



## Bar aberto Capela Incomum

# Altar pagão onde Baco é o deus maior

### CAPELA INCOMUM

Travessa do Carregal, 77-81. Porto  
Tel.: 222 011 849  
Email: geral@capelaincomum.pt  
Facebook: Capela Incomum – Wine Bar

**Horário:** Terça e quarta-feira das 16h às 24h; de quinta-feira a sábado das 16h às 2h.  
**Preços:** vinho a copo entre 3€ e 4€; garrafa de vinho entre 10€ e 60€; café a 1€; fino a 1,50€; chá frio a 1,20€; bule de chá a 2,50€;

tábua de queijo ou enchidos a 7,50€; tábua mista entre 7,50€ e 12€; chouriço assado a 4,50€; queijo curado com alecrim e mel a 5€; bruschettas entre 4,50€ e 5€; mousse de chocolate a 5€; queijo da serra com noz a 6€.

**S**e começarmos pelo nome podemos bem sintetizar ao que vamos: Capela Incomum. Não falta o local de culto, e, na verdade, este é incomum. A capela há muito que foi desafectada e já não recebe rituais católicos há mais de meio século; vai daí que passou a ser um *wine bar*. É um destino pouco comum para uma capela, convenhamos. Ainda que nas eucaristias “o sangue de Cristo seja simbolizado por vinho”, sublinha Francisca Lobão, a mentora do projecto que chegou a contactar o bispo do Porto para certificar-se de que a sua ideia não era sacrílega. Com a bênção chegada do paço episcopal deu forma à sua “intuição”. Nunca pensou ter um *wine bar*, mas tudo mudou quando chegou ao edifício onde, supostamente, ia ocupar um espaço como atelier para a sua actividade de formação, design de interiores.

Já iremos à história, também ela incomum, desta mudança de rumo: de Francisca e da capela abandonada. Primeiro, chegamos ao pequeno largo, árvores frondosas diante do edifício que a um canto tem a capela e para o outro a antiga casa do “guardador” desta. É pela “casa” que entramos e é logo na entrada que se presta reverência ao novo deus que tomou conta do espaço: ao fundo, uma estante, toda ela transparência, faz as vezes de altar preenchida que está com os novos santos da casa – as garrafas de vinho, claro. São “cerca de 80” as referências que compõem o menu do Capela Incomum (mais a sugestões fora da carta, 12, compostas por pequenos produtores – “têm produção reduzida e nem sempre têm disponibilidade do produto, por isso não arriscamos colocá-los na carta”), 20 servidas a copo (metade tinto, metade branco), todas podendo ser acompanhadas por petiscos, pois Francisca não esconde as suas raízes minhotas – tábuas de queijos, enchidos e mistas, numa lista de razoável extensão que inclui chouriço assado que em pouco tempo veremos servido numa mesa onde já estão dois copos de vinho tinto.



FOTOS: PAULO PIMENTA

Aí já estaremos na capela, vermelha, o que surpreendeu Francisca a primeira vez que aqui entrou – e que viria a fazer todo o sentido com o projecto que congeminou. O retábulo de madeira escura do antigo altar é a presença imponente da pequena capela (mas com um pé direito desmesurado – cinco metros rematados com tecto de madeira onde se intrometem vitrais), no qual os bancos corridos foram substituídos por mesas e onde ao final da tarde se acendem as velas que ajudam à luminosidade especial do espaço. Francisca considera que é o espaço romântico por excelência da casa: o casal que espera o chouriço parece concordar com ela. Nas paredes, as imagens dos santos foram substituídas por fotos de vindimeiras e vindimeiros, os homens e mulheres que dão o corpo para que o vinho aconteça. A porta principal, encimada por pequeno vitral encaixado em granito, está fechada e é ao lado desta que uma escadaria nos leva à terceira sala da casa com passagem por um antigo púlpito, base granítica e varandim agora transparente.

