



A minha paixão pelos vinhos começou há muitos anos. A minha infância foi dividida entre a escola, a sala e a cozinha do restaurante dos meus avós. Sempre que podia, esgueirava-me para a cozinha e provava as iguarias preparadas pela mão da minha avó, alguém que marcou muito o meu percurso nas andanças gastronómicas e é para mim uma referência muito especial.

A sala era outra das minhas paixões: entre tirar cafés em cima de um banco e ir à garrafeira buscar vinhos e levar à mesa, o meu tempo livre era passado num ambiente em que importavam os sabores e os aromas... foi assim o meu início nesta linda carreira.

À medida que fui crescendo, e como a vida dá muitas voltas, trabalhei em vários sítios que nada tinham a ver com o universo dos vinhos: jardinagem, bares e até numa companhia de seguros. Sempre senti que faltava alguma coisa, algum entusiasmo, alguma paixão. Foi então que, em 2005, num jantar de amigos, me apresentaram em prova cega um Chateau Palmer

de 96. Foi um momento mágico, arrebatador, pois este vinho transportou-me para as memórias e experiências da minha infância, para aquele mundo dos aromas e dos sabores, e foi aí que decidi que queria ser um profissional de vinhos.

Primeiro, comecei sozinho a ler, estudar e a comprar mais e mais livros, e a provar cada vez mais vinhos. Depois, este conhecimento já não era suficiente, e então procurei cursos dados por entidades e pessoas de prestígio. Também ponderei a Escola de Hotelaria e Turismo, mas os horários eram incompatíveis com o meu. Foi então que decidi ir para Londres e inscrever-me no Court of Master Sommelier. Deparei-me com um mundo novo, muito exigente e rigoroso e percebi o quanto ainda me faltava percorrer... .

Trabalhei com o Igor Martinho, Chef do ano 2009, no Hemingway na Marina de Cascais, uma experiência que jamais esquecerei e com a qual aprendi, cresci e solidifiquei as minhas bases. Mais recentemente, fui desafiado pela Esmeralda Fetahu e pelo João Fernandes a criar, com eles, um novo projecto de vinhos em Portugal. É o Vestígus, um espaço de excelência em frente ao Tejo, um desafio imenso que abracei sem hesitar. O Vestígus é um bar de vinhos e conta já com mais de 300 referências, portuguesas e internacionais, pelo que o queremos tornar num exemplo a nível nacional. Entre vinho a copo, fortificados e vinhos antigos, a filosofia no Vestígus é fazer sempre melhor e evoluir a cada dia que passa.

Como winebar, temos alguma oferta de petiscos que são sempre provados, aprovados e harmonizados com alguns dos nossos vinhos. Aqui não existe a sala e a cozinha. Somos um só e todos dão o seu parecer quanto às harmonizações feitas com os petiscos, dando sempre a liberdade ao cliente para escolher. Temos provas organizadas de Vinho do Porto e outros, mas destaco a nossa prova de Vintages que inclui vinhos dos anos 70 até aos mais recentes. No Vestígus há uma preocupação constante com a qualidade, seja ela no serviço, seja na escolha dos copos, já que provamos o mesmo vinho em diferentes copos para ver qual é o que se adapta melhor.

No Vestígus queremos ser embaixadores do vinho português e mostrar a quem nos visita o que de melhor se faz nas diferentes regiões. ■