uma questão de linguagem.

Linguagem enquanto forma de comunicação, transmissão de ideias e de intenções. Comunicação, também, de conceitos tão distintos como a imagem que se pretende de um edifício destes, a sua integração na paisagem, os materiais usados, as volumetrias, ou o modo como os seus interiores se relacionam com o envolvente.

Linguagens que aqui se manifestam no modo como estas várias relações nos são transmitidas numa pluralidade de códigos presentes em toda esta obra. Desde a diversidade das volumetrias onde as coberturas de telha definem a memória dos antigos edifícios, e as coberturas planas correspondem às novas ampliações; até à alvenaria de pedra nas preexistências dos antigos edifícios, contrastando com as técnicas contemporâneas onde predominam a madeira ou o metal usados nas partes novas. Linguagens que se prolongam ainda nos materiais ou nas cores empregues nos interiores (de tons verde e castanho diretamente retiradas das cores que as folhas da vinha têm, na primavera e no outono, e usadas numa graduação de nascente para poente, ou nas texturas e acabamentos das madeiras das paredes, que nos remetem para as tradicionais caixas usadas para o transporte das garrafas de vinhos).

É toda uma densidade de linguagens que nos permitem decodificar as intenções do autor do projeto e assim melhor apreciar a manifesta qualidade desta arquitetura.

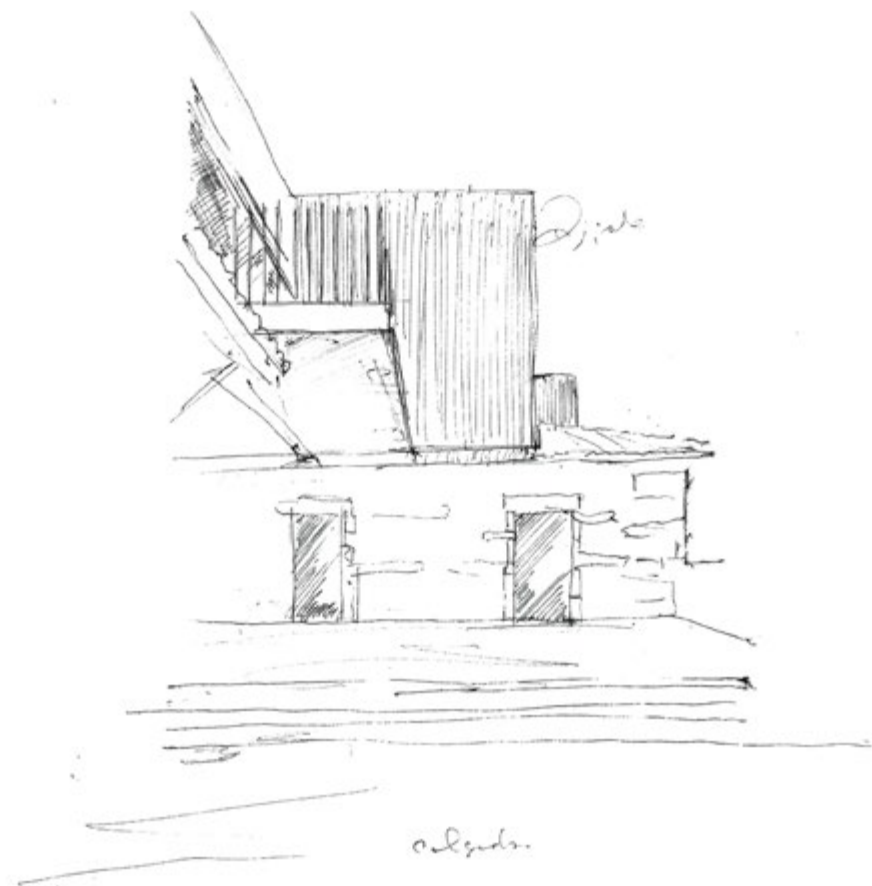
the past, where the constructive techniques and land-organisation structures are still very much in evidence, is almost always a question of language.

Language as a means of communication, transmission of ideas and of intentions. Communication, too, of such distinct concepts as the image intended for this building, its integration in the landscape, the materials used, the volumetries, or the way the interiors relate with the surroundings.

Languages that are manifested here in the way these various relations are conveyed to us in a number of codes that are present in the work. From the diversity of volumetries where the tiled roofs define the memory of the old buildings and the flat roofs correspond to the new extensions, to the stone masonry in the pre-existing buildings contrasting with the contemporary techniques where wood and metal predominate in the new parts. Languages that are further prolonged in the materials and the colours (green and brown) used in the interiors, inspired directly by the colours of the vines in the spring and autumn, which are used here in a scale moving from east to west, or the textures and finishings of the wood on the walls, a reference to the traditional cases used to transport bottles of wine.

A density of languages that enable us to decode the intentions of the project's author and thus enjoy more fully the manifest quality of this architecture.

Monverde – Wine Experience Hotel



Sobre o projeto

About the project

por FERNANDO COELHO

1. APRESENTAÇÃO

O projeto visou a adaptação do espaço onde a empresa "Quinta da Lixa" desenvolve a exploração vinícola do vinho que produz, ao qual se acrescentou o exercício de uma atividade turística através da construção de um Hotel Rural, essencialmente vocacionado para o enoturismo.

A intervenção assentou na valorização do contexto onde a exploração se insere, enriquecendo-a com espaço turístico de qualidade, devidamente integrado e enquadrado.

A ideia primordial foi fazer de "cartão-de-visita" do empreendimento a vinha cultivada no espaço e o vinho produzido, promovendo-se o contacto direto com o património cultural e paisagístico da produção de vinho da Quinta da Lixa.