No primeiro andar temos a sala de “convívio”, onde nos sentamos a conversar com a música ambiente que acompanha todo o funcionamento da

casa – “jazz, às vezes fado, bossa nova, chill-out, blues, músicas do mundo”. O tecto aqui é mais baixo, mas há quatro janelas a derramar luz. Não é a mesa da última ceia, mas é grande q.b., ou não fosse uma antiga porta da capela (substituída por vidro), a que tutela a sala, elevada e rodeada de cadeiras altas; as restantes mesas são normais e os candelieiros de pé e fundo vermelho juntamente com o armário antigo (onde se guardam jogos de tabuleiro pouco ortodoxos: por exemplo, uma espécie de Mono-

pólio versão vinícola) trazem a cor da capela até aqui.

É aqui, então, no “ambiente mais acolhedor”, próprio para “grupos de amigos”, que Francisca conta como surgiu o Capela Incomum na sua vida e na vida do Porto. Recua até à sua relação de trabalho com a Comissão dos Vinhos Verdes, quando foi chamada para intervir em diversas quintas da rota, ajudando-as a transformarem-se para o enoturismo. Aí começou a sua maior apreciação pelo vinho, pela sua cultura e his-



tórias. E quando andava à procura de um espaço maior para trabalhar, uma amiga da família sugeriu-lhe uma sala, “que talvez precisasse de obras”, neste edifício. Quando veio ver o espaço, que corresponderia à sala de entrada, viu o resto e foi um caso de amor à primeira vista. Queria devolver a capela à luz do dia e fez o que faz sempre que começava um projecto de design de interiores: investigou o seu passado. Foi aí que descobriu o visconde de Vilarinho de São Romão, que mandou construir a capela anexa ao palácio ao lado. Personagem “fascinante”, no final da vida interessou-se pela agricultura e viticultura, chegando mesmo a escrever livros sobre o Douro e o vinho do Porto. As peças do *puzzle* começaram a encaixar-se. “Parecia que tudo apontava na mesma direcção, eu apenas segui pistas” – e a intuição revelou a vocação actual do espaço.

Foi um processo de dois anos, em que Francisca, 27 anos, teve várias dúvidas. Mas uma certeza – queria dessacralizar o vinho. “Os *wine bars* e, sobretudo, os restaurantes véricos parecem colocar o vinho num estatuto quase inacessível”, explica, “e num país produtor o consumo não creio que esteja ao nível”. Pela democratização do vinho, portanto, abriu o Capela Incomum. “Não é um bar para quem percebe muito de vinho”, assume, “é para iniciantes, principalmente”. Aqui, têm logo à entrada, e em todas as salas, uma roda dos aromas, e nos menus um guia de prova; e, claro, aconselhamento e explicações, não só sobre os diferentes vinhos como sobre a melhor forma (e momento) de os desfrutar. “Por exemplo, estamos a apostar no Porto Tónico, um pouco em contraponto ao gin tónico, e sugerimos sempre para antes do jantar” – um *dry white* com água tónica e limão. Para o pós-jantar, um tawny é sempre a melhor opção. Há sangrias para os menos ortodoxos e há sempre quem não abduca da cerveja, do gin, do *whisky*, reconhece Francisca (“num grupo há sempre alguém assim”). Por isso, a Capela Incomum abre excepções, sem abdicar do que é o seu *leit-motiv*: inspirar o consumo de vinho. Em nome do Douro, do Dão, da Bairrada, do Alentejo, de Lisboa, dos verdes e do vinho do Porto.

Andreia Marques Pereira

**CISION**

ID: 63734628



26-03-2016 | Fugas

**Tiragem:** 32904

**País:** Portugal

**Period.:** Semanal

**Âmbito:** Informação Geral

**Pág:** 1

**Cores:** Cor

**Área:** 2,50 x 7,55 cm<sup>2</sup>

**Corte:** 2 de 2



**Capela Incomum**