

TOMÁS MARIA CARREIRA

Portugueses que se destacam no vinho e na gastronomia e que o fazem fora de Portugal.

TEXTO LUÍS ALVES

FOTO D.R.





CIDADE DO MÉXICO, MÉXICO

A viagem começou em Fátima, entre o fascínio de infância pelo ritual do vinho e as memórias de verão em São Pedro de Moel. Desse ponto de partida, construiu um percurso internacional notável que o levou às salas mais exigentes de Espanha e França, incluindo o Mirazur no ano em que foi eleito o melhor do mundo. Hoje, o sommelier português aplica a sua mestria no aclamado Quintonil, na Cidade do México, movido por uma filosofia de nunca se acomodar. É a história de um talento que acredita que o conforto é inimigo da evolução e que, tal como na vida, o vinho não deve ser complicado, mas sim desfrutado.

COMO FOI A SUA INFÂNCIA? QUE MEMÓRIAS GUARDA?

A minha infância foi passada em Fátima, num ambiente familiar muito dinâmico, com cinco irmãos, todos com características diferentes. Como resultado da vida profissional dos meus pais, viajávamos muito, o que me permitiu contactar com ambientes diferentes desde cedo.

A família da parte da minha mãe é de Fátima e da parte do meu pai da Marinha Grande, daí que as férias fossem passadas em São Pedro de Moel, um pequeno paraíso na terra, onde temos casa de família, e é exatamente aí que guardo as minhas memórias mais marcantes, entre praia e o ‘bodyboard’.

Cresci num ambiente em que eram muito frequentes jantares em nossa casa com amigos dos meus pais, onde o serviço do vinho era sempre alvo de muito respeito e atenção e isso sempre me fascinou, mesmo em criança.

A PAIXÃO PELO VINHO, QUANDO É QUE PERCEBEU QUE ERA ESTE O SEU CAMINHO?

Volto às viagens que desde criança fazíamos em família. Desde cedo aprendi que o vinho também pode ser uma bonita maneira de viajar, proporcionando recordações difíceis de explicar. A frescura de um Riesling alemão associada ao frio de esse país; provar um vinho do sul de Itália e sentir as longas horas de sol e toda aquela mineralidade mediterrânica. Toda a poesia em torno de uma garrafa de vinho... Digo sempre que o vinho é como a vida: não temos de a complicar, apenas desfrutar. O meu pai, apesar de ter uma empresa de turismo, sempre foi um grande apreciador de vinho e recordo-me de em pequeno provar algumas garrafas com ele. Nesses momentos pude entender que uma boa garrafa de vinho pode transformar um momento normal em algo especial. Recordo-me especialmente de num domingo à noite, abrir com o meu pai uma garrafa de Dom Perignon de 1966 com o ‘degorgement’ de 1995, um vinho e um momento que ainda hoje trago comigo. Esse mundo de charme que encontrávamos juntos nos filmes de James Bond, com todas aquelas referências a vinhos, charutos, perfumes... era algo que sempre me fascinou.

No final do liceu, surpreendi os meus pais ao decidir entrar na escola profissional existente em Fátima, ao contrário do percurso natural dos meus irmãos, que passava naturalmente pelo ensino superior. Fascinava-me o serviço de restaurante, vinho, bar. Aí tive um professor, José Manuel, que me fez descobrir que esse mundo pode ser muito mais fascinante do que aquilo que normalmente conhecemos. Foi exatamente aí que entendi que este seria o meu caminho.

COMEÇOU NO BELCANTO COM O JOSÉ AVILLEZ. QUE LIÇÃO DE LÁ O ACOMPANHA ATÉ

HOJE?

No Belcanto recebi as bases que foram essenciais para poder continuar o percurso seguinte. Era muito novo. Senti desde a primeira hora o carinho e amizade (até hoje) do Chefe José Avillez, da minha colega e melhor amiga Nádia Desidério e basicamente de toda a equipa. Nunca esquecendo o chefe de sala, Luís Reis, com quem tanto aprendi; seguindo apenas o seu exemplo, ao fim de poucos anos, entendi perfeitamente aquilo que é essencial para ter sucesso nesta área: corresponder ao mais alto nível de exigência com muito trabalho, humildade, profissionalismo e o maior respeito pelo cliente. Tenho muita gratidão por aquela casa que para além de ser uma referência nacional e internacional terá sempre para mim um sabor a casa.

