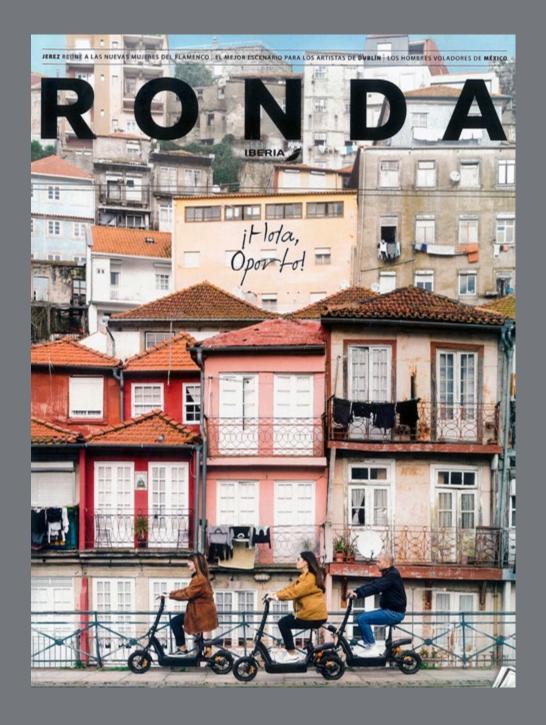
2018

LOBOJUA9



EXPLORA

SABOREA / SAVOUR

Y MÁS ARTE EN LA MESA

THE FINE ART OF FOOD







A Oporto se podría viajar para comer y nada más. A su gran oferta tradicional se han sumado en los últimos años muchos nuevos nombres, pero quizá ninguno tan único como Oficina. Este restaurante abierto hace un año en un antiguo taller de automóviles es el resultado del encuentro entre el galerista Fernando Santos y el chef Marco Gomes, un espacio artístico donde la disciplina especialidad de la casa es la gastronomía. Marco le da "un ropaje nuevo a las recetas tradicionales" con técnicas contemporáneas y excelente producto local. Su menú del día es de lo mejor que se puede comer en cualquier parte por 19,50 euros. aficinaparto.com

RONDA MARZO 025

EXPLORA

"La cocina tradicional portuguesa es un diamante en bruto, y yo trato de refinario", dice Marco Gomes

"Portuguese cooking traditions are a diamond in the rough-I want to refine them," says Marco Gomes





You could go to Porto for no other reason than to ear. In recent years, the city's traditional offerings have been joined by many new names, though perhaps none is as original as Oficina. The restaurant, which opened a year ago in a former garage, is the result of an encounter between gallery owner.

Fernando Santos and chef Marco Gomes. It's an artistic space where the creative medium is gastronomy, Marco puts a new spin on traditional recipes, with contemporary sechniques and excellent local products. At 619.50, the daily special is surely the best in that price bracket in the world.

SANDWICH A LA PORTUENSE

PORTO-STYLE SANDWICH La francesinha es el plato local más famos y uno de los sandwiches más contundentes que pueden soportar las tostadas: jamón cocido, salchicha, mortadela y un filete, todo cubierto de queso fundido y, si se quiere, un huevo encima. En total, unas 1.300 calorías para el cuerpo. El Lado B Café y el cercano Café Santiago compiten por hacer la mejor. The francesinhe is the most famous local dish and one of the most well-packed sandwiches around – piled high with wet-cured harn, senoked sausage, bacon and steak, then melted cheese and an optional fried egg. Altogether, it packs in 1,300 calories. The Lado B Café and, down the road, the Café Santiago, vie to make the best. laddbads.e.



026 RONDA MARZO

Directions

The Transformation Issue — Travel Diary Georgia Rising / Feature The Spa is Dead Making of Hotel St. George in Helsinki / Trend Forecast The Dawn of the Transformation Economy / Further Thoughts from Li Edelkoort, Spencer Bailey and more...



The Magazine by Design Hotels**

Issue Nº 14 / 2018 / Edition Villa C Boutique Hotel

Europe

Portugal



55 Rooms / EUR 120 - 800

Vila Monte

Moncarapacho, Algarve, Portugal

In typical Algarve style, Vila Monte—in Moncarapacho, in Portugal's Obloo municipality—uses white-washed stairways and natural wood to create bright, siy atmospheres. The property sprawls over nine hectures, encompassing crange and olive groves, gardens and poods, two swimming pools, a tensis court, and four buildings that house its 55 rooms as well as a Suites Collection with private butters. Interiors were designed by Vera Iachia, who has worked with Andy Warhol and Jacques Grange. The hotel's activity offerings include fishing in the Bair Foemoss, boat tours, seafood satting, desert island wurbsithing, and tripl to the Obloo market with the chef behind the heef's researces.





18 Rooms / EUR 160 - 360





Torre de Palma Wine Hotel

Monforte, Portugal

At Teere de Palma Wine Hotel in Portugal's Alentolo region, fino-time hoteliers Ana and Paulo Barnafan Robelo pay homage to the adage. To live like Romans. "The former pharmacian have all the ingredients that make for good firing, elegant interiors in perfect harmore with nature, wine tratings from the herel's own 16th-century vineyard and winery, an indulgent papa, and a restaurant that serves Alentol's best delicacies as well as offering culinary workshops. Ride a Luxiano horse, have a pionle in the vineyasth or the surrounding rature, wimindoces or outdoors, or run through the property's orchard, whatever you do, this is glorious isolation at its best and you couldn't be in better hands.

Hotel Teatro

Porto, Portugal

In the center of the beautiful and historic Portuguese city of Perro, declared a UNESCO World Heritage Site, Hotel Teatro is an elegant innovation set in shades of bronze and gold. Drawing connections to the former site of the revered 1859 Teatro Baquet, which was destroyed by a fee in 1888, the internationally celebrated designer Nisi Andrade Silva reflects the spirit of the hotel's theatrical and spectucular roots, while corroying a stylish and contemporary substition.





