

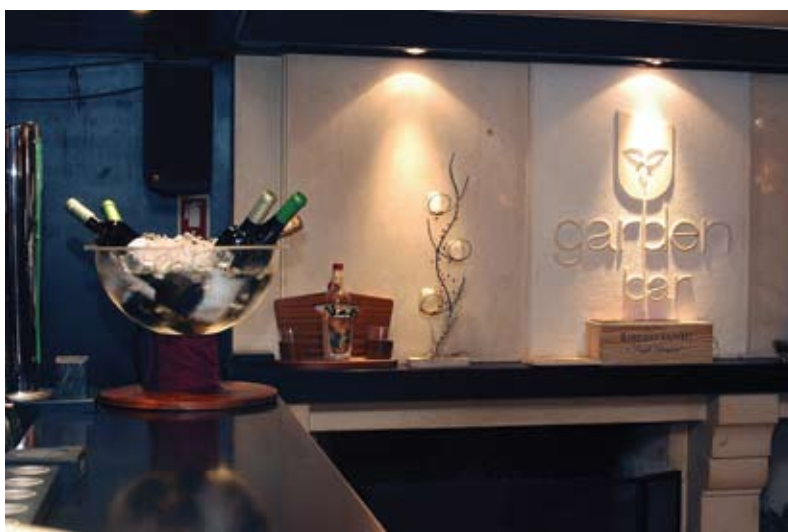
A minha aventura começou bem cedo. Lembro-me perfeitamente de pedir ao meu pai para provar vinhos num almoço de Domingo, debaixo de uma nespereira, junto ao grelhador. Normalmente, nestes almoços, eram vinhos da Bairrada que estavam à mesa. É nesta altura que nasce o amor pelos vinhos, pela Bairrada e pela mal entendida Baga. Tinha eu 12 ou 13 anos, molhava os lábios e ganhava o dia.

Depois, segui um caminho normal de um miúdo que nasceu na restauração. Aos 16 anos entrei na Escola de Hotelaria de Coimbra, onde frequentei vários cursos. Num dos estágios que realizei, conheci dois escanções que muito me marcaram: Licínio Pedro e Bruno Antunes. Posso mesmo afirmar que, se hoje sou escanção, é porque me passaram uma grande paixão. Posteriormente regresssei a Coimbra e comecei a dar aulas no Centro de Emprego e Formação Profissional de Coimbra. Desenvolvi a minha actividade profissional em vários locais, mas a chama continuava a queimar, tinha de lhe dar espaço para arder e iluminar o meu sonho...

Em Coimbra, beber vinhos à noite era quase impossível. Encontrar uma oferta variada, a garrafa ou a copo, servidos a temperaturas correctas e em copos adequados, era um desafio enorme. Partilhava regularmente as minhas ideias com o meu grande amigo - hoje sócio - Jorge Gomes. Tinha chegado a altura de deixar a razão e seguir a emoção. O Jorge deu-me força desde o início (logo ele, que anos antes apenas bebia cerveja e whisky), passando a ser o pilar do meu sonho, tornando-o também seu.

Em Setembro de 2012, o Garden Bar passa a incluir a palavra ser Wine! Começou aí um longo e duro caminho, mas percorrido com muito, muito prazer. Ser escanção num Wine Bar é muito diferente de o ser num restaurante, e muito mais em Portugal, onde não há cultura de beber vinho fora das refeições. Num Wine Bar as cartas têm de ser mais simples, divertidas e apaixonantes, contudo, têm de ser igualmente completas e a aposta no vinho a copo um dos grandes pontos de venda.

Nos Wine Bares, o rigor e o protocolo são muito importantes, mas o ambiente é mais descontraído. O que marca o momento é a paixão pelo vinho e tudo o que o envolve. Aqui, a comida, o nome do chefe,



a decoração, são trocados por aromas, sensações, histórias, paixões e emoções. Para isso o contacto e apoio dos produtores é crucial. Precisamos das suas histórias e das suas emoções, mas também do conhecimento e de muitas provas.

No Garden Wine Bar, o nosso método de trabalho passa principalmente por provar todos os vinhos e seleccionar aqueles com que mais nos identificamos. De seguida, em vez de vendermos vinhos, oferecemos ideias, sabores, paixões, histórias, experiências e muita dedicação. No Garden Wine Bar, o serviço de vinhos é assegurado por mim e pelo escanção e sub-chefe de bar, Rodrigo Veríssimo. Todas as semanas, temos novas sugestões, apresentadas em pequenas cartas temáticas. Preparamos também provas e apresentações regulares aos nossos clientes e, uma vez por mês, temos o nosso Wine&Jazz e pequenos cursos na 'Academia Garden Bar'.

Em Portugal, temos uma diversidade única, desde os grandes vinhos brancos Alvarinho ou Encruzado, passando pelos elegantes vinhos tintos de Touriga Nacional, ou os raçudos Baga. Os rosés com harmoniosa mistura de castas, os frescos e aromáticos espumantes e os exclusivos generosos, sejam eles Portos, Moscatéis ou Madeiras. Esta diversidade e qualidade tornam Portugal um caso sério no mundo vinico. É nosso objectivo mostrar essa diversidade e contribuir para a paixão vínica dos enófilos que nos visitam.

Para terminar, só me falta dizer que ser escanção é uma grande honra e felicidade. Faço o que gosto todos os dias e, a cada dia que passa, o amor por esta profissão aumenta. Há uma pequena frase que gosto sempre de lembrar: «O vinho é a prova constante de que Deus nos ama e nos deseja ver felizes» (Benjamin Franklin). ■

