



Bruno Antunes vence Concurso Nacional de Escanções

28

Realizou-se em Fevereiro o Concurso Nacional de Escanções, com provas divididas entre o Instituto da Vinha e do Vinho e o Hotel Altis Castilho. Este ano, a adesão dos concorrentes foi grande, tendo sido o concurso com mais participantes de sempre (16 escanções).

Aviver um momento em que a profissão está a voltar a ganhar importância, os escanções reuniram-se uma vez mais num concurso nacional para saber quem vai representar Portugal no Mundial da Argentina, em 2016. A meia-final iniciou no IVV, tendo os candidatos sido avaliados através de um teste escrito e um teste prático onde tiveram que elaborar uma nota de prova. Depois, foram avaliados na parte do serviço, onde tiveram de fazer uma decantação para uma mesa de 5 júris. A final do concurso passou à tarde para o Hotel Altis Castilho com os três finalistas: Bruno Antunes, Victor Pinho e José Figueiredo. O objetivo da final



é tentar simular uma sala de restaurante, onde os escanções têm de desempenhar diversas tarefas tais como: serviço de aperitivos em língua estrangeira, explicação e sugestão dos vinhos para um menu de degustação, e serviço de vinhos, que neste caso foi



uma decantação de uma garrafa de vinho de 1,5l para uma mesa de 8 pessoas. Terminaram a prova com uma degustação de 5 bebidas e correção de uma carta de vinhos. «O concurso decorreu sem problemas, mas as provas foram difíceis. Tentou-se este ano elevar um pouco mais a fasquia para que pudesse ser o mais parecido com o que se faz nos mundiais» afirmou o Presidente dos Escanções de Portugal, Rodolfo Tristão.

O candidato Bruno Antunes foi o vencedor deste concurso. Victor Pinho em segundo e José Figueiredo em terceiro. «Obrigado a todos, dedico esta vitória a todos os que acreditam no meu trabalho e em mim»

afirmou Bruno Antunes. O vencedor vai representar Portugal no Concurso Mundial de Sommeliers em Mendoza, Argentina, no próximo ano.

«Do candidato podemos esperar estudo e dedicação, visto que este ano conseguimos fazer o concurso com 1 ano e 3 meses de antecedência. A preparação deve ser feita de uma maneira mais intensa, sem desculpas por ser em cima do acontecimento. O Bruno já tem alguma experiência, já esteve num mundial, podendo ser um ponto a favor na preparação», rematou Rodolfo Tristão. ■



ID: 58701945

01-01-2015



da esq^a para a dir^a os três finalistas Bruno Antunes, o presidente da AEP Rodolfo Tristão, Vitor Pinho e José Figueiredo

Escanções presentes no evento

- Bruno Miguel Freire Antunes - Wine Man - Lisboa
- Filipe Emanuel dos Santos Neto - Garden Wine Bar - Coimbra
- Jaime Filipe Poeira Salsa - Enoturismo Herdade dos Grous - Beja
- João Manuel Chambel Neves - Estado de Alma Bistrô - Lisboa
- José Carlos Figueiredo - Hotel Epic Sana - Lisboa
- José Santos Reis - Nune's Marisqueira - Lisboa
- Luís Daniel Batalha de Matos - Hotel Tryp - Coimbra
- Miguel dos Santos Rodrigues - Restaurante Tágide - Lisboa
- Nelson Fernando Francisco Guerreiro - Enoteca de Belém - Lisboa
- Pedro Guilherme Pereira Vaz Sequeira - Nune's Marisqueira - Lisboa
- Pedro Jorge Caetano Ferreira - Restaurante Pedro Lemos - Porto
- Pedro Miguel Henriques dos Santos - A Estrela da Mó - Coimbra
- Rodrigo Soares - Quinta das Lágrimas - Coimbra
- Sérgio Fernando Rocha Pereira - Vinalda
- Sérgio Ivan Neto Pires dos Santos - Portus Wine Trip Lda - Porto
- Vitor Manuel de Pinho - Restaurante Baco.Come - Santa Maria da Feira





25 - Concurso Nacional de Escanções