74 Rooms / EUR 94 - 321

144 Rooms / EUR 100 - 400





Memmo Baleeira

Sagres, Portugal

With its coenfortable, minimalist design, Rodrigo Machan's 144-room hotel and spa on Porrugal's Sagres peninsula meets the needs of travelers in search of individual or family-friendly recreation and relaxation. An extensive and well-equipped business area ensures that work can certainly be mixed with pleasure. Memmo Baleeins is a way of life. Here, goests' slates are wiped clean in order to be filled with local flavors and memories to last a lifetime. Portugal

Europe

Villa C Boutique Hotel and

Vila do Conde, Portugal

43 Rooms / EUR 85 - 570

Located just two minutes from the quaint and historic Portuguese town of Vila do Conde, Villa C Boutique Hotel channels this lesser-known region's spirit of poetry and beach life, as well as the flowing River Ave. Through the combined efforts of poted Portuguese architect Alexandre Saraiva Dias'and designer Paulo Lobo, the 41-room and 2-suite property exemplifies a clean-lined testament to the ease and serenity of its setting on the south bank of the Ave. Here, a world of muted grays and warm woods creates an island of escape, as does an invigorating spa, a regional specialties shop, and the Å Terra restaurant, inspired by nature and the origins of human beings.



2018

Directions

The Transformation Issue — Travel Diary Georgia Rising / Feature The Spa is Dead Making of Hotel St. George in Helsinki / Trend Forecast The Dawn of the Transformation Economy / Further Thoughts from Li Edelkoort, Spencer Bailey and more ...



Portugal Europe

Villa C Boutique Hotel SEE Vila do Conde, Portugal

43 Rooms / EUR 85 - 570

Located just two minutes from the quaint and historic Portuguese town of Vila do Conde, Villa C Boutique Hotel channels this lesser-known region's spirit of poetry and beach life, as well as the flowing River Ave. Through the combined efforts of noted Portuguese architect Alexandre Saraiva Dias and designer Paulo Lobo, the 41-room and 2-suite property exemplifies a clean-lined testament to the ease and serenity of its setting on the south bank of the Ave. Here, a world of muted grays and warm woods creates an island of escape, as does an invigorating spa, a regional specialties shop, and the Å Terra restaurant, inspired by nature and the origins of human beings.



13 MAIO 2015



COMPANHIA ILIMITADA UBER EATS JÁ PEDALA NO PORTO COM MAIS DE 60 RESTAURANTES

 O Uber Eats, serviço de en da cadeia norte americana negócio, ende são rececio-terga de refeições, já circula de fast food. nados os pedidos que, logo nas ruas do Porto. Depois do sucesso em Lisboa, a Uber expandiu este negócio à Inadesão de mais de 60 restau-rantes. O McDonald's é uma refeição pretendida e aguar-

que começou a funcionar no Porto na última semana. permite ao utilizador escoher entre um prego do Venham mais cinco, uma pan-queca d'O Diplomata, uma francesinha do Café Velas quez ou um cachorro do Ga zela. A variedade é grande mas a Uber Kats fez questão de disponibilizar refeições dos restaurantes mais popu-

"os restaurantes mais popu-lares e favoritos da cidade", explica Rui Bento, diretor geral da Uber para a Penin sula Ibérica, durante a apresentação do serviço, no Porto. Uma das novidades é o lancamento do servico de entregas McDelivery. A aplicação da Uber Lats firmou uma parcerta exclusi dor do serviço paga, como va com o McDonald's Porta taca de entrega, cada vez que gal e, no Porto, passa a contar com cinco restaurantes

Para encomendar uma re-

feição ao domicilio, no escritório ou até na nua, só é previcta, onde conta já com a ciso aceder à aplicação digital da Uber Eats, escolher a das estrelas deste serviço. dar um maximo de 30 minu. A aplicação da Ober Eats. tos. A Ober Eats desemolyeu aplicações para os restaurantes que já aderiram ao

A über Eats chegou a Lisboa no final de novembro de 2017, lares da cidade. no final de novembro de 201

A seleção teve em conta onde compete com marcas como Sendeat, Glovo e No

recorre la aplicação para encomendar uma referção.

que confectonados, são en trega. O utilizador da app pode seguir todo o percurso

do seu pedido. Rui Bento adianta que o serviço está disponível da Toz às Antas, da Ribeira até Arca d'Agua", mas que o terro de restaurantes que integram o negócio, é para expundir. O Uber Eats teve "um impacto multo positivo em Lisbon, com taxas de cresci mento hastante aceleradas e Rui Bento prevê que o mesmo sucederá no Porto. O responsável escusou-se a revelar o número de parceiros de entrega, quer no Porto quer em Lisboa, adiantando

apenas que "corresponde à procura".

Ate ao final de 2017, a Uber Eats tinha chegado a mais de

200 ctdsdes em todo o mon. do. Recentemente, a empre sa amunciou que o plano de expansão para 2018 visa uma centena de novas localizações, segundo lason Droege responsável pela logistica.



UBER EATS ENTREGA DE REFEICÕES/PORTO

A MEXER



Vogue Café instala-se no renovado Hotel Infante

de Sagres

O Vogue Café chegou ao recentemente renovado Hotel Infante Sagres, em pieno coração da Baixa do Porto. O conceito desenha-se na simbiose en-tre o cosmopolita modelo internacional e a envol-vência com o hotel e a cidade. Aberto em horário ontinuo, das II à I hora, prolongando-se até às duas às sextas e sábados, este é um espaço sofis ticado e cosmopolita, cuja decoração, estocada pelo designer de interiores portaemse Paulo Lobo, e marcada pelos jogos de padrões em preto e branco e apontamentos de dourado e espelhos.