PASSOU POR CASAS DE TOPO EM ESPANHA E FRANÇA. O QUE O FEZ SENTIR QUE ERA HORA DE SAIR DA EUROPA?

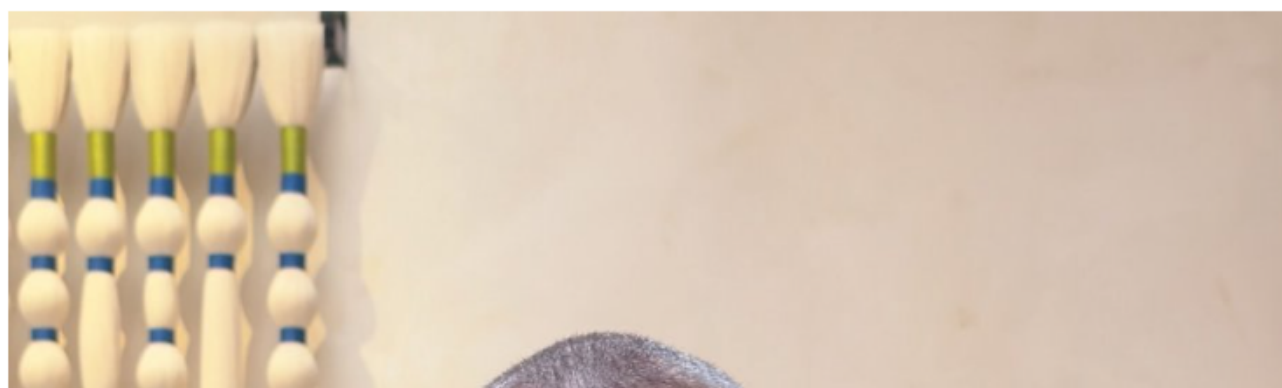
No Lasarte, em Barcelona, encontrei o nível mais alto de serviço e sofisticação; no Átrio, em Cáceres, o mundo dos vinhos em todo o seu esplendor; no Mirazur o expoente máximo ao nível da restauração.

A procura de novos desafios pessoais e profissionais foi algo que sempre me perseguiu. É importante ser consistente, demonstrar compromisso e lealdade onde estamos, mas também é importante não perder a vontade de aprender e principalmente nunca ter medo de entrar num mundo desconhecido. Costumo dizer que quando estamos demasiado confortáveis num sítio é quando deixamos de aprender e começamos a perder a humildade que nos faz evoluir e faz chegar ao lugar onde estamos. É exatamente aí que temos que procurar novos desafios e eventualmente recomeçar do zero. Com mais “ganas”, mais conhecimento e mais maturidade.

Vivi em lugares incríveis na Europa e tive a oportunidade de aprender com os melhores, de provar grandes vinhos, de criar amizades muito fortes em vários países. Hoje falo cinco idiomas fluentemente. Mas senti que o que queria ter vivido e aprendido na Europa estava feito. Era altura de ir à procura de um novo desafio, mudar de cultura, de continente. Nesta área, o que me vinha à ideia era Hong Kong, Nova Iorque, Peru, México...e foi do México que veio o convite.

TRABALHOU NO MIRAZUR QUANDO FOI ELEITO O NÚMERO UM DO MUNDO. COMO É O AMBIENTE NUM RESTAURANTE QUE CHEGA A ESSE NÍVEL?

Chegar ao número um do mundo ou até mesmo manter as três estrelas Michelin é a confirmação de um trabalho de anos. Todo ambiente e trabalho no Mirazur é da maior exigência. Mudamos o menu de acordo com o calendário da biodinâmica, nunca mantemos o mesmo menu por mais de cinco dias. Por vezes chegamos a mudar o menu a cada dois ou três dias, o que significa mudar as harmonizações de vinho e toda a dinâmica do restaurante. Nos três anos que estive no Mirazur, como um dos responsáveis de uma equipa de sete sommeliers, a exigência e a renovação sempre formaram parte do dia a dia, aliadas a um sentimento de satisfação muito grande. Uma equipa jovem em permanente rutura todos os padrões clássicos e que, por isso, se tornou num dos ícones mundiais da restauração.





DE TODOS OS CHEFES E MENTORES COM QUEM SE CRUZOU, QUEM MAIS O MARCOU?

