





ão vamos esquecer aquilo para o que nos formámos. Trabalhamos ao serviço do cliente, recebemos, aconselhamos, interpretamos, fazemos ligações gastronómicas e, no fundo, criamos experiências a quem nos visita! De alguma forma, temos a vida facilitada porque temos a excelência dos nossos produtos... somos portugueses!

Comecei por vir parar ao serviço de mesas por acaso. Na verdade, encontrava-me no primeiro ano da faculdade a tirar informática de gestão quando desisti e comecei a trabalhar num restaurante. Decorria o ano de 1999 quando me foi proposto ir trabalhar numa copa, mas por obra do acaso, arriscaram e puseram-me na sala. Começou aqui o meu interesse e a minha ligação ao cliente!

Estudei de uma forma autodidacta e fui-me interessando por tudo o que diz respeito à restauração, e cedo me puseram como responsável. Bem novo trabalhei nos cruzeiros e dei a volta a meio mundo, vendo nesta oportunidade uma vantagem de conhecer novas realidades da restauração. Tive o meu próprio negócio, mas percebi também que queria algo mais e que tinha maior vantagem em evoluir enfrentado desafios em conjunto com outros profissionais. À parte da gestão, tinha começado a crescer em mim a vontade de descobrir o mundo dos vinhos.

Em 2008 formei-me na escola do Estoril com o curso de escanção por sentir que me faltava uma base maior nos vinhos para desenvolver. Tinha já tirado vários workshops de vinhos e estava agora na altura de oficializar a profissão. Deixei-me levar por este mundo dos vinhos de uma forma cuidada e de constante pesquisa, de forma a criar a consistência necessária para assumir o cargo.

Em 2009 entrei para o Hotel Altis Belém onde comecei a trabalhar como chefe de sala e, mais tarde, em 2010, passei para o restaurante Feitoria, onde comecei a trabalhar também como *sommelier*. Desde então tenho enfrentado este desafio de forma a superar as expectativas de experiência da parte de quem nos visita.

Após o Feitoria ter recebido a distinção por parte do guia Michelin em 2012 foi um enorme orgulho perceber que fazia parte desta viagem e que toda a dedicação, esforço e empenho tinham valido a pena. Tínhamos, sem dúvida, enquanto equipa, conseguido um patamar de excelência!

Foi altura de pôr em prática todas as ideias recolhidas ao longo do tempo e criar novas janelas de oportunidade, mudar mentalidades e transmitir a minha paixão. A informação disponível deu também um grande salto, exigindo mais do profissional e da profissão mas, por outro lado, potencializou o uso da mesma. Trabalhando neste palco, tenho a plena consciência daquilo que está a ser a alteração do nosso mercado, bem como o crescente interesse dos nossos vinhos além-fronteiras. O nosso trabalho (de escanção) está a ser ouvido!

No Feitoria temos a preocupação de provar e harmonizar todos os pratos de forma a provocar uma experiência. É um trabalho desenvolvido ao longo do ano de forma a procurar vinhos que me fiquem registados e que, de alguma forma, melhoram a minha interpretação aquando do aconselhamento. Este trabalho vai um pouco mais além sendo em parte feito com os elementos da equipa durante o ano de forma a otimizar e atingir um patamar mais elevado de exigência no que toca à escolha. É, no fundo, uma forma partilhada de ver a elegância da profissão. Desde cedo percebi que a troca de opiniões e a criação de um grupo de prova leva-nos a uma mais rápida evolução.

A nossa carta de vinhos é assente em especificidade do produto e não no rótulo. Todos os vinhos são provados e analisados antes de entrarem para a carta de acordo a seguirem determinados parâmetros, tanto por rubrica como por região. Temos a preocupação de conhecer também a história por detrás dos vinhos, a sua envolvência, sendo este um trabalho que pretendo deixar assente naquilo que é o serviço de vinhos do Feitoria.

A minha visão de compromisso com os vinhos é uma forma humilde de diariamente aprender, provar, conhecer e conseguir partilhar. ■

