



# FAVAS CONTADAS

Liana Sabo • lianasabo.df@dabr.com.br