Dois milhões para construir primeiro cinco estrelas em Tomar

O Hotel Republica, no centro da ci-dade de Tomar, vai abrir no priximo ano, em resultado de um investimento a rondar os dois milhões de euros e que prevé criar mais de duas dezenas de postos de trabalho. Esta será a primeira unidade de cinco estrelas da cidade ribatejana e contara com 19 quartos, bem como uma zona de restaurante num edificio que vai ser recuperado. Naverá ainda uma zona de bar e café que será totalmente decorada pela artista loana



CEPSA abre nova estação de serviço de Leiria na Al

A Cepsa iniciou, na ultima semana, a exploração da sua nova concessão de Letria na Al. A autoestrada que liga Lisboa e Porto é uma das mais im-portantes do país e conta agora com duas áreas de serviço - uma em cada sentido - da marca Cepsa, ao quilometro 125. Esta é a primeira vez que a Cepsa explora uma concessão nesta via, considerada fundamental para a economia do país e para a mobilidade nacional e regional. A Al-tem um tráfego médio diário superior a 30 mil veiculos.





update portugal o7. 2018





MIRAJAZZ, PORTO Escadas de Caminhe Nove, 11 VM faceboek.com/mirajazz VM Tuesday a sexta / Tuesday to Friday, 15h - 21h; sebada e demingo / Saturday and Sunday, 12h - 21h

WNão há como não destacar a vista deslumbrante sobre o rio Douro. Mas há muito mais para ver num espaço que resulta de um projeto do Grupo Musical de Miragaia. Talvez o melhor dos mundos, para muitos pelo menos: bom vinho, petiscos, jazz e um ambiente amigável. Simples e informal, o bar fica um pouco afastado do movimento turístico num dos bairros mais emblemáticos da frente ribeirinha portuense, Miragaia. A música também passa por artistas convidados. sobretudo ao fim de semana, Imperdivel, \\\ Although the views of the River Douro are breathtaking, there's much more to see in a place that is the result of a project by the Grupo Musical de Miragaia. Maybe the best of worlds: good wine, petiscos (Portugese equivalent of tapas), jazz and a cool atmosphere. Simple and informal, the bar is away from the tourist buzz, in one of the most iconic neighbourhoods of Porto's riverside area, Miragaia. The music also involves guest artists, particularly at the weekend. Amust.



VOGUE CAFÉ, PORTO

Rua de Avis, 10 VN+351 22 339 8550 VN facebook.com/voguecufeports VN Domingo a quinta / Sunday to Thursday, 11h - 01h; sexta e sibado / Friday and Saturday, 11h - 02h

WA Depois de Berlim, Dubai, Moscovo e Kiev, o Vogue Café instala-se no Porto no interior do Hotel Infante Sagres, recentemente renovado, no coração da Baixa. O luxuoso café convida a um cocktail de assinatura ou a uma refeição leve a gualquer hora do dia. O espaço, com uma decoração cosmopolita do designer portuense Paulo Lobo, assenta num modelo internacional e conta com a chancela dos espaços Condé Nast. Entre outras propostas, o espaço oferece uma fusão entre o conceito global e a inspiração local. WAfter Berlin, Dubai, Moscow and Kiev, the Vogue Café sets up shop in Porto, inside the recently renovated Hotel Infante Sagres in the city centre. The luxurious café invites you to try a signature cocktail or saviour a light meal at any time of the day. Displaying cosmopolitan decoration by Porto designer Paulo Lobo, the café is based on an international model and boasts the Condé Nast seal. offering a fusion between a global concept and local inspiration.



QUIOSQUE DO CARMO, PORTO Largo do Carmo VII +351 91 151 5373 VII Tacebook.com/quiosque.do.carmo VIII Todos os dias / every day, 11h - 00h

\\\A grande novidade deste mês neste que é um dos largos mais emblemáticos da cidade é o ecrá gigante e as novas cadeiras - designadas por "Gonçalo", de design português - que tornam o espaço num local de convivio e festa mais confortável. Na esplanada há agora um novo comandante de operações, Mário, que conhece o largo e a Baixa lisboeta como ninguém. Por ele passam a história e as histórias da autenticidade alfacinha. Apesar de o largo ser um dos locais mais visitados e turísticos, isso não fez o quiosque perder o título de um dos mais animados e simpáticos da cidade. WY The big news this month in one of the city's most iconic squares is the giant screen and new chairs (a Portuguese design called "Gonçalo"), which make this meeting place more comfortable. The outside tables are now overseen by Mário, who knows the area like the back of his hand. Although the Largo is one of the city's most visited and touristy spots, the kiosk remains one of the liveliest and friendliest.

MAIS... / PLUS...

TASCA BAS TIAS CAMELLAS, COMBRA Rua José Falcão, 4 VII. +351 239 151 803 VII. sapientiahetel.com VII. Todos os días / every day, 18h - 22h

BOW TIE, / ARD Rua Capitla Mor, 7 Vt. +353 91 728 4733 Wt facebook.com/Bar-Bow-Tie Wt. Segunda a sábado / Monday to Saturday, 21h - 03h

Within dos mais recentes bares do Alganve, aberto pelo premiado barman João Rodrigues. VM Recently-opened in the Alganve capital, this bar is run by award-winning barman. João Rodrigues.





UM LUXUOSO QUATRO EM UM

PORTO O Voque Café é o primeiro da marca na Península Ibérica e conjuga a cozinha de autor com os sabores da cidade. É cafetaria, restaurante e bar e inclui uma loja dedicada à revista que lhe dá nome, onde se vendem ainda azeites e vinhos regionais. TEXTO DE MARIA JOÃO MONTEIRO

nome carrega o legado da revista de moda que revolucionou a indústria editorial. O Vogue Café, espaço recém--inaugurado no Porto-e integrado no renovado Hotel Infante Sagres, obedece ao luxo e à elegância que caraterizam a marca. O café tem entrada pelo nº10 da Rua de Avis e é primeiro da Península Ibérica. com chancela do grupo editorial Condé Nast International.

