

**A** paixãoei-me por ti era ainda criança, quando esmaguei a tua essência pela primeira vez e descobri os teus perfumes quando tingiste os meus pés cor violeta, e quando te vi ser tratado como rei na mesa de gente humilde, gente da minha família que, como muitas outras, levam o vinho no coração.

Queria ser 'fazedor de vinho' dizia eu na altura, oriundo de famílias de poucos bens e de mãe viúva com três filhos menores. Mas o meu destino foi outro e acabei por terminar o curso da Escola Hoteleira aos 17 anos.

O meu primeiro trabalho foi na Casa velho do Palheiro- pertencente à Relais et Châteaux, onde trabalhei três anos. Trabalhava no restaurante e na sala de refeições, mas os meus dias de folga eram passados na cozinha, na altura liderada por Benoît Sinthon, atual chefe do Il Gallo d'Oro.

A cozinha também é uma das minhas paixões. Aprendi muito entre muita leitura, cursos e estágios em alguns restaurantes com estrela Michelin sempre na área dos vinhos. Aos 20 anos abri o meu próprio restaurante, uma experiência espetacular mas que não deu certo. A minha seguinte experiência profissional foi no Choupana Hills. Aí encontrei uma grande equipa com profissionais acima da média, nomeadamente o Chefe de Sala Ricardo Henriques, com o qual aprendi muito e ao qual agradeço!

Adorava quando chegava a sexta-feira, o dia de provas cegas. O enólogo Francisco Albuquerque era um dos convidados dessas provas, o qual contribuiu imenso para a minha aprendizagem sobre o mundo vínico. Chegámos a provar mais de 900 vinhos por ano! A prova cega ensina muito.

Em 2009 entrei numa grande casa: o hotel The Cliff Bay, mais precisamente no restaurante Il Gallo d'Oro, o único restaurante na ilha da Madeira com 1 estrela Michelin. Abracei assim um projeto desafiante: contribuir para a renovação da estrela Michelin, sempre tendo como objetivo principal a satisfação dos nossos clientes. Acima de tudo, o meu objetivo primordial é que cada cliente tenha a oportunidade de fazer uma viagem sensorial por intermédio dos diversos aromas do vinho. E que no final do dia contribua para que os vinhos portugueses sejam divulgados pelo mundo. Esse é, no fundo, o meu trabalho: promover a nossa carta de vinhos portugueses que representam diversas castas e regiões vinícolas do país. Se um cliente sair satisfeito e souber um pouco mais sobre os vinhos portugueses



depois poderá recomendá-los e assim chegamos a mais pessoas. A carta de vinhos do Il Gallo d'Oro conta com cerca de 300 referências de vinhos portugueses e foi distinguida pela revista americana Wine Spectator em 2012 e 2013.

Recentemente tive uma passagem por França onde trabalhei com o cavista George dos Santos, considerado o melhor do mundo em 2010. Foi uma experiência inesquecível e quase inacreditável, pois tive a oportunidade de provar os vinhos mais conceituados, extravagantes e raros do mundo! Cada vinho transporta o seu legado e uma história, o verdadeiro velho mundo. Mas foi então que me apercebi que Portugal é único. E para tal contribui séculos de história, as nossas castas e o nosso terroir... Por isso deixo aqui um apelo aos nossos enólogos: façam mais vinhos com identidade própria, porque os vinhos não precisam de ser perfeitos, basta apenas que sejam genuínos e verdadeiros. ■