

Irreverência e Elegância

Texto Sílvia Lazary de Matos | Fotografia Humberto Mouco

Faz parte de uma equipa jovem mas é um defensor dos vinhos com idade. Com *workshops* e jantares vínicos prestes a começar no Bocca, Ricardo Morais mostra como o escanção pode ser um activo a ter a conta na receita de um restaurante.

Assumiu-se como escanção apenas após ter concluído o curso da Escola Superior de Hotelaria e Turismo de Lisboa, em Novembro de 2010. Até então, e embora fosse reconhecido como *sommelier*, Ricardo Morais trabalhava, respirava e vivia o vinho como um intenso *affair* impossível de recusar, que o distanciava de uma carreira na gestão hoteleira (licenciatura concluída em 2001). Aos 29 anos, vê-se como um "irreverente" e sublinha que a "elegância" do escanção é indispensável no serviço, mesmo num registo mais informal como no Bocca, onde está desde Fevereiro de 2010. Talvez seja a reserva clássica dos tempos do restaurante Varanda, do Ritz Four Seasons Lisboa, sua casa por três anos (2005 a 2008). No cinco estrelas conheceu Licínio Carnaz (escanção do Varanda), "talvez a pessoa que [o] fez despertar essa paixão [pelo vinho], não directamente mas simplesmente ao vê-lo trabalhar, a paixão, o que estudava...", esportou qualquer coisa no jovem empregado de mesa (o primeiro curso que tirou na ESHT, em 1997). York House (2003) e Cascais Miragem (2004) fazem igualmente parte do percurso que teve a primeira prova de fogo em 2008, quando aceita o convite do Solplay e se torna director de Food & Beverage da unidade situada em Linda-a-Velha. "Foi aí que fiz a minha primeira carta de vinhos", recorda. Optou por uma carta organizada pelas características de cerca de 60 vinhos, 20 a copo, quase todos colheita nacional. Exigiu-lhe estudo aturado e o reforço do escanção Luís Lima, que o ajudou a concluir a missão e pelo que sabe, ainda é a carta de vinhos em vigor no hotel. Morais voltou aos banquetes pouco depois, o Solplay durara apenas um semestre e as funções exercidas agora no Sana Malhoa (2008 a 2010) afastaram-no do vinho mas só no local de trabalho: "continuei sempre a estudar, já não conseguia estar sem perceber, sem conhecer mais o vinho", por isso, quando o convidam para chefe de bar (por dois meses, seguiu-se logo a sala e os vinhos) do restaurante onde está hoje, Ricardo não hesitou - "percebi que o que me faz sentir realmente bem é trabalhar com os vinhos e o Bocca é ideal, é já uma casa de referência". Muito devido à oferta de vinho a copo, "a grande bandeira desta casa" e que o escanção continua a haster. A primeira carta foi de continuidade mas imprimiu-lhe um "cunho pessoal", com a descrição exhaustiva das regiões, solos, climas e características, uma "actualidade" pedida pela renovada nomenclatura das regiões demarcadas (Ribatejo passou a Tejo e Estremadura a Lisboa, por exemplo).



Ricardo Morais

"A carta é um veículo de informação e de venda", deve ser prática e conter elementos essenciais, a segunda carta, sem o pormenor informativo da anterior, mantém o ano correctamente identificado, designação, produtor, descrição da casta, breve qualificação da região, alguns métodos de produção (como os rosés) e introduz uma novidade, a sub-região, porque "sendo ambos alentejanos, um vinho de Portalegre não é igual a um vinho de Borba".

