

ESCANÇÃO DO ANO

RICARDO MORAIS



Humilde quanto basta mas dedicado de alma e coração à sua profissão. É assim que podemos considerar o escanção Ricardo Morais. A sua evidente juventude não lhe retira a confiança. Mas essa segurança com que executa o seu trabalho não o deslumbra nem o impede de querer aprender mais e evoluir na profissão que escolheu. Já o observámos em várias ocasiões no restaurante Bocca, em Lisboa, onde presta os seus serviços de escanção. A sua actuação sempre foi irrepreensível, logo a começar no serviço dos vinhos, com as temperaturas correctas durante toda a refeição. Ele sabe que a atenção ao detalhe, o foco no serviço do cliente, implica uma presença discreta na sala de quem sabe que o 'sommelier' nunca deve ser a vedeta da refeição.

Em mais do que uma ocasião pudemos comprovar a outra qualidade de Ricardo Morais: a escolha dos vinhos para acompanhar os pratos da ementa. Com refeições que constavam de vários pratos não falhou uma harmonia. E, mais importante, arrisca para além do *de já vu*, procura combinações surpreendentes mas que se revelam eficazes. Percebe-se que por detrás destas sugestões está muito trabalho de casa e uma grande e contínua interacção com o chefe, de forma a perceber os sabores dominantes de cada prato, as sensações que cada ingrediente evoca. Não é fácil, como sabemos, porque a moderna cozinha, não poucas vezes imbuída de sabores delicados, exige dos vinhos mais do que um simples acompanhamento. Este diálogo vivo de sabores e aromas entre comida e vinho exige intuição, algum talento mas também método e organização. Mas Ricardo tem mais qualidades que fazem dele um escanção de mão cheia: não impõe nem força as suas escolhas, antes trabalha com o cliente para chegar a uma conclusão que lhe agrade.

Finalmente, a carta de vinhos do restaurante Bocca, da qual Ricardo é responsável, é um modelo a seguir. Desde logo pela quantidade de vinhos disponíveis, sua organização interna, incluindo uma selecção de vinho a copo que é uma das maiores e mais consistentes de Portugal. Igualmente importante nos tempos que correm, dispõe de oferta de qualidade em vários patamares de preço, possibilitando ao cliente a escolha de um bom vinho sem arruinar a carteira. (AF e JG)