Este Vogue parte do modeintegra sabores portugueses e as wonton - folhas finas de massa mão fresco ou vieiras do algarve



influências asiáticas do chef Gil Raposo, que trabalhou em Macau nos últimos dez anos. O cru- grelos e grão ou no borrego em lo internacional presente no Du- zamento de tradições é claro na crosta tondoori. bai, Moscovo ou Kiev, mas apre- carta, por exemplo, no bacalhau senta uma cozinha de autor que meia cura confitado em azeite e pratos como poké bowl de sal-

de trigo e ovos, receita típica do sudoeste da China - crocante de

Para uma refeição leve, há

caramelizadas com cenoura, gengibre e laranja. A ementa inclui sopas, sandes e saladas. Há ainda pastelaria variada que vai do tradicional pastel de nata aos coloridos macarons. Além da sala de refeições, o Vogue Café tem um bar onde se assiste à preparação de cocktoils de assinatura Vogue, como o Hail Mary vodca Belvedere, porto branco, beterraba, pepino, tabasco verde e vermelho, sal e pimenta - ou o Ombré - Taylor's Chip Dry Wine Port, requila, Cointreau limão, laranja, beterraba, canela e menta.

O pátio do café fica no interior do hotel e, à semelhança das duas salas, está decorado a preto e branco com pormenores dourados, trabalho de Paulo Lobo. Os amantes de moda podem comprar na loja a edição portuguesa da Vogue e edicões colecionáveis, biografias de designers e atélivros de colorir que contam a história da revista. Está ainda disponível uma seleção de vinhos e azeites regionais utilizados na carta. •

VOGUE CAFÉ Rua de Avis, 10 (Baixa). Tel: 223396550 Web facebook.com/voguecafeporto. Das 11h00 à 01h00. Sentas e sabados até às 02h00. Não encerra.







Hotel Infante Sagres Porto

Envelhecer como o vinho do Porto

Reabriu o cinco estrelas mais antigo da cidade. Mantiveram-se as memórias, ganharam-se novos quartos, maior conforto e um café que une a moda à comida

Infante Sagres atravessa-se para e Voque Café, com design de de Paulo Lobo e cozinha a cargo de Gil Raposo

Foi mais do que uma simples renovação a que ocorreu agora no Hotel Infante Sagres. Depois de ter sido adquirido pelo grupo The Fladgate Partnership - dono das casas de vinho do Porto Taylor's, Fonseca, Croft e Krohn e dos hoteis The Yeatman e Vintage House -, o mais antigo cinco estrelas da cidade, inaugurado em 1951, reabriu após cinco meses de obras. Tem atualmente 85 quartos, incluindo dez novas suites, graças ao acrescento de uma ala na Rua de Avis. E isto sem se perderem as memórias antigas de um hotel com 67 anos. Nesta atualização para o século XXI, as maiores mudanças serão, porventura, as de melhoramento dos serviços: o chaveiro que vemos no check-in passou a ser meramente decorativo - a entrada nos quartos é agora feita através de cartões magnéticos - e as janelas foram reforçadas.

Chegando ao lobby, é o vitral de grandes

dimensões que nos fixa o olhar e que nos acompanha escadaria acima pelos cinco pisos. Os 500 painéis, desenhados pela oficina de Ricardo Leone em 1948, foram recuperados peça a peça. Por causa do cuidado que foi posto nos detalhes, Adrian Bridge, CEO do grupo The Fladgate Partnership, gosta de comparar as obras de restauro do hotel ao "trabalho dos artesãos". Assim se devolveu a folha de ouro original aos tetos e molduras nas paredes da sala do bar e se recuperaram os estuques dos irmãos Baganha, espalhados por todo o hotel, e ainda os grandes lustres da sala de pequenos-almoços D. Filipa, forrada com papel de parede art déco. Todo o mobiliário antigo foi preservado, os cadeirões e as poltronas foram estofados e acrescentaram--se apontamentos decorativos de outros tempos, como a bandeira de Portugal do século XVII que se vê no bar. Nos quartos, deu-se maior atenção ao conforto. E quem tiver a sorte de dormir na suite premium S01 acordará com vista para



























a Torre dos Clérigos e para o casario da Baixa. Entre as dez novas suites do hotel, as maiores chegam aos 44 metros quadrados.

Nesta renovação, foi também acrescentada uma piscina com um deck no segundo piso. O objetivo é transformar a cave num spa, uma obra, porém, que se encontra parada à espera da resolução da batalha jurídica entre o hotel e a livraria histórica situada no edificio. Com a requalificação do Infante Sagres, da responsabilidade do arquiteto António Teixeira Lopes, discípulo e aluno de Rogério de Azevedo, autor do projeto original, a empresa centenária de vinho do Porto quer posicionar-se no "segmento de negócio de turismo de luxo", reforça Adrian Bridge.

O PRIMEIRO VOGUE CAFÉ DA EUROPA

Para lá da porta do hotel, junto aos antigos elevadores com ferro forjado, entra-se no pátio com um jogo de padrões em preto e branco a cobrir o chão e o tampo das mesas. Assim se descobre o ambiente cosmopolita do Vogue Café (com entrada também pela Rua de Avis), o primeiro na Europa Ocidental. O design de interiores é de Paulo Lobo, dividindo-se por duas salas e o tal pátio exterior. Os dourados das mesas e do balcão do bar - onde se preparam os muitos cocktails de autor (a partir €10),

com nomes retirados do dicionário da moda, como herringbone (padrão de ziguezague) e ombré (sombreado), e alguns feitos com vinho do Porto - contrastam com as paredes originais em estuque dos anos 50.