O programa contempla, além do alojamento (30 quartos) e serviços de restauração, uma adega aberta a visitas guiadas, SPA, piscinas interior e exterior e salas de provas e de conferências.

2. DESENVOLVIMENTO DO PROJETO

A intervenção consistiu em reabilitar e ampliar as construções existentes com o objetivo de construir um hotel essencialmente dedicado ao enoturismo. Apostou-se, em todo o processo desde a construção à exploração, numa política amiga do ambiente o que fez com que ao hotel fosse atribuído o Rótulo Ecológico Europeia.

Os edifícios existentes encontravam-se em estado de abandono e bastante degradados. A sua reabilitação assentou numa atitude sustentada e ecológica que se refletiu numa mais-valia para a preservação do património arquitetónico da zona. Foram usados materiais "naturais" na reconstrução e ampliação, como pedra, madeira e cortiça e grande parte do edifício apresenta coberturas ajardinadas, ecologicamente eficazes.

by FERNANDO COELHO

1. PRESENTATION

The project involved adapting the space where the "Quinta da Lixa" company carries out its winemaking business and adding a touristic activity with the construction of a rural hotel, geared essentially to wine tourism.

The intervention focused on developing the context in which this operation is located, enriching it with a properly integrated and conceived quality tourist venue. The main idea was to make the vineyards and the wines produced on this estate the "calling card" of the development, promoting direct contact with the cultural and landscape heritage of the wine production at Quinta da Lixa.

In addition to accommodation (30 bedrooms) and restaurant services, the programme includes a winery open for guided tours, a spa, indoor and outdoor swimming pools and tasting / conference rooms.

2. PROJECT DEVELOPMENT

The intervention consisted in rehabilitating and enlarging the existing constructions to build a hotel geared specifically to wine tourism. From construction to operation the focus was on an environmentally friendly policy, through which won the hotel was attributed the EU Ecolabel.

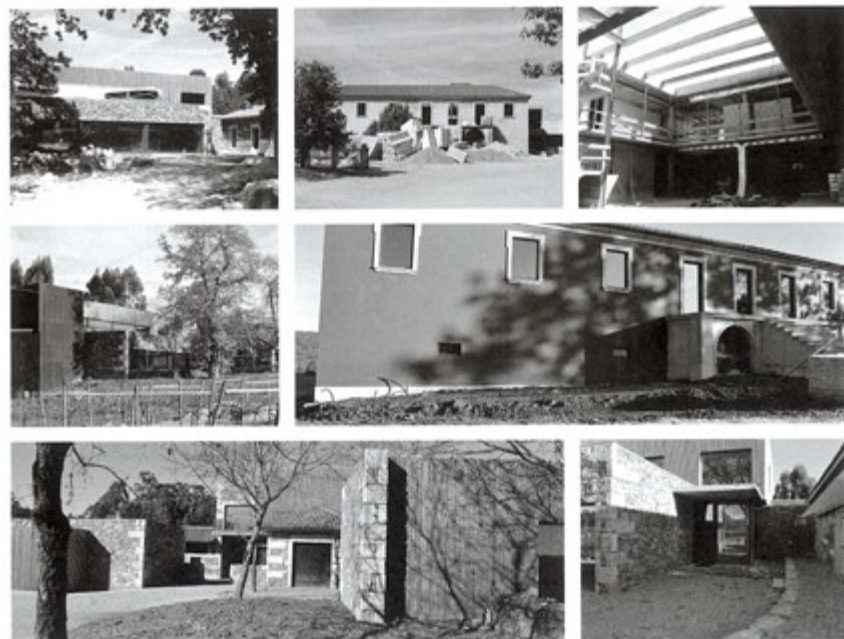
The existing buildings were almost derelict and in a bad state of repair. Their rehabilitation was based on a sustained and ecological attitude, reflected in added value for the preservation of the area's architectural heritage. "Natural" materials such as stone, wood and cork were used in the rebuilding and enlargement project, and a large part of the complex of buildings has ecologically efficient garden roofs.

The vineyards on site and the wine that is produced will be the "calling card" of the development. The idea includes providing accommodation so that guests can get to know the agricultural activity carried

Monverde – Wine Experience Hotel



Edifício existente antes da intervenção
Existing building before intervention



Obra em construção
Work in progress

Morverde – Wine Experience Hotel

A vinha cultivada no espaço e o vinho produzido serão o "cartão-de-visita" do empreendimento. A ideia passa por prestar serviços de alojamento permitindo simultaneamente que os hóspedes conheçam a atividade agrícola que se pratica e possam conhecer também os vinhos resultantes dessa produção, promovendo-se assim o contacto direto com o património cultural e paisagístico da produção de vinho. Pretende-se envolver os hóspedes em todo o processo ligado à produção do vinho, desde o cuidar das vinhas até à prova do vinho, passando pelas vindimas.

O estabelecimento comporta 30 unidades de alojamento, com 30 camas duplas fixas. Além do serviço de quartos do hotel, estão disponíveis uma série de outros serviços. O restaurante, com capacidade para 300 pessoas, pretende vir a ser uma referência, essencialmente para enófilos e amantes da gastronomia, disponibilizando um menu distinto e promovendo a cultura de apreciação do vinho. Complementariamente existe uma zona de bar com capacidade para 70 pessoas. A adega, abrangente e atrativa está aberta a visitas guiadas. Aqui, os hóspedes e visitantes têm oportunidade de observar e participar no processo de vinificação das vinhas e frequentar workshops sobre vinho e culinária/gastronomia, promovendo-se assim a cultura regional. O SPA, que inclui piscina interior, sauna, banho turco, ginásio e gabinetes de tratamento, tem capacidade para cerca de 70 pessoas e oferece vários programas de saúde e beleza, incluindo tratamentos de vinoterapia. O edifício que fica semi-enterrado entre o SPA e a "casa principal" inclui uma sala de provas e uma sala de conferências/reuniões, cada uma delas com capacidade para 50 pessoas, que permitem a realização de diversas atividades relacionadas com a cultura do vinho, como

out there and also the wines resulting from that production, promoting direct contact with the cultural and landscape heritage of the production of wine. The intention is to get the guests involved in the entire winemaking process, from tending the vines to tasting the wines, not forgetting the vintage.

