

CORREIO INDICA

Andrés Ruiz*

Marinheiro, livreiro, auxiliar de serralheiro e... sommelier.

Essa é a trajetória de Tiago Pereira, o gamense que carrega o título de primeiro profissional a ter sido homologado como sommelier em Brasília, em 2013. Há três anos como gerente sommelier da Trattoria da Rosario, no Lago Sul, o especialista aprendeu que “a essência da vitória está na coragem de apostar e nunca desistir”.

O universo dos vinhos foi apresentado a ele de maneira inesperada, quando conheceu um outro sommelier no mercado onde antes trabalhava. Rótulos estranhos e pronúncias difíceis despertaram o interesse de Tiago ainda no antigo emprego. Dali em diante, dedicou-se ao estudo do vinho e realizou cursos da Associação Brasileira de Sommeliers (ABS). Hoje, Tiago Pereira é referência profissional na área e já foi quatro vezes eleito pela revista Encontro Gastrô como melhor sommelier da capital.

Entrevista com Tiago Pereira

O brasiliense é seletivo na hora de escolher um vinho?

Sim. Além de seletivo, é bem criterioso e busca extrair o máximo de informação dos vinhos que está levando. Isso é bom, aumenta o nível de formação dos profissionais e enriquece a gastronomia da cidade.

Como o DF está no ranking brasileiro de apreciadores de vinho?

Estamos crescendo. Hoje, com os dados do Ideal Consulting, estamos em terceiro no ranking de

consumo per capita de vinhos finos entre capitais.

Quais são as três regras básicas para escolher um vinho, independentemente do prato?

A primeira regra é beber vinhos. No demais, a escolha do vinho é bem pessoal. Há quem goste de vinhos para harmonizar, uns para acompanhar um bom papo e outros escolhem por afinidade

Para bom degustador, meia taça basta

FERNANDO PIRES



Sommelier
Tiago Pereira

ou recomendação. O mundo do vinho é muito rico em informações, rótulos e estilos. Minha dica é: aposte em algo que você não conhece.

O que é harmonização gastronômica?

Eu trato como uma experiência envolvendo vários fatores em busca de um equilíbrio, evidenciando a harmonia entre vinho e comidas, em busca da potencialização de ambos. Na essência, trata-se de buscar a melhor combinação entre pratos e vinhos, levando em conta suas inúmeras possibilidades.

É possível beber um bom vinho sem pesar no bolso?

Sim. Eu tenho uma frase que levo comigo: “Não beba rótulo, beba vinho”. O mundo do vinho é cercado de inúmeras possibilidades e, com isso, diversos estilos e preços que cabem no seu bolso. Basta pesquisar. Meu teto de compra vai até onde meu bolso pode ir.

Quais conselhos você daria para quem quer aprender mais sobre degustação de vinho?

O meu conselho é “beba vinho”. O vinho tem o poder de alegrar, atrair amizades, compartilhar conhecimento e vivenciar a gastronomia. Se optar por algo mais específico, busque feiras de vinhos, aulas de degustação com entidades, sommeliers que estão preparados para recebê-lo ou consulte profissionais de adegas e restaurantes, como eu.

*Estagiário sob a supervisão de José Carlos Vieira