A carta, desenhada por Gil Raposo, tem pratos para todas as horas do dia. O chefe de cozinha passou os últimos anos em Macau, no Four Seasons Cotal Strip e no Wynn Casino Resorts, pelo que, desta forma, combina pratos de influência asiática, "numa fusão entre o Oriente e Portugal*. Gil Raposo criou *uma ementa moderna, internacional, atraente, que permite trabalhar com os produtos portugueses", como conta, depois de terem chegado à mesa crudités da época com molhos caseiros (€13), vieiras do Algarve caramelizadas, cenoura, gengibre e laranja (€14), burrata fresca com tomate e manjericão (C13) e entrecôte maturado com batata pont-neuf aromatizada com trufa (€23), uma das opções de carne. Nos peixes, o bacalhau meia cura confitado em azeite (C22) ou o salmão assado com cevadinha (€21) serão também boas opções. Neste lugar onde a moda é um fator importante, até na pastelaria se nota um cuidado na combinação de cores e tendências. Veja-se a panna cotta de laranja, biscoito e crumble de café (C8) que vem decorada com um amor-perfeito comestível. II Plorbela Alves

O livro de emárias do hotel está a ser recuperado para poder tornar-se público, Inclu de alguns dos illustres que por all passaram. como Amália Rodrigues, Mário Soares, Dolai Lama, José Sarama go, Catherine Deneuve e a rainha Beatria da Holanda.

Hetel Infante Sagres > Pc. D. Filipa de Lencestre, 62, Porto > T. 22 013 3115 > a partir de €230 > Vogue Café Porto > R. de Avis, 10, Porto > T. 22 338 8550 > sep-qui, dom 11h-01h, sex-sib 11h-02h

2018

SPEND IN

7 € • Autumn issue 2018

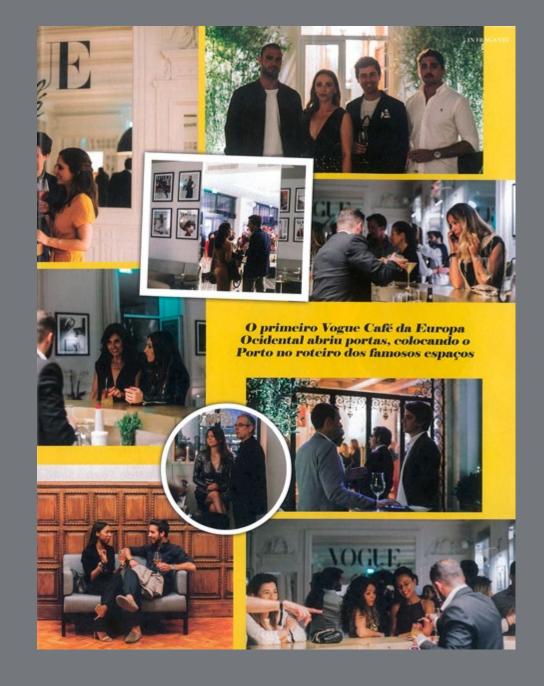




www.spend-in.com

A ESSÊNCIA DO ESSENCIAL







De novo no cais

A Real Companhia Velha celebra 262 anos com a abertura de uma enoteca e de um museu para o século XXI, na Marginal de Vila Nova de Gaia. É o regresso da casa produtora de vinhos à beira do rio Douro

SUSANA SILVA OLIVEIRA socieradosse A B LUCÍLIA MONTEIRO



ste é o mapa original da primeira demarcação do Douro, a peça mais emblemática do espólic do museu."

Pedro Silva Reis, presidente da Real Companhia Velha (RCV), conhece bem o documento e as marcas dos anos que este passou dobrado, no escritório da empresa – tal como o alvará régio de D. José I. ali mesmo ao lado, que funda a Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro, a 10 de setembro de 1756. Estamos no novo centro de visitas da empresa, na zona histórica de Vila Nova de Gaia, com a abertura ao público

1756

Fundação da Companhia Geral, da Agricultura das Virihas do Alto Douro, depois denominada Real, Companhia Velha, por elevarir reigio do rei D. José I, a 10 de setembro dessie ano, sob a proteçilo do Marquilis de Pombal. marcada para dia 30 deste mês. É um regresso ao passado, às antigas instalações da companhia, junto ao cais, paredes-meias com o Convento Corpus Christi, agora com um museu para o século XXI, uma enoteca, loja e vista para o Porto.

Fundada no tempo dos reis, a Real Companhia Velha celebra 262 anos de atividade ininterrupta, de persistência, de longas e agitadas travessias nas águas do rio Douro, para fazer chegar o vinho ao destino que lhe deu o nome. Sem pretender ser uma alternativa "nem uma área museológica das caves", realça Pedro Silva Reis, o novo 17.56 Museu & Enoteca é "o" museu do Douro, da primeira demarcação vitícola, ligado à Histotia e à região.



São três mil metros quadrados, repartidos por dois pisos, nos quais o mundo do vinho, a gastronomía e a História se interligam. Tem no nome o ano da constituição da companhia (o ponto a "quebrar" o ano, 17.56, faz com que seja mais fácil de o memorizar e de dizer), o mesmo da demarcação da primeira região vinícola do País, impulsionada pelo Marqueis de Pombal, com o objetivo de organizar o setor do vinho do Porto. A data, a ideia era limitar a infinência dos ingleses no comércio do licoroso fortificado.