The hotel has 30 bedrooms, with 30 double beds. In addition to room service a range of other services is available. The restaurant, which can seat 300 people, wishes to become a reference, particularly for wine lovers and gourmets, offering a stylish menu and promoting wine appreciation. There is also a bar which can accommodate 70 people. The spacious and attractive winery is open for guided tours. Here, visitors and guests will be able to observe and participate in the vinification process and attend workshops about wine and cooking/gastronomy, which will promote regional culture. The spa with its indoor swimming pool, sauna, Turkish bath, gym and treatment rooms, has a capacity for about 70 people, and includes vinotherapy. The building that is half-buried in the ground between the spa and the "main house" includes a tasting room and a conference/meeting room, each seating 50 people. Activities linked to the culture of wine such as conferences and themed workshops, training sessions and wine-tasting events can be held here.

3. PROGRAMME / functional organisation

The "main house" is the core of the hotel. It serves as the reception area for guests who are then conducted to their accommodation (by buggy if they wish).

The "West House" is reserved exclusively for hotel guests and has 15 double bedrooms. The "Porch" is an autonomous unit, with one double bedroom, for one or two people.

2014

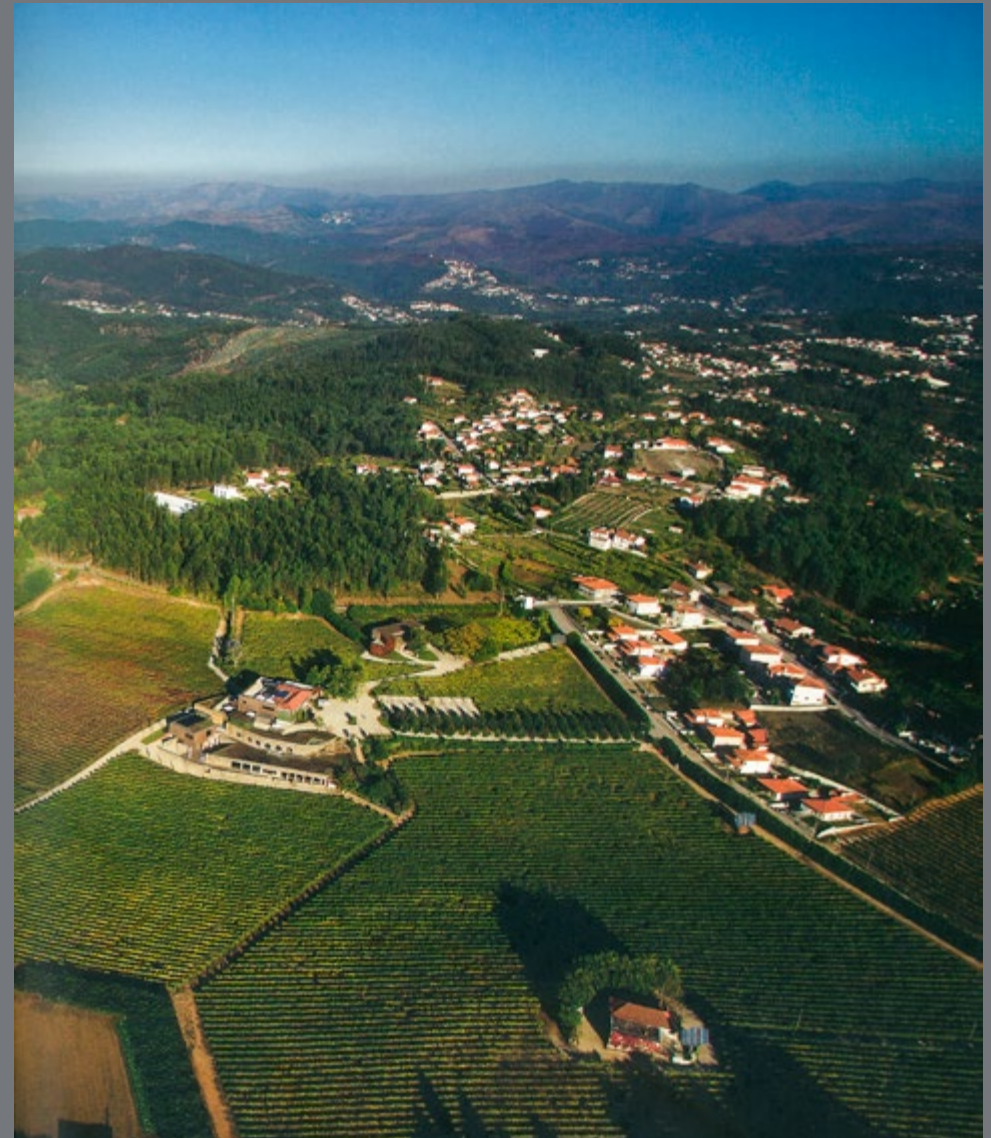
trabalho / work

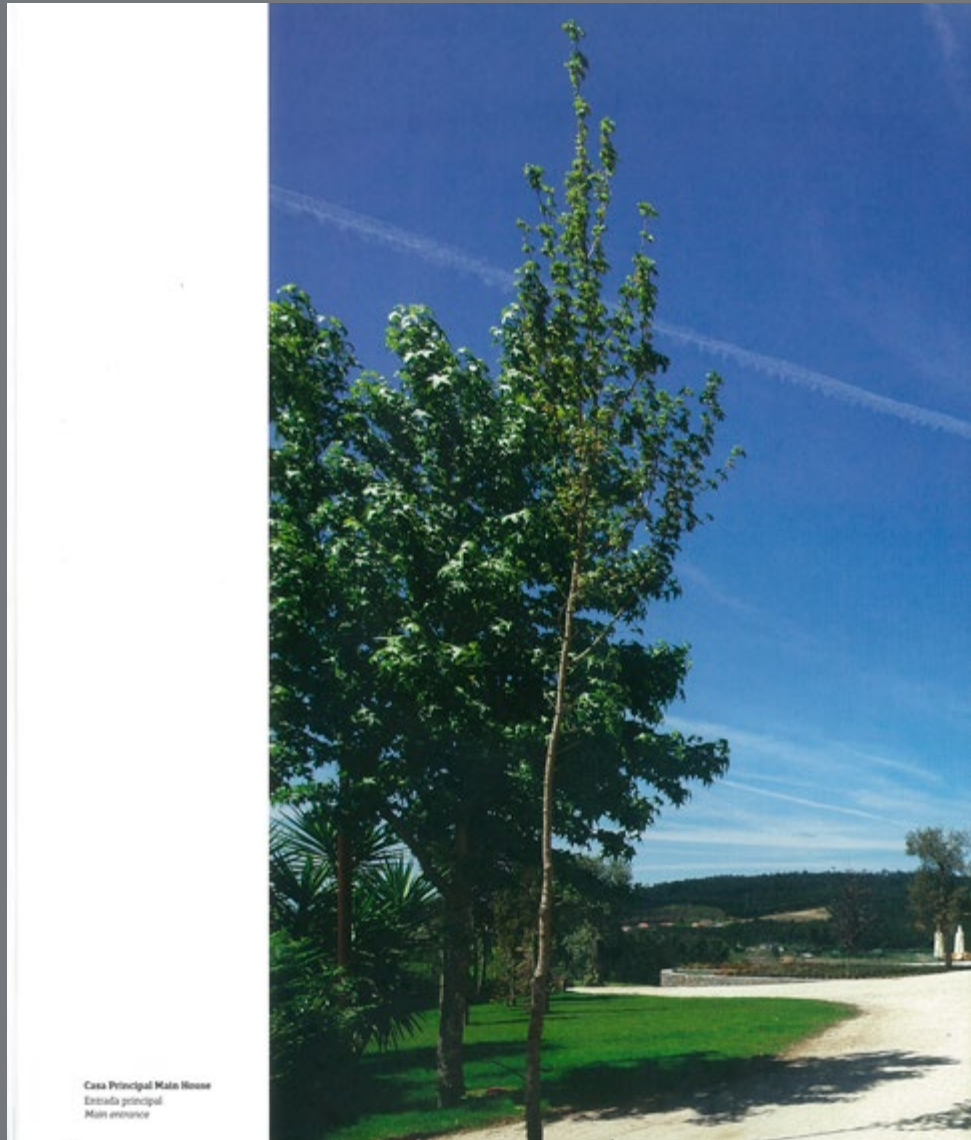


Menverde – Wine Experience Hotel

- Casa Nascente
- Casa Principal
- Casa Poente
- Apoio Agrícola

Quinta da Lixa
Vista aérea desde Sul
Aerial view from the South







Casa Principal Main House
Alcázar rd, entre o rio
South, west and east elevations



Casa Principal Main House
Alçado oeste
West elevation

Menverde – Wine Experience Hotel



Casa Principal Main House
Alçada sobre parmenares
Detail of the northern elevation