VINHOS VELHOS, IDEIAS NOVAS

Com mais de 90 por cento de produção nacional, predominância para o Dão, nos brancos, e para Lisboa, nos tintos, há ainda espaço para os internacionais (12 países, África do Sul, Alemanha, Argentina, Canadá e Nova Zelândia, entre outros) e um "chamariz" particular - os vinhos antigos. "Podem beber-se brancos com idade e tintos com idade". Imaginando um Alvarinho, com alguma acidez, o passar dos anos suaviza a acidez e, no caso da presença de madeira, como nos vinhos do Dão, essa presença que marca o início da boca fortemente, desaparecendo em seguida, com o passar dos anos ganham complexidade, comprimento e estrutura, tornando-se gastronomicamente interessante na harmonização com sabores terrosos, como cogumelos ou trufas", explica o escanção que declara a nova carta "claramente" a sua "cara". São 270 referências, 112 a copo, um desafio à rotação do stock, gerido com ajuda da Verre au Vin, das caves de temperatura controlada e da capacidade de sugestão do profissional: "sou persuasivo, e as pessoas voltam porque confiam nas minhas sugestões", por outro lado, "a faixa etária superior aos 30 anos está receptiva a provar coisas novas, apesar de muitos acharem o contrário". Nos menus executivos opta por não ter escolhas predefinidas, o que permite girar produto e acompanhar as alterações semanais do chefe Alexandre Silva, é importante complementar a cozinha da melhor forma.

As provas verticais durante as refeições também são novas: cinco opções para brancos e mais cinco para tintos. "São vinhos da mesma referência, com anos diferentes onde o cliente tem oportunidade de provar três ou quatro anos diferentes do mesmo vinho e identificar as diferenças" por si. Sim, porque "nada substitui a prova" e o escanção "não está ali para ensinar ninguém mas para partilhar conhecimento e fazer da experiência do cliente algo melhor", defende. "Servir vinhos é uma arte", os novos "pincéis" do profissional incluem jantares vínicos mensais e *workshops* no restaurante, sempre com a informação na paleta de cores, leitura (Decanter, Wine Spectator, Internet) e muita prova, porque o "bom escanção é um bom provador". ∞



Espumante DUET Bocca & Luís Pato 2010 Bairrada

Espumante produzido em exclusivo para o restaurante Bocca, resulta da mistura das castas Baga e Maria Gomes. Apresenta-se muito fresco e aromático no nariz, sobressaindo os aromas florais. Na boca destaca-se pelo equilíbrio dos sabores, pela bolha fina e por uma acidez vibrante. Uma excelente forma de iniciar uma refeição.



Quinta de Sant'Ana Sauvignon Blanc 2009 Vinho Regional de Lisboa

Um Sauvignon proveniente de Mafra, mas a lembrar os vinhos do Loire (Sancerre), em França. Este produtor e o seu enólogo António Maçanita estão a destacar-se na produção de vinhos a partir de castas estrangeiras, com excelentes resultados, casos deste Sauvignon e do Pinot Noir 2009. Este vinho mostra aromas herbáceos (relva), cítricos (lima) com ligeira presença de pimenta branca. Na boca é marcado pela sua acidez muito presente, por um grande equilíbrio em relação aos aromas e por um final seco, persistente e muito agradável. Um vinho gastronómico.



Condessa de Santar 2005 Dão

Esta sugestão deve-se a uma das minhas grandes paixões, os vinhos com idade, sendo este vinho um dos grandes exemplos dos benefícios da evolução em garrafa. Com uma cor carregada, o aroma com suave presença de tosta, frutos secos e ligeiro floral é intrigante e desde logo uma surpresa. Na boca o tempo em garrafa suavizou a madeira o que transmitiu mais comprimento, sendo um vinho volumoso, com sabores melados, o álcool muito bem casado e um final persistente deixando uma sensação harmoniosa de fruta e tosta.



Vinho Tinto Conceito Bastardo 2008 Regional Duriense

Gosto de dizer que este vinho é o Pinot Noir português. Este vinho é produzido a partir da casta Bastardo que é usada quase em exclusivo na produção de Vinho do Porto. Com uma cor muito aberta, são notórios os aromas de fumeiro e de fruta vermelha. Na boca é elegante, com sabores a fruta vermelha compotada e ligeiro vegetal verde, termina longo com uma macieza distinta. Um grande vinho de casta portuguesa.