Além do mapa e do alvará régio – na versão original, intocável, e em duas versões digitais para serem "folheadas" –, encontram-se ainda 1765

Data da garrafa mais artiga de vinho do Porto produzida peta empresa, que, por enquanto, val manter-se na garrafeira partioular, passível de ser visitada, nas caves da Real Companhia Velha, fora do centro histórico de Gaia objetos e documentos do acervo da RCV, entre garrafas históricas, a ação número 1 da empresa e algans instrumentos agrícolas, muito simples, usados para moldar os socalcos. Pedro Sálva Reis mostra ainda o impressionante quadro de D. José I. cedido pelo Museu Hermitage, em São Petersburgo. Seguem-se referências à Revolução de 1974 e às visitas dos reis da Suécia e de Ayrton Senna. A viagem no tempo ganha diniemica pela interatividade da exposição, pensada também para as crianças. O bucofico vale do Douro e as origens da demarcação que, atualmente, se estende por 250 mil hectares, também ali estão em imagens de grande formato, que mosstram

a paisagem de cortar a respiração, o passeio de vistas desafogadas sobre os socalcos. A Real Companhia Velha detém 550 hectares de vinha, distribuidos por cinco quintas. Quinta das Carvalhas, onde no alto de uma colina está a Casa Redonda, que ofereçe uma paisagem de 360 graus sobre o Douro; a Quinta do Cidró, com um belo palácio e jardins envolventes; a Quinta Casal da Granja, situada no planalto de Alijó, no coração da maior mancha da casta Moscatel Galego; a Quinta do Sibio, onde, em 2016, nasceram os primeiros vinhos biológicos, e a Quinta dos Aciprestes, que se estende por mais de dois quilómetros na margem esquerad ao rio Douro.

À saida do museu, no piso zero, fica a loja e uma sala de prova para grupos. Quem vem sem marcação, segue para o piso I, subindo pela escada rolante, que ocupa o centro do moderno edificio, até porque o bilhete para o museu dá direito a prova de vinhos.

FAZER O VINHO BRILHAR

Afirmar o Porto como uma das dez capitais mundiais do vinho, aliado a uma oferta gastronómica diversificada, é o objetivo da enoteca, no primeiro piso, com ampla vista sobre a cidade, seja na varanda ou no interior. "Não somos um restaurante, mas um lugar onde a oferta pretende valorizar a experiência da prova*, frisa Pedro Silva Reis. Ali, além do alargado portefólio da Real Companhia Velha, encontram-se os melhores vinhos nacionais, com todas as regiões representadas na Carta dos Amigos, lado a lado com mais uma centena de grandes referências internacionais. "Tinhamos de ter o melhor que se faz no mundo." Mesmo assim, garante Pedro Silva Reis, não é um sitio caro, mas pode ser convidativo a gastar dinheiro.

Apesar de o vinho ser rei, na sóbria e elegante enoteca, há diferentes (e tentadoras, acrescente--se) propostas para o acompanhar. Na fromagerie, à entrada, desfila a seleção de meia centena de queijos, para consumir ali mesmo ou levar para casa. Seguem-se opções de cozinha tradicional, pratos de peixe e marisco, além de sanduíches gourmet, uma steak house com carnes maturadas e um rawbar, de inspiração asiática. Há ainda uma zona lounge, uma sala de fumo, o cigar club (para quem aprecia o charuto com um bom vinho do Porto), duas salas privadas de prova (orientadas online por Álvaro Martinho, engenheiro responsável pela viticultura da Ouinta das Carvalhas) e um terraço panorâmico, onde apetece ficar a olhar o rio e o casario encavalitado na outra margem, com a companhia de um cálice de Porto e saboreando cada momento, sem pressas, até que o lusco-fusco chegue de mansinho. III

7.56 Museu & Enoteca da Real Companhia Velha > Alameda da Rua Serpa Pinto, 44, Vila Nova de Gaia > T. 22 244 8500 > museu: seg-dom 10h30-18h, enoteca:

257

Termina a era majestática. Decretado o fim dos privitégios, a Companhía deixa de desempenhar as funções que a tei lite atribula e passa a atuar como qualquer firma comercial

1955

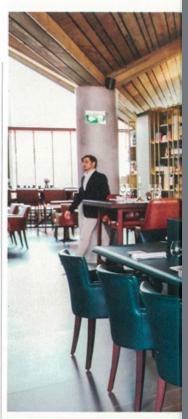
Manuel da Sitva Reis (pai de Pedro Silva Reis, atual presidente da RCV) começa a comprar ações da empresa, assumindo a direção em 1960. O seu mandato, o mais longo na história da companhia, viria a terminar em 2002. Inspirado nos laticínios suigos, levou para o Douro o aço inox em recipientes. desenvolvidos em Vale de Cambra. Inaugurou as oubas de cimento para fermentação, apresentou o trator e o camillo-cisterna à viticultura duriense

2011

Venda das instatações no Cais de Gaia, transferindo-se as caves e a sede para outra zona da cidade

2018

Abertura do 17.56 Museu & Enoteca









seg-dom 11h-23h > €15 (visita e prova)







Revela um fascínio pela moda, indissociável da sua vida profissional. Motivado por fazer algo diferente, lançou a sua empresa há mais de 20 anos, notando-se uma energia especial em tudo o que faz. Representa marcas internacionais, tem as lojas Be Code e uma marca própria, a Alphamoment. A inspiração vai buscar às viagens, paixão que lhe revela culturas, cores e pessoas, mas também ao surf, onde encontra o equilibrio essencial para continuar este percurso de sucesso.

► His attraction to fashion is inseparable from his professional life. Driven to do something different, he opened his company over 20 years ago, filling everything he does with a special energy. Representing. international labels and owner of the shops Be Code and the brand Alphamoment, his inspiration is travel, with its cultures, colours and people, and surfing, where he finds the balance for his continued success.

EAT & DRINK

- * Cafeina (p. 44)
- * Tapabento
- * Base

SEE & DO

- * Serralves
- * Parque da Cidade
- * Casa da Música (p. 45)

SHOPPING



CRISTINA FERREIRA

Neta de Luiz Ferreira, nome histórico da ourivesaria nacional, partilha com os tios David e Rosário a direção da casa que este fundou. Mostrou desde sempre um impulso artístico e, depois de estudar estilismo, lançou vários projectos de sucesso na área da moda, como a marca Ultraje, a representação da Furla e uma das primeiras lojas de roupa em segunda mão no Porto. Também abriu a famosa discoteca Pop, na Foz Velha, que foi uma referência da noite portuense.

