

Uma casa para quem gosta de vinho

A home for those who love wine

p24



COMES & BEBES

PORTO O PROJETO FEELING GRAPE TEM A ASSINATURA DOS IRMÃOS STÉPHANE E VANESSA FERREIRA

Uma casa para quem gosta de vinho

A porta fechada,
convida a entrar no
mundo do vinho

ANA ISABEL PEREIRA (Foto)
HUGO MAGALHÃES (Foto)

Inspirado nos formatos supper club e underground restaurants, o Feeling Grape – Oporto Wine & Food Atelier é para portuenses que procurem momentos especiais, para turistas em busca da “vertente enogastronómica”, para produtores de vinho que queiram lançar novas colheitas num sítio diferente e que os entendam, enfim, para todos aqueles que gostam de vinho. É um projeto de Stéphane e Vanessa Ferreira, wine and food lovers e os rostos da Quinta do Pôpa – produzem vinho no Douro.

Numa casa tipicamente portuense, recuperada pela arquiteta Inês Pimentel e situada na rua da Alegria, no centro do Porto, “tudo é possível”, mas há já um conjunto de experiências que são como que

pontos de partida: Wine Date (para grupos de seis a 24 pessoas, arranjos “às cegas” em que a ementa é secreta e os vinhos meticulosamente escolhidos para o momento; a partir de 40 euros), Where Is My Wine (conceito Bring Your Own Bottle; para grupos de oito a 24 pessoas, a partir 30 euros), Today You Are The Chef (faça da cozinha e da sala do Feeling Grape as suas e beneficie de ajuda especializada na hora de escolher os vinhos; oito a 12 pessoas, preço sob consulta) e Grape Wish (pedidos especiais, igualmente com preço sob consulta). Nota importante: para grupos acima de oito pessoas, o host não paga.

O Wine Room, na cave, é apenas um dos espaços da antiga moradia e é uma “garrafeira de momentos”, onde já se sentaram à mesa grupos de 25 pessoas. Tem ligação direta ao espaço The Backyard, que é, como o nome indica, o jardim e espaço exterior da casa. A Oporto Meeting Room é ‘a sala de jantar’ que no Feeling Grape pode receber pequenas reuniões de negócios, provas mais



exclusivas ou a tal refeição em que o cliente mete as mãos na massa e vai para a cozinha.

Experiências vnicas à parte, isto são tudo espaços que podem ser alugados para a realização dos mais variados eventos, com ou sem catering.

“Procurávamos espaços que fizessem algo à nossa medida e que falassem de vinho de forma des-

complicada”, começa por explicar Vanessa Ferreira. Como não encontraram o que procuravam, os dois irmãos resolveram criar eles próprios esse lugar, “à porta fechada”, para “momentos exclusivos”. “Pretendemos que as pessoas nos procurem para coisas especiais”, sintetiza Vanessa.

Stéphane e Vanessa produzem vinho no Douro, mas este é um espa-

ço para dar a conhecer bons vinhos portugueses, “projetos irreverentes” e coisas feitas por “grandes pessoas”.

“Escolhemos alguns produtores que tinham a ver connosco, pela irreverência – do rótulo ou das castas que selecionam – e/ou pela forma como trabalham. E [na gastronomia] queremos dar oportunidade a jovens talentos”, justifica Stéphane Ferreira.

Num espaço onde há vinhos de nomes como Luís Pato, Covela, Casal Sta Maria, Casa da Passarella, Niepoort, Vieira de Sousa, Soalheiro ou Quinta das Bageiras, os ‘grape facts’ estão por todo o lado. Assim, não há ninguém a chateá-lo com o bê-a-bá do mundo vnicó, que pode descobrir ao seu ritmo.

Ainda em fase embrionária está a vertente de Bed & Wine: três quartos, nos pisos superiores, que vão completar a oferta do Feeling Grape.

Rua da Alegria, 832
Tel. 924382643
geral@feelinggrape.com