



OEIRAS

Município assinalou Dia do Escanção

O Palácio do Marquês de Pombal, em Oeiras, foi palco de um seminário, organizado pela Associação dos Escanções de Portugal, para assinalar o Dia do Escanção, um evento que decorreu na passada segunda-feira, com debates, workshops e provas especiais.

O evento contou com a presença dos presidentes da Câmara de Oeiras, Paulo Vistas, da CVR Lisboa, Vasco d'Avilez, e da Associação dos Escanções de Portugal, Rodolfo Tristão.

Vários temas foram debatidos, entre os quais a importância do escanção na restauração e hotelaria em Portugal; o escanção na ótica do produtor, jornalista, distribuidor e gestor; e a melhor forma de se evoluir na profissão - constatação do presente e futuro do ofício.

Várias provas especiais e workshops foram realizados da parte da tarde, com o apoio de produtores e da CVR Lisboa.

O Escanção ou Sommelier é um intermediário privilegiado entre o criador de vinho e o cliente consumidor.

É ele que escolhe os vinhos dignos de figurar na carta de vinhos do restaurante ou enoteca, e sugere aos clientes os vinhos que melhor combinam com as iguarias que o chef prepara.

Para exercer este ofício implica

necessariamente ter boas capacidades de relacionamento; um perfeito conhecimento do sector vitivinícola e um bom nível de cultura geral.

O bom escanção deve estar preparado para responder a todas as perguntas dos clientes, sejam de ordem técnica, histórica ou cultural.

Sem tentar impor os seus gostos, o sommelier escuta os seus clientes, a fim de poder cumprir melhor as suas funções de conselheiro.