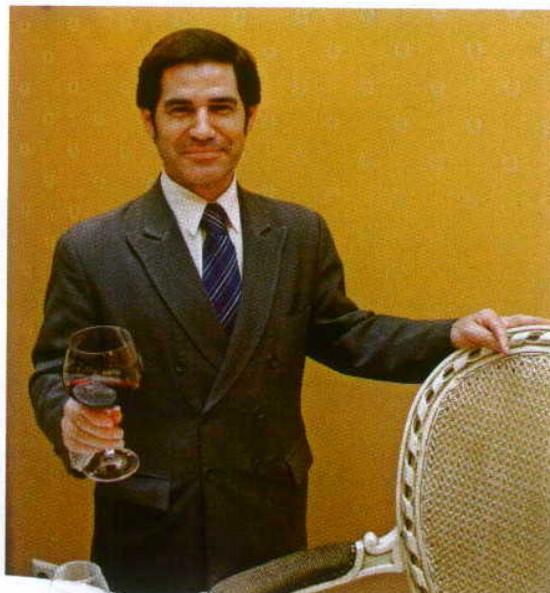


segredos do sommelier **Américo Miranda** (Sommelier do restaurante do Hotel Aviz, em Lisboa)



Fá 36 anos que estou no Restaurante Aviz e conheço todos os segredos da casa. Como chefe de sala, sou responsável pelos vinhos e cabe-me sugerir as harmonias que casam com cada prato do menu do Chef Cláudio Pontes.

Nasci em Dezembro de 1956, na aldeia de Martim, concelho de Murça, distrito de Vila Real e sou o mais novo de seis irmãos. Vim para Lisboa aos 16 anos e o meu primeiro emprego foi no Rex Bar, restaurante já extinto na Rua Nova da Trindade, como Grumo. O termo, que caiu em desuso, não era mais que um moço de recados. Saía para ir buscar matéria-prima em falta, comprava o jornal ou ia entregar correspondência.

Em 1973, passei pelo Gambrinus, pela cervejaria Solmar, nas portas de Santo Antão, e fixei-me no Bairro Alto, no Luso. Quando se dá o 25 de Abril, já detinha experiência como empregado de mesa e atingi o estatuto de 'Comi', outro termo datado, mas não era mais do que Ajudante de Chefe de Turno que, por sua vez, estava debaixo da alçada do Chefe de Sala.

O Luso não aguenta a fase pós revolução e fecha, e é nessa altura que surge a hipótese do Aviz no Chiado, onde um dos meus cunhados trabalhava, e que me convence a ingressar como ajudante de cozinha, em 1976. Foi sol de pouca dura porque, um ano depois, um dos meus irmãos leva-me para o recente Caleidoscópio, junto ao lago do Campo Grande. Finalmente, em 1978, ingresso definitivamente no Aviz como empregado de mesa até às funções que desempenho actualmente. Desde então tenho acompanhando e vivido a história do Aviz, do Chiado para as Amoreiras, do Monte Estoril até ao Marquês de Pombal.

Aprendi a gostar de vinho logo nos primeiros tempos no Chiado, onde havia Chefe e Ajudante de Vinhos. O interesse aumentou quando entrei para a

Associação de Escanções, no final da década de 80, provando néctares e fruindo de companhias que me ensinaram muito. Portugal tem vinhos fantásticos e muito variados. No Aviz são especialmente populares os vinhos tintos Stanley Reserva da Península de Setúbal, o muito especial Colares DOC da Fundação Oriente, ou os clássicos do Douro como o Vale Meão e Barca Velha, o Batuta e Quinta do Vallado. Nos alentejanos o Mouchão Tonel, o Pêra Manca, os vinhos Lima Mayer, ou os do Monte da Ravasqueira, e muitos outros que continuam a ser produzidos e a aparecer no mercado com imensa qualidade.

Quanto a brancos, destaco o Colares DOC da Fundação Oriente e o Stanley Chardonnay (Regional de Lisboa); mas também do Douro o Maritávora Reserva, os sempre frescos e jovens Vinhos Verdes e, nos espumantes, o Stanley Rosé Bruto, também da Região de Lisboa.

Não há clientes difíceis. Sabemos que são exigentes, o que é diferente. A escolha do vinho, por exemplo, vai com uma sugestão minha e, regra geral, aceitam. Temos de ter a sensibilidade para sugerir vinhos adequados aos diferentes tipos de cliente.

Como histórias, recordo a de um cliente usual que durante seis anos não mais passou pelo Aviz. No regresso, servi-lhe um Punt e Mês, um vermute italiano, o habitual aperitivo do cliente, o qual exclamou pasmado: «Homem! Você não se esqueceu!».

Servi e conheci muitas personalidades da vida artística, social, económica e política, do actual e dos últimos governos, presidentes da República. Servi um pequeno-almoço ao Rei de Espanha, mas não me esqueço de Roger Moore, no Aviz Chiado. Foi como por momentos estivesse num filme do 007... ■