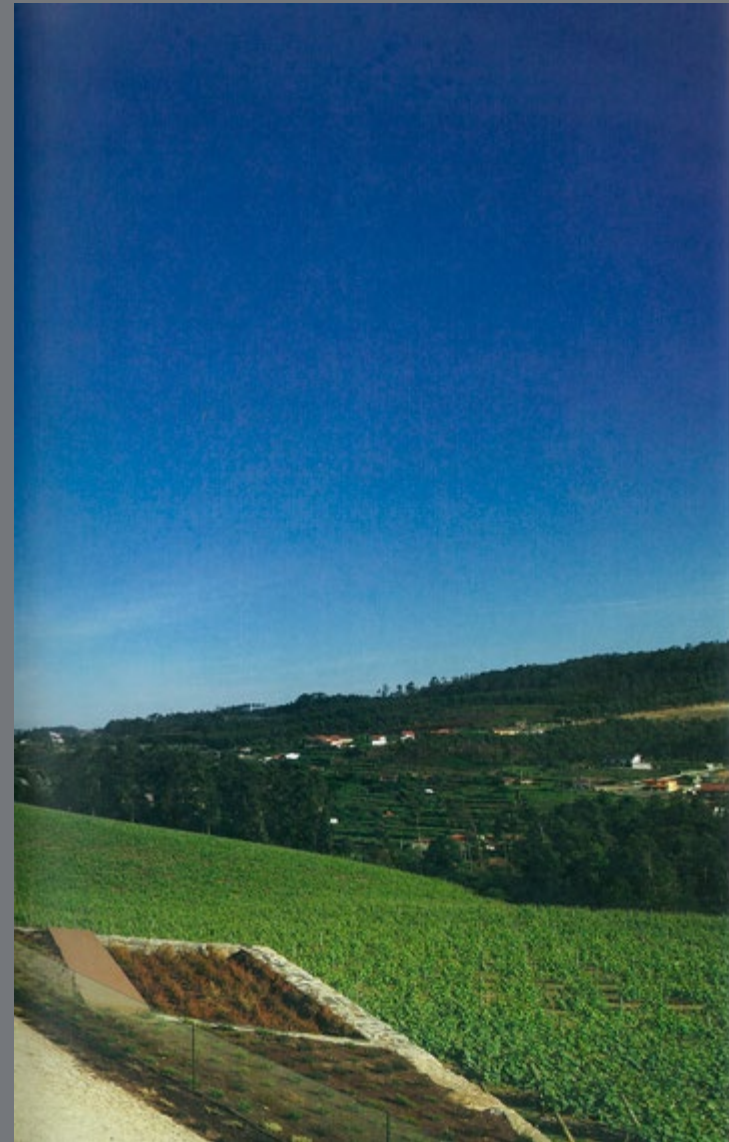


Morverde – Wine Experience Hotel



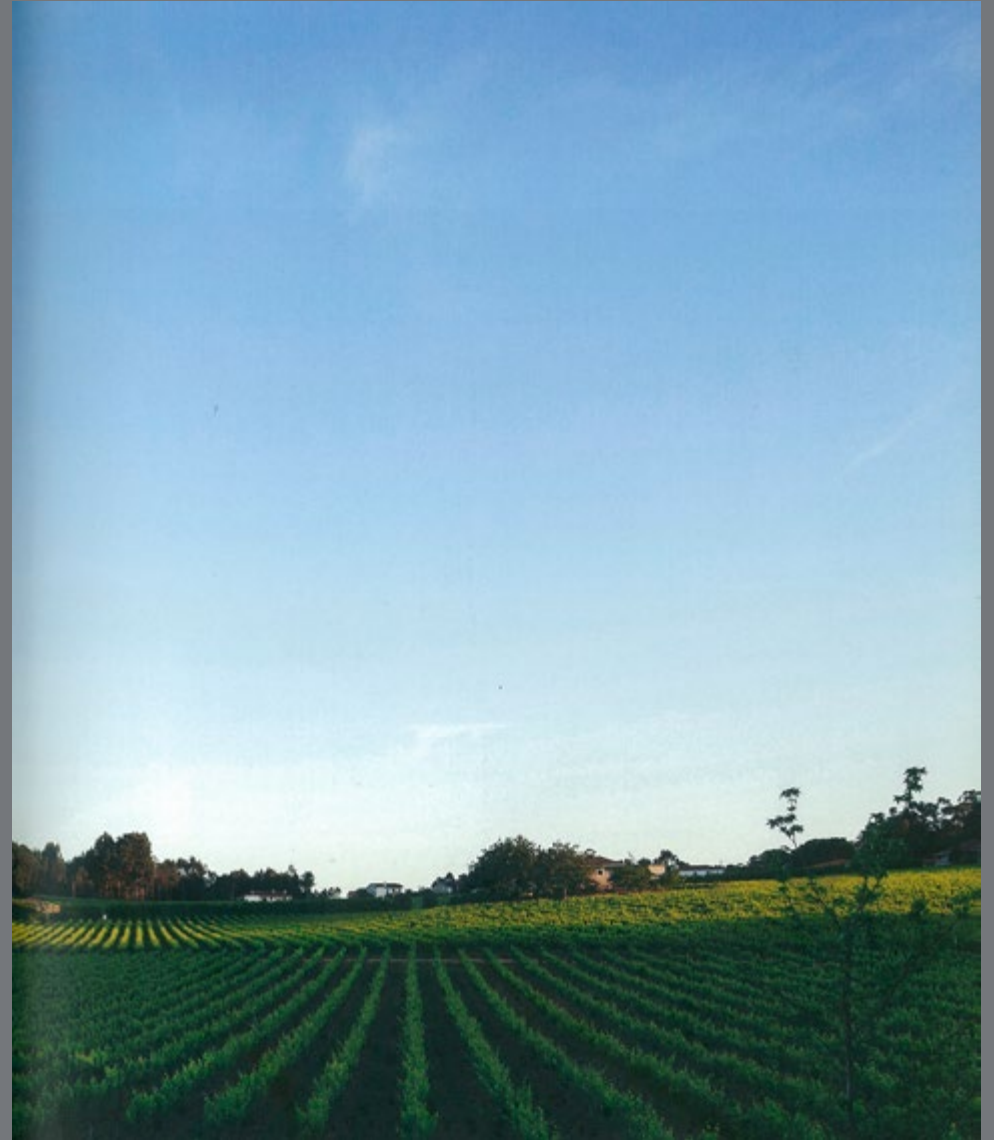
Casa Principal Main House
Escadas exteriores
Stairs details





Casa Principal Main House
Varanda
Balcony

Vista geral, poente
West general view
Ipsigmas segureses following paget



Monverde - Wine Experience Hotel



Casa Principal Main House
Acesso ao SPA
Access to the SPA



histórias

► convivência saudável com eles. Também acontecia muito que os jornalistas depois de fecharem as redações, vinham relatar as últimas notícias e comerem o melhor prego em pão da cidade", recorda, por seu turno, José Luís Kendall.

Algum tempo depois, o contexto pós-revolucionário bate à porta do Twins. À boca pequena, tinha fama de ser a discoteca dos "fascistas". Contavam que escondiam armas lá dentro. Um dia, elementos da Frente Eleitoral de Comunistas (FEC) mandaram toda a gente sair para revistarem o espaço. Acabaram por sentar-se à mesa a beber whisky e a comer pregos, reza a lenda. Outra noite ficou gravada na memória de Batata Cerqueira Gomes pelas piores razões: "Estava muita gente à porta, talvez pessoas mais ligadas ao gongalvismo, não sei bem, que queriam entrar e não conseguiam. Mas também iam saindo pessoas da discoteca e nesse momento o Pôncio Monteiro levou um tiro. Foi complicado. Teve de ser logo operado e ficou sem um rim", conta o relações-públicas do Twins.

