



46

No momento em que, terminado o secundário, decidi ir para o AR.CO, em vez da ESBAL, marquei o meu destino. Precisava de dinheiro para as propinas

e por isso comecei a trabalhar na copa da Brasserie de L'Entrecôte. Aqui se deu o meu primeiro contacto com os copos: lavá-los! Mas passados uns dias, comecei a servi-los. E eu, que era todo arte, poesia, antropologia, filosofia, telas, tintas e pincéis, passei a reparar também nos aromas, nas cores e sabores dos vinhos. Na exposição de final de curso, vendi o meu primeiro quadro a um cliente habitual da Brasserie. O meu percurso e a minha vida foram sempre indissociáveis das pessoas que amo e que me amam. Nasci numa família peculiar, alentejano do lado do pai, e com muitas costelas goesas do lado da mãe. Sempre houve o culto da boa comida, dos bons aromas e sabores, o gosto por reunir os amigos, conhecedores e apreciadores de vinho.

Seguem-se outros restaurantes, quase sempre com a minha irmã Joana, com quem aprendi a trabalhar em equipa, e muito me ensinou. Até que chego ao 100 Maneiras. Foi aqui que tudo começou

a fazer sentido para mim. As cores passam a ter aromas e texturas, e vice-versa. O gosto eleva-se e o mundo das sensações aumenta. O acesso a vinhos de todo o mundo, a responsabilidade dos menus de vinho, a escolha dos vinhos a copo, o próprio serviço de vinhos, a delicadeza e segurança que deve ser transmitida durante a noite a todos os convidados, a sinceridade e o gosto na justificação das coisas são elementos que vim a descobrir com o tempo, no terreno, no acto. Conheci grandes vinhos do mundo, reconheci a sensibilidade inerente a um serviço de vinhos e, inevitavelmente, quis mais. Tive a oportunidade de trabalhar para uma garrafeira de vinhos italianos, apaixonando-me por eles, pelas regiões, gastronomia, a variedade imensa das castas nativas, o sentido estético dos seus rótulos. Senti necessidade de dignificar a profissão. Em 2011 tirei o curso de Escanção na Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa.

Há coisas que só a prática nos ensina, mas há outras que só se aprendem com quem sabe. Depois do curso, passo pelo restaurante Tavares Rico, detentor de 1 estrela Michelin ganha pelo Chef José Avillez, e mantida pelo Chef Aimé Barroyer. Foi o primeiro contacto que tive com um serviço clássico e exigente, tal como a sua cozinha. Estou no Belcanto desde o seu primeiro dia. O serviço de vinhos no Belcanto é de todos nós porque todos o fazemos. Somos uma equipa muito jovem, temos muito que aprender. O estágio com o Master Sommelier João Pires em Londres deu-me confiança e ensinou-me como se trabalha numa equipa de sommeliers, coisa que não existe nos restaurantes em Portugal: equipas de Sommeliers. Se procurarmos bem, poucos Sommeliers vamos encontrar. Fomos reduzidos a empregados de mesa, que também fazem o serviço de vinhos e sabem alguma coisa sobre vinhos. E somos isso, de facto. Somos algo mais do que um empregado de mesa, e é isso que nos distingue. Temos muitos e bons profissionais com vontade de crescer e aprender mais ainda. Temos muitos e bons profissionais que deixaram os restaurantes pelas vendas e garrafeiras. Não me admiro que, com a formação profissional como está, juntamente com a estrutura social e económica deste país, muitos e bons profissionais saiam finalmente de Portugal, procurem e encontrem melhores condições de vida e de trabalho no exterior. Recordo-me cada vez mais de uma aula de filosofia na qual se debatia o profissional e o amador. Faço o meu trabalho porque gosto e amo o que faço, sou amador. Mas na sociedade, tenho de ser profissional, porque amor não põe nem deve pôr um tecto sobre mim, nem a comida na mesa, nem paga as contas. ■