



50

C meu interesse por vinhos surgiu em 2008 quando, depois de terminar a formação em hotelaria e gestão e de ter iniciado o meu percurso profissional, tive a oportunidade de ser assistente do escanção Paulo Duarte, no Vila Vita Parc. Já no Gleneagles, na Escócia, desenvolvi como escanção os meus conhecimentos em vinhos, espíritos e whiskies. E o entusiasmo foi crescendo... Depois, após passagens por restaurantes como o Buhle ou o Foz Velha (no Porto), e pelo Hotel Sweet Atlantic (na Figueira da Foz), vim para o Algarve para fazer parte da equipa que abriu o Conrad Algarve. Como escanção principal fui responsável pela elaboração da carta de vinhos do restaurante e pelo conceito de serviço de vinhos.

No nosso restaurante de assinatura Gusto, by Heinz Beck, os clientes encontram uma cozinha aberta e a garrafeira (com cerca de 800 garrafas) a dividir o bar da sala do restaurante. Além da harmonização de vinhos com o menu de degustação, têm à disposição uma carta onde figuram cerca de trezentas referências, com especial relevância dos vinhos portugueses, com todas as regiões representadas, e uma vasta oferta de vinhos do Porto, além dos principais rótulos estrangeiros.

Os vinhos portugueses são os mais procurados pelos nossos clientes, embora o conhecimento sobre os mesmos seja bastante vago. É aí que surge o desafio do escanção no Gusto: o hóspede estrangeiro tem apenas como referência os vinhos que conhece do resto do mundo e apresenta-os como exemplo

o que gosta, entre os quais de Bordéus, Alsácia, Toscana, Rioja... Tenho que encontrar de entre os nossos vinhos, aquele que melhor se enquadre em cada perfil, para que o cliente comece por aí e os possa apreciar. E cada vez mais sinto que há um maior interesse em conhecer os vinhos de Portugal, as suas regiões e castas, e que já se exploram outras regiões além do Douro e Alentejo.

Outra forma de cativar o cliente e aumentar a receptividade em relação a um certo vinho é contar a história por detrás do mesmo e da sua criação. Tudo isso implica estudo e dedicação, provas e muitas viagens à origem de cada vinho. É esse o verdadeiro segredo do escanção.

As harmonizações com os pratos são estudadas de uma forma cautelosa. Depois de ler a constituição do prato, crio mentalmente as possibilidades e, mais tarde, na prova, casando o prato confeccionado e as possíveis escolhas de vinho idealizadas, entra o olfacto e paladar para fazer sobressair o melhor dos dois. Juntando a história dessa escolha, elevamos a refeição a uma experiência memorável.

O trabalho do escanção é alvo de respeito e confiança por parte do cliente. Somos vistos como contadores de histórias, confidentes e até referências de cultura no restaurante. Em Portugal começa a surgir um maior interesse e reconhecimento pela profissão, mas ainda há um longo caminho a percorrer, que tem que ser feito por nós, profissionais, produtores, jornalistas da área e escolas especializadas que garantam a melhor formação técnica possível. ■