► The granddaughter of Luiz Ferreira, a historic name from the world of Portuguese jewellery, runs the house he founded with her uncle and aunt. Always artistic, after studying clothes design she started various successful fashion businesses, such as the label Ultraje, representation of Furla and one of the first 2nd-hand clothes shops in Porto. She also opened the famous club Pop in Foz Velha, an icon of the city's nightlife.

EAT & DRINK

- * Flow
- * Cantina 32 (p. 14)
- * Bonaparte (p. 45)

SEE & DO

- * Parque da Cidade
- * Passeio Marginal do rio
- * Vista do bar Base

SHOPPING



PAULO LOBO

Um verdadeiro Nasoni do design de interiores no Porto. Começou como autodidata e o seu talento tem-se revelado em restaurantes, bares, lojas, galerias de arte e outros lugares de referência. Homem de várias paixões, como a música ou o artesanato, desenvolveu uma assinatura própria presente nos seus projetos ecléticos mas sempre consistentes. Tem um enorme respeito pelas técnicas artesanais e pela tradição, fascínio que partilha na sua loja Hats & C.A.T.S.

► A true Nicolau Nasoni of interior design in Porto, he originally taught himself, applying his talent to restaurants, bars, shops, art galleries and other notable places. With varied passions, such as music and handicrafts, he has developed a signature style evident in his eclectic yet consistent projects. He has hugerespect for artisanal techniques and tradition, a fascination he shares in his shop Hats & C.A.T.S.

EAT & DRINK

- * Wish
- * Oficina
- * Praia da Luz

SEE & DO

- * Palácio de Cristal
- * Galeria Fernando Santos
- * Serralves

SHOPPING



Hotel Feel Viana

Além do edificio principal, o hotel tem nove bungalows de madeira sobre estacas, implantados no pinhal da Praia do Cabedelo.

R. Brás de Abreu, 222. Praia do Cabedelo, Viana do Castelo > T. 258 330 330 a pertir €104 (duplo) e €139 (bungalows)

VIANA DE CASTELE

Instalado numa duna artificial roubada ao mar, o hotel de quatro estrelas tem uma vista espléndida da Praia Norte.

Av. de Cabo Verde, 100. Praia Norte, Viana do Castelo > T. 258 800 a partir €130 (duplo)

WANA DO CASTELO

Foi recentemente remodelado, e a cozinha continua a apostar no peixe e no marisco frescos.

R. dos Mareantes, 10A, Doce das Marés, Viana do Cautelo > T. 258 847 900/ 96 301 2360 > seg-sill 12h-15h, 19h-23h > 625



HAVEMOS DE IR AO ALTO MINHO

UNS CHEGAM DE AUTOCARAVANA, A DESBRAVAR A NATUREZA; OUTROS VESTEM A PELE DE PEREGRINOS E SEGUEM O CAMINHO PORTUGUÊS DA COSTA

D JOANA LOUREIRO BE LUCILIA MONTEIRO

colorida autocaravana destaca-se entre o verde da Mata Nacional do Camarido, junto à foz do rio Minho, em Caminha, um cenário de postal ilustrado, tendo à espreita o Monte de Santa Tecla, no lado espanhol. O grupo de amigos dos tempos do secundário, vindo de Lisboa, faz uma breve paragem no parque de campismo para se abastecer de água. A noite foi passada em Moledo, em frente ao mar. "Está a ser uma viagem fantástica". confessam. Os praticantes de surf, windsurf ou de kitesurf há muito que desbravam as ondas e os ventos bravos desta e de outras praias, como o Cabedelo, Afife ou Mariana, galardoadas pela qualidade das águas e dos areais. Areais, estes, diga-se, com algo de agreste, protegidos por cordões dunares, a pedir longas caminhadas para repor os níveis de iodo e observar a Natureza.

A ligá-los, está a Ecovia do Litoral Norte, um percurso pedonal com 73 quilómetros, entre Caminha e Esposende, parcialmente concluído. Um dos troços mais interessantes, com quatro quilómetros, entre veigas, pinhais e afloramentos rochosos, parte (no sentido norte-sul) junto ao forte (em ruinas) da praia de Paçô, em Carreço, Viana do Castelo. Ao longo do percurso, surgem painéis informativos sobre as riquezas biológicas a observar pelos visitantes. É ainda há outros motivos de interesse, como as gravuras rupestres pré- históricas de Montedor e da Fraga da Bica, a capela de Nossa Senhora do Bom Sucesso, o farol de Montedor (inaugurado em 1910, distingue-se pela torre quadrangular em cantaria de granito e é visitável às quartas-feiras), os moinhos de vento (os únicos com velas trapezoidais de madeira em funcionamento em Portugal, com direito a núcleo museológico) ou as românicas pias salineiras de Fornelos.

À cidade de Viana do Castelo também não faltam atributos. Vaidosa como uma noiva minhota, exibe casas manuelinas, palácios e igrejas. Ao património histórico, juntou a obra deixada por arquitetos de renome, na marginal requalificada, com praças e edifícios assinados por Fernando Távora, Álvaro Siza Vieira e Eduardo Souto de Moura. Inevitável é uma visita, ali na doca, a um dos mais conhecidos exemplares do estaleiro naval de Viana, o navio Gil Eunnes, conhecido como A Misericórdia do Mar, guardião das memórias da assistência médica à frota bacalhoeira no Atlântico Norte e anfitrião do Centro de Interpretação Ambiental e de Documentação do Mar. Quem queira conhecer a gastronomia do Minho, tem excelentes opções no centro histórico. Na frente ribeirinha, junto ao Forte de Santiago da Barra, está um irreconhecível antigo armazém de pesca, a Tasquinha da Linda. Remodelada há cerca de um mês, só tem bons sabores do mar. "A qualidade é a mesma", garante Sérgio Ramos, filho da proprietária.

