

## Ser sommelier no Pepper's

**E**sta aventura começou há cerca de seis anos, quando fui convidado para fazer parte de um novo projecto que iria nascer no grupo Tivoli, no Hotel Tivoli Marina (Algarve). O espaço foi inicialmente pensado para ser um restaurante gourmet mas, passado dois anos, e com a abertura de um outro hotel do grupo no campo de golfe Vitoria, o projecto sofreu alterações e transformou-se numa SteakHouse de 5 estrelas.

Sou responsável pela elaboração, manutenção e actualização das cartas de vinhos do hotel, em especial a do Restaurante Pepper's, que actualmente tem cerca de 100 referências (um número agora mais reduzido do que no início), entre vinhos brancos, tintos, rosés, champagnes, espumantes, e uma vasta selecção de vinhos a copo.

Além dos vinhos devidamente distribuídos pelas respectivas regiões, e com a identificação das castas de modo a ajudar o serviço, podemos ainda encontrar uma recomendação semanal de grandes marcas a um preço mais reduzido e uma proposta diária de um cocktail aperitivo e digestivo.

À tarde, quando chego ao hotel, respondo aos e-mails e trato de toda a organização do serviço de vinhos, (dentro e fora da sala). Faço a gestão de



stocks (buscar vinhos ao economato para reposição da cave), limpeza e organização da cave, Inventário mensal entre outras coisas. Organizamos provas vnicas abertas ao público e a clientes com produtores locais e nacionais (1ª e 2ª prova de vinhos nacionais), provas de vinhos individuais para clientes sempre que marcadas com antecedência e /ou em datas especiais (Dias do pai, mãe, namorados, entre outros) e jantares vnicos, essencialmente na semana de vinhos do Algarve.

À noite, antes da abertura da sala, é feito um briefing diário onde estão presentes o chefe de cozinha, o chefe de sala, o sommelier e os restantes colaboradores, de modo a que todos fiquem informados sobre o serviço, recomendações do cocktail diário, vinhos em prova, entre outras actividades pertinentes que contribuem para o bom serviço do restaurante.

O restaurante Pepper's fica situado no piso 0 do Hotel Tivoli Marina de Vilamoura, com uma vista nocturna fabulosa para a marina, vista essa que fica mais glamourosa no Verão com os jantares à luz de vela e a música ao vivo numa das maiores esplanadas suspensas da Europa.

Dedicação, humildade e profissionalismo são facetas que utilizo diariamente nesta profissão. E tenho o prazer de poder dizer que, ser sommelier, é um orgulho...