Chamem a polícia

Episódios engraçados não faltam nas memórias da casa. "Um dia, roubámos o elétrico que estacionava à porta do Twins. Foi uma brincadeira inocente, claro. Mas como era hábito o elétrico fazer um compasso de espera antes de fazer a primeira viagem mesmo à porta do Twins, um dia pegámos nele e andámos para ali uns 500 metros. Claro que o condutor e o revisor não acharam muita graça... apanharam um valente susto. Mas perceberam que não foi por mal", confessa Cerqueira Gomes.

Já José Luís Kendall relembra uma rusga da polícia "em que o DJ (Jorge Mesquita) muito oportunamente pôs a música dos Trabalhadores do Comércio 'Chamem a Polícia'. Às 04h00 da manhã cumpria-se o ritual: tocava a música de fecho e todas as luzes abriam-se

para que os clientes saíssem. Mas certa noite "um cliente mandou o DJ fechar as luzes e pôr a música de novo porque ainda eram 03h00, ou seja o DJ tinha-se esquecido da mudança da hora", garante o ex-proprietário.

O Twins tinha muitos e bons amigos. Rui Reininho, Rui Veloso, Herman José, José Cid, António Lobo Xavier, Pinto da Costa, Luís Filipe, Chefe Hélio, Vítor Baía, Fátima Lopes ou até mesmo Eusébio. Este último pediu para conhecer Batata Cerqueira Gomes, pois tinha um pedido especial para lhe fazer: "Quería duas cassetes de música do Twins. Disse-me que adorava a música e acabou a noite com ele já era dia..."

A pista de dança tinha por estrelas dançarinos insuspeitáveis: "O Zé Carlos Henriques e o Jorge Trêpa tinham grandes dotes para a dança, assim como a Clarinha Jerwell e a Inês Marinho, entre muitos outros." Tudo gente que agora anda na casa dos sessenta anos.

Na entrada dos anos 80, o espaço revelou-se pequeno demais (a lotação rondava as 300 pessoas) e a solução para a ampliação passou pela compra da barbearia do lado. Depois das obras, o Twins foi inaugurado pela segunda vez com uma festa de arromba onde estiveram 1100 corpos dançantes. Só que os anos 80 ficaram também

VIP

Entre a clientela do Twins contavam-se as estrelas Herman José, Eusébio, José Cid e Vítor Baía.

Obras

O Twins teve várias obras de remodelação e ampliação. A lotação atual é de 600 pessoas.

Pista

O Twins reunia as famílias em ambiente de diversão noturna. Era frequente pais e filhos dividirem a pista de dança.

Pijamas

O Twins inaugurou o conceito de festas temáticas. Pela primeira vez, fizeram-se festas de pijama em Portugal.



Whisky custava 0,75 cêntimos

Whisky, vodka-laranja, cuba libre. Esta última era uma bebida feita à base de rum e refrigerante de cola e limão e estava também entre as bebidas da moda nos anos 70 e 80 no Twins. Os preços faziam jus à época: um whisky custava 150 escudos, ou seja, 0,75 cêntimos. Os clientes habituais tinham garrafa guardada no bar, o que era sinal de prestígio. Mas a noite não se fazia apenas de álcool: "Não se pode esquecer o famoso prego de lombo, considerado

o melhor do Porto, e também as tostas mistas, que eram deliciosas!", relembra José Luís Kendall. "A cerveja era para os mais tectos também... e, claro, sempre que possível, vinham umas garrafas de champagne", acrescenta, por seu turno, Batata Cerqueira Gomes. Algumas festas privadas do Twins ficaram famosas, como os espetáculos de Herman José, com Guida Scarlatti, as passagens de ano ou os concursos de dança.



ERNANDO MAIA, CARLOS SANTOS, ZI FERREIRA, RAUL LEITÃO E PÔNCIO MONTEIRO



BATATA CERQUEIRA GOMES, AO CENTRO



ARQUITETO PAULO LOBO

"Elementos da Frente Eleitoral de Comunistas acabaram por sentar-se à mesa a comer um prego"

José Luís Kendall
empresário

marcados pela subida das taxas de juro e aquilo que à partida parecia ter sido um bom investimento revelou algumas espírias. Em 1985, José Luís Kendall e Rogério Azevedo venderam o Twins ao arquiteto Tomás Taveira e ao seu sócio José Manuel Simões. Cerqueira Gomes tem bem presentes as sucessivas fases de gestão: "Em 94 sou convidado para assumir a direção do Twins pois as coisas não andavam bem. Reabrimos com uma grande festa e mais de 500 pessoas à porta, sem conseguirem entrar. Quando me vim

embora, o Twins passou por um momento menos bom: nasceu o Passerelle, para descontentamento dos vizinhos, que fizeram um abaixo-assinado e fecharam o negócio", conta.

Em 2001, o Twins renasceu e estava prestes a conhecer uma nova vida. "Em 2004 propõem-me a compra e eu não hesito e convido o meu melhor amigo Manuel Guedes, dono da So-grape. Colocámos ao arquiteto Paulo Lobo um desafio arrojado: que reabrisse com o Twins para o fazer renascer, segundo as boas-línguas, como 'o me-

lhor de sempre' e uma das melhores obras de Paulo Lobo", diz Cerqueira Gomes. O investimento foi de 800 mil euros, mas o sucesso foi de tal ordem que as propostas de compra de quotas tornaram-se irrecusáveis: "Fomos forçados a vender. Passados seis anos, senti que perdía o controlo do negócio e juntamente com o Manuel Guedes vendemos tudo, era melhor".