É uma pergunta com resposta muito difícil porque sinto que em cada momento as pessoas marcantes foram uma peça crucial no meu crescimento. Recordo quando fui para Barcelona, no Lasarte, aprender com mestres de sala como Joan Carles e António Coelho, foi uma lição de elegância e sensibilidade, onde cada pormenor cria uma coreografia única. Sem dúvida que se trata de uma das melhores salas a nível mundial. No Atrio, em Cáceres, aprendi que por detrás de grandes restaurantes estão grandes profissionais. Um restaurante reconhecido mundialmente pela sua garrafeira, claro que tinha de ter um sommelier como José Luis Paniagua, uma pessoa que com o seu vasto conhecimento e com a subtileza me deu a provar vinhos de 21 países diferentes e a não ter medo deles; ensinou-me como fazer o controlo diário de uma garrafeira com mais de 50 mil garrafas de vinho.

E claro que já em França, no Mirazur, o chefe Mauro Colagreco que para além de um amigo e

fazer-me sentir parte da sua família, é para mim uma grande inspiração, por tudo o que conquistou, sendo um chefe argentino em França, a sua preocupação e respeito pelo ambiente, para além de todo o universo que criou, é algo único e definitivamente inspirador.

AGORA NO QUINTONIL, NO MÉXICO. COMO APRESENTARIA? QUAL FOI O MAIOR CHOQUE CULTURAL OU GASTRONÓMICO QUE SENTIU?

O Quintonil nasce de um sonho de Jorge Vallejo e Alejandra Flores, uma história de amor ao México e à restauração. Um restaurante familiar que começou do zero, sem grandes investidores, apenas com um sonho. Um restaurante que pretende sintetizar numa mesa todos os valores da sociedade mexicana, numa visão moderna e de grande sobriedade. Um restaurante que tem como lema “recebemos clientes, despedimo-nos amigos”. Humildade, compromisso e inovação são os alicerces desta casa que este ano se sagrou o terceiro melhor restaurante do mundo.

Houve um choque cultural e gastronómico natural, mas também muito positivo. Receberam-me como um elemento da família e integrar-me nesta nova realidade foi algo natural e relativamente fácil. O México é um país de pessoas que sabem e gostam de receber e estão abertas a aprender com tudo o que vem de fora. A Cidade do México é uma cidade cosmopolita, com bairros especialmente sofisticados como Polanco, Roma e Condesa. Passear em qualquer uma destas áreas é muito semelhante a fazê-lo no Soho em NY, em Campo de Ourique ou na Óscar Freire em São Paulo e isso facilita a adaptação e diminui o impacto da mudança.

QUAL É O MAIOR DESAFIO, OU A MAIOR SURPRESA, DE TRABALHAR OS VINHOS NO CONTEXTO DA COMIDA MEXICANA?

No México o vinho não tem a importância cultural que tem na Europa. Sobretudo devido às altas taxas impostas pelo governo local, o vinho é considerado um produto de luxo. No entanto, este panorama parece estar a mudar, sendo que o vinho começa a estar mais presente e cada vez mais é possível ver grandes referências mundiais em algumas mesas.

A gastronomia mexicana é uma das gastronomias mais complexas que conheci. As suas texturas, os sabores, produtos distintos, com um nível de acidez invejável, é algo absolutamente surpreendente. Trata-se de uma gastronomia que nos permite imaginar e criar harmonizações de vinhos de maneira muito aberta e criativa. Esse é um desafio verdadeiramente apaixonante.

OLHANDO PARA O FUTURO, QUE TIPO DE PROJETO AINDA SONHA REALIZAR?

Sinto que ainda é muito cedo para abraçar novos projetos para além de continuar a crescer como sommelier. Sinto que depois de virar esta página seguir-se-ão outras, noutros ambientes, mas sempre com a mesma vontade de saber mais para poder dar mais.

UM REGRESSO A PORTUGAL PODE ACONTECER?

Um regresso a Portugal é algo que inevitavelmente vai acontecer. Hoje estou muito focado no projeto que abracei e sinto que ainda não é a altura de mudar, mas não sabemos o dia de amanhã e a vida tende a surpreender-nos. Ser sommelier a este nível aguça a curiosidade e a vontade de conhecer e de trabalhar em todas as partes do mundo onde o vinho é respeitado e encarado como um produto de excelência. No entanto, por maior que o mundo seja, nunca é tão grande quanto a vontade de voltar a casa. ■