Para se alcancar uma das melhores vistas panorâmicas da região, há que subir, de carro ou de elevador (um funicular de 1923) até ao Monte de Santa Luzia, onde se encontram os vestigios de um povoado castrejo romanizado e a basílica do século XX de arquitetura revivalista, de autoria de Ventura Terra. O pôr do Sol, visto da escadaria, é imperdível.

PEREGRINOS À VISTA

Reconhecem-se à distância, cajados nas mãos, mochilas nas costas e uma concentração na cadência do passo a não permitir grandes paragens ou desvios. Primeiro, passam as suiças Bárbara e Cornélia, 57 e 28 anos, no quarto dia de peregrinação a Santiago de Compostela, uma viagem especial para partilharem entre mãe e filha. Logo de seguida, aparecem as amigas Teresa e Maria de Lurdes, 57 e 66 anos, encantadas com o Caminho Português da Costa, nesta passagem à saída de Vila Praia



Perto da areia Hotel Feel Viana, passadigo da Praia de Paçô, Tasquinha da Linda e Caminha (de cimo para baixo, no sentido dos ponteiros do relógio







de Ancora, junto à orla maritima. "A chuva não tem ajudado, mas a paisagem é maravilhosa", contam, já a pensar no quanto pesarão os quilómetros até ao próximo albergue. São elas que nos falam da Casa do Sardão, em Carreço, a sete quilómetros de Viana do Castelo, onde ficaram hospedadas.

Lá, o ritmo é outro. Na sala de convivio, sentados à volta da salamandra, os peregrinos aproveitam para descansar. O finlandes Jyri Manninen, 52 anos, recorda a noite passada: "Parecia as Nações Unidas à volta da mesa, havia pessoas de todas as nacionalidades, e ficámos a falar até às duas da manhã." Segundo Hugo Lopes, o proprietário deste albergue privado, "mais do que a beleza das paisagens, os hóspedes destacam o acolhimento dos portugueses". Se antes os peregrinos do Caminho Português da Costa passavam despercebidos. nos últimos anos a afluência tem aumentado

significativamente (de 2016 para 2017, o crescimento foi cerca de 65%).

Este é apenas um exemplo do interesse renovado por uma peregrinação que, na Idade Média, era quase obrigatória para todos os cristãos, mas que, hoje, não se resume a questões de fé. As potencialidades turísticas e culturais deste património já estão a ser valorizadas graças a um projeto encabeçado por dez municípios do Norte Litoral, do Porto a Valença. Uma página na internet (www.caminhoportuguesdacosta. com) e uma aplicação móvel são as faces mais visíveis desta promocão, em que os visitantes podem planear um roteiro à sua medida e recolher informações sobre sitios para conhecer e pernoitar. Um bom empurrão para se fazerem ao Caminho. IV sourcedvise et

DA MARIANA

O meu local favorito é o cantinho sul da praia da Mariana, que tem um acesso difícil. e, portanto, acaba por ser quase uma prala privada. Para comer, gosto de restaurantes típicos, tradicionais, e o Mariana, em Afife, é realmente muito bom. Ainda assim, prefiro a simplicidade da marisqueira Valadares, em Caminha. As amélijoas à Bulhão Pato são fantásticas, mas todo o marisco é muito fresco. Recomendo ainda uma visita à Serra d'Arga.

PAULO LOBO Designer de interiores



SPEND IN

7 € • Winter issue 2018





www.spend-in.com

A ESSÊNCIA DO ESSENCIAL













A Linha da Vizinha trabalha com mais de 200 marcas nacionais e internacionais de renome



GIULIO CAPPELLINI

O considedo principal de inauguração do novo showroom de A Linha de Vehrha foi Gulio Cappellei Antes de apresentar o seu livro, The Cappellei Martino A Performing Dinsen, Oppello rocobeu a SPSND N. Este afirmou estar encentado de ter podido assistir ao evento e conhecer melhor os seus partners - que não clientes - de A Linha da Voinha. Acredita que Portugal, além de ser um pois que respeta a história e a tradição, irradia atualmente energia, atividade e movimento.

Relativamente de sues peças, acredita que a marca Cappellini faz produtos mais caros e outros mais acessíveis: "Os nosaos lão Nei sido sempre as jovens que gostam dos nossos designo, mas não têm dinheiro para comprá-ica. Se não fazemos uma cadeira com Jasper Marrison, esta pode ir dos 400 aos 1000 euros, o importante é que a qualidade do projeto, de execução e do uso de materialo seja muito alta. O mesmo faz a Mercedes com os modelos da Classe A à S, mas

todas silo Mercacini."

Sobre se pensa retirar-se algum diu, o sentror Cappellini é terutivo: "Nunca. Gosto de desenhar também mas sou um desenhador de domingo à tarde, porque durante a semane não tenho tempo. Tento a sorte de viajar multo em voos longos, e é al onde disponho de mais tempo para

loops, e è al orde disponhi de mais tempo para pennar, meditor outdeenhar.

Totalaho muto, de verse industre ao firsi de manar, a e aindre ambre celesire ama, se resistante, adors o mos "tastable". Não pudemos des pennous" "A residente parar alter à a belizar, any pessos personale "de selection de sobrir de la personale production de sobrir, e d'overs tabé-las sobrir com a beleza. Timos de orien digitat-las sobrir com a beleza. Timos de orien digitat-las sobrir com a beleza. Timos de orien digitat-los sobrir com a beleza. Timos de orien digitat-los sobrir com a beleza. Timos de orien digitat-los sobrir com a beleza. Entre de la constitución de la companio de la c

The full content is translated and can be found in the booklet stored in the end of the magazine for your concenience.



R. DE MIRAGAIA, 97 4050-385 PORTO

www.paulolobo.com

LOBOJUA9