O Twins reabriu este mês com nova gestão e para outros boémios. Mas só noites como aquelas contam a história de uma geração. ●



Social

PORTO. TWIN'S COMEMORA 40 ANOS

A BOITE DA ELITE DA FOZ



Os empresários António Teixeira, Raul Leão e Manuel Serra, com o cardiologista Luís Cerqueira Gomes (ao centro)

Quando abriu, em Janeiro de 1974, tornou-se ponto de encontro das famílias tradicionais da cidade. Ali se fizeram as primeiras festas temáticas e os primeiros espectáculos de Herman José. Também houve tiros e quase nasceu uma criança na pista. **Por Sónia Bento**



A festa Anos 20, em 1975; Rui Aires, o playboy da época, com uma amiga; Pôncio Monteiro a dançar com a mulher, Isabel

N aquela noite de sexta-feira, 4 de Janeiro de 1974, homens vestidos de smoking e senhoras muito chiques entraram no número 1.000 do Passeio Alegre, na Foz do Douro, onde um porteiro os recebeu, acompanhado por um agente da polícia. A antiga casa de uma professora de piano de filhos da alta sociedade do Porto transformara-se na nova boite da cidade, o Twin's, onde só se entrava por convite. E para receber convite era preciso ser amigo dos donos, José Luís Kendall e Rogério Azevedo, que pertenciam a famílias tradicionais da Foz.

Ao som de Barry White, Bee Gees, ABBA e Elvis Presley, entre outros, dançou-se até de manhã – com as bebidas oferecidas aos convidados, que eram mais de 300. “Foi apoteótico. As pessoas ficaram impressionadas. O Twin's passou a ser a grande referência da noite do Porto. Vinha gente de todo o lado, de Braga, Guimarães, Famalicão e até de Lisboa. Muitos negócios importantes foram feitos ali”, conta Rogério Azevedo – que completa 76 anos no dia 20 –, escultor e filho de um arquitecto com o mesmo nome, autor de edifícios históricos do Porto.

O 25 de Abril aconteceu três meses depois da inauguração, o que deu origem a episódios caricatos. “O Twin's era considerado a discoteca dos fascistas. Diziam que tínhamos armas escondidas lá dentro. Um dia, a Frente Eleitoral Comunista (FEC) mandou-me pôr

toda a gente na rua para revistar o espaço. Só que, em vez de procurarem as supostas armas, sentaram-se a beber whisky e a comer pregos”, recorda José Luís Kendall.

Mesmo durante esse período, a elite da Foz não deixou de se divertir na boite do Passeio Alegre, que tinha como símbolo dois

Assim que abriu, o Twin's passou a ser a grande referência da noite no Porto

leões. Mas os clientes eram quase todos adeptos, e alguns até dirigentes, do FC Porto. Jorge Nuno Pinto da Costa poucas vezes lá esteve, mas outro dirigente portista da época, Pôncio Monteiro (que morreu em 2010 com

70 anos), fazia do Twin's uma espécie de segunda casa – e com isso arranjou uma cicatriz para a vida. “Uma noite, apareceram uns tipos que ficaram à porta porque estávamos quase a fechar. A certa altura, foram buscar uma caçadeira e, pelo postigo, vimos que tinham a arma apontada à entrada. Como éramos um grupo, saímos para tentar controlar a situação. Conseguimos tirá-las a espingarda, só que um deles tinha outra arma escondida nas calças, que disparou, acertando no Pôncio. Ele ficou bastante ferido, teve de ser operado e acabou por perder um rim. Depois daquilo, dei por mim, já de madrugada, numa igreja a rezar”, revela Kendall.

TAMBÉM CLARA PAIS Jervell, hoje com 65 anos, aponta momentos inesquecíveis, como o da noite de 1 de Março de 1976, em que por pouco não teve o filho na pista de dança: “Estava gravidíssima, mas sentia-me bem e fui com o meu marido e uns amigos ao Twin's. Fartei-me de dançar com o meu parceiro de pista, o José Carlos Henriques, o Manaca. Quando dei conta, tinham-me reventado as águas. Fui dali para a maternidade da Lapa”. A mulher de Paulo Jervell, um dos sócios da Auto Sueco, concessionária dos automóveis Volvo, descreve noites especiais de “uma época muito gira”: “As festas de Carnaval, com toda a gente mascarada a rigor, eram fantásticas. As senhoras ▶



Herman José num dos muitos espectáculos privados que fez no Twin's, em 1979

SOCIAL

Helena Kendall, Jonas Marques Pinto e António Chaves. Em baixo: João Sobral Mendes e Dulce Cerqueira Gomes



José Manuel Simões e Tomás Taveira no fim dos anos 80



Nuno Alegro, Xenica Jardim e Rico Brito e Cunha



Eusébio com Batata, em 1994. O Pantera Negra pediu para lhe gravarem uma cassete com as músicas do Twin's



Raquel Cerqueira Gomes, Nuno Carneiro, Pedro Cesar Machado, Ana e Paulo Baraosa

▶ arranjavam-se mais do que agora. E penteavam-se melhor ainda. Rípiávamos o cabelo e fazíamos umas bananas. Enrolávamos as pestanas e pintávamos sardas ao estilo Brigitte Bardot."

