

segredos do sommelier

José Gomes (restaurante Barão Fladgate)



Comecei a minha actividade profissional numas férias de verão, numa pastelaria na Póvoa de Varzim. Depois desta experiência seguiram-se restaurantes, hotéis e, actualmente, trabalho no restaurante Barão Fladgate nas caves de vinho do Porto Taylor's, onde exerce o cargo de chefe de mesa e escançao.

Aqui posso colocar em prática o que fui aprendendo ao longo da vida. Com os colegas com quem trabalhei e nos cursos que tive. Um dos cursos foi o de Escanção. Há muitos anos, numa entrevista, um escritor dizia que considerava a sua vida dividida em duas partes, antes e depois de ler o livro «Crime e Castigo» de Dostoyevsky. Também posso dizer o mesmo em relação à minha actividade profissional e pessoal. Existe o antes e o depois de ter começado a tirar os vários cursos na Escola de Hotelaria e Turismo do Porto. Primeiro foi o de Barman, depois, o de Escanção ... e outros se seguiram.

Fui participando em concursos e jantares vínicos realizados pela Associação de Escanções e fui-me apercebendo que este mundo ligado ao vinho é apaixonante, exigente, e proporciona um contacto com um mar de gente interessante. Num dos concursos em que participei, durante o almoço, alguém dizia que as pessoas ligadas ao vinho são generosas, o vinho tira-nos do pessimismo e dá-nos confiança. Mas hoje também se nota que a sociedade vê o vinho como cultura.

O esforço que os enólogos têm, primeiro em aproveitar bem o que a natureza deu, e a seguir acrescentar a ciência, para cada vez haver vinhos melhores, faz com que sinta a responsabilidade de, ao vender um vinho, continuar o trabalho de bem servir. Falando um pouco do meu trabalho, e como estamos numas caves de vinho do Porto, o

restaurante organiza provas (de vinho do Porto, claro) notando-se o interesse dos portugueses em trazer cá os estrangeiros com os quais têm relações de trabalho ou amizade, para dar a conhecer um dos ex-libris de Portugal. Mas, há uma região com a qual também me identifico muito - e onde habito - que é a região dos vinhos verdes. São estas as minhas paixões em termos vínicos.

O vinho leva-nos a viajar, a conhecer, é um mundo fascinante. Um dia, num bar de vinhos em Bordéus, vi escrito numa parede esta frase de Louis Pasteur: «Le vin est la plus saine et la plus hygiénique des boissons» (O vinho é a mais saudável e a mais higiénica das bebidas). E é esta a frase que ainda hoje me inspira... ■

47