INÉS MARINHO TAMBÉM lembra noites passadas na pista: "O Toni Pais, irmão da Clara, e o Ricardo Nicolau D'Almeida, o Tatá [bisneto de António Nicolau D'Almeida, primeiro presidente do FC Porto], eram os meus companheiros de dança." Com 67 anos e reformada, a antiga professora de Educação Física diz que era no Twin's que as raparigas mostravam as suas melhores *toilettes*. "Eu ia muito a Londres e trazia de lá as novidades. Uma vez calcei uns sapatos de salto alto, com umas soquetes, e toda a gente gozou mas eu não liguei nenhuma. Iámos ao Jorge Lima ou ao Amadeu Correia, que eram os melhores cabeleiros da Foz, fazer os penteados". Entrar no Twin's não era para todos. Nem

para aqueles cujos pais lá tivessem garrafa. "Precisávamos de muita técnica para não sermos barrados à porta: nunca fazer grupos de homens, mostrar muita confiança e, de preferência, ir acompanhado por uma brasa.

Twin's foi pioneiro

A DISCOTECA DA FOZ ESTEVE À FRENTE DO SEU TEMPO EM DIVERSOS ASPECTOS

MÚSICA. Os proprietários iam a Paris ou a Londres **duas vezes por ano** buscar as novidades do disco sound.

TRAVESTIS. Foram os primeiros a trazer ao Porto **espectáculos de travestis**, assim como festas temáticas.

HERMAN JOSÉ. Ainda nos anos 70, Herman José actuava no Twin's por um cachê "**elevado para a época**".

Uma nota de 20 escudos para gratificar o porteiro à saída também dava jeito", conta Batata Cerqueira Gomes, que passou mais de metade da vida no Twin's: em 1977, aos 15 anos, começou a ser cliente, aos 18 foi convidado para relações-públicas e mais tarde acabou por ser proprietário da discoteca.

O espaço foi-se tornando cada vez mais pequeno (não cabiam mais de 300 pessoas) e em 1981 surgiu a oportunidade de comprar a barbearia do lado. Fizeram-se obras e em 1983 a noite era inaugurada pela segunda vez. "Foi outra festa memorável, com cerca de 1.100 pessoas. Havia muitos sobretudo e casacos de visor e o bengaleiro não suportou tanto peso e caiu. Tive de acionar o seguro para pagar alguns casacos, começando logo a ter prejuízo, o que já era um mau presságio", recorda José Luís Kendall.

Os anos 80 ficaram marcados pela subida das taxas de juro e, em 1985, Rogério e José Luís não tiveram alternativa senão vender o



Batata, José Luís Kendall, Rogério Azevedo e Bebê Marinho, em 1980



Manuela Moura Guedes, Pedro Santana Lopes e Maria João Avillez, em 1992; Rui Moreira com a amiga Susana Bonifácio



António Lobo Xavier com a mulher, Mafalda, e as filhas Maria e Mafalda, no aniversário desta em 2007; Cristina Ferrão e Luís Avides Moreira

As jovens da Foz levavam as suas melhores *toilettes* e penteados à discoteca

gar ao letreiro Passerelle. As famílias da Foz ficaram chocadas, fizeram um abaixo-assinado e pressionaram o senhoria a fechar a casa de *scriptase*, o que acabou por acontecer.

Em 2004, Batata Cerqueira Gomes desafiou o amigo Manuel Guedes, dono da Sogrape, a comprarem o Twin's. Reabriu completamente renovado, com decoração do

arquitecto Paulo Lobo, num investimento de 800 mil euros. "Fizemos festas fantásticas e estávamos sempre a inovar." A 12 de Agosto de 2006, quando os Rolling Stones actuaram no estádio do FC Porto, Batata alugou uma avioneta que sobrevoou o Dragão com uma mensagem para Jagger: "Mick got the balls to come to Twin's?"

Batata. "O vocalista da banda britânica não apareceu mas, no dia seguinte, o *Journal de Notícias* trazia a fotografia da mensagem na primeira página. "Uma das filhas dele é que foi lá, mas não se deixou fotografar", revela Batata, que se desfez da discoteca em 2011. "Fomos vendendo quotas a várias pessoas que nos pediam e acabei por perder o controlo da situação."

O Twin's reabre uma vez mais nesta sexta-feira, dia 17. Tal como há 40 anos, a entrada é só por convite. Mas agora não é obrigatório ir de *smoking*. ●

CR7 global

7 ESCÂNDALOS E POLÊMICAS

UMA ORGIA EM MANCHESTER

▶ Em 2007, quando estava no Manchester United, o *The Sun* noticiou que teria feito uma orgia com cinco prostitutas em sua casa.

NEREIDA CONTOU TUDO

▶ Acabou o namoro com a espanhola Nereida Gallardo por SMS e ela veio contar pormenores sobre a vida sexual do jogador.

A UCRANIANA CASADA

▶ Em 2008, os tablóides noticiaram um namoro com Alyona Haynes, uma ucraniana casada que trabalhava num site de encontros.

O CASO COM PARIS HILTON

▶ Em 2009, envolveu-se com Paris Hilton numa noite em Los Angeles. A norte-americana terá dito que CR era "demasiado gay".

A FLOR SUSPEITA

▶ Uma flor rosa que colocou atrás da orelha numas férias na Sardenha, em 2009, fez disparar rumores sobre a sua sexualidade.



A DEPUTADA ITALIANA

▶ Uma deputada italiana, organizadora das festas de Berlusconi, Nicole Minetti, veio dizer que passou uma noite com CR e disse que ele "não é um homem-bomba".

A MISS BUMBUM

▶ A brasileira Andressa Urach, conhecida por Miss Bumbum, afirmou que teve um caso com CR7. Ele negou tudo no Facebook.

R. DE MIRAGAIA, 97
4050-385 PORTO

www.paulolobo.com

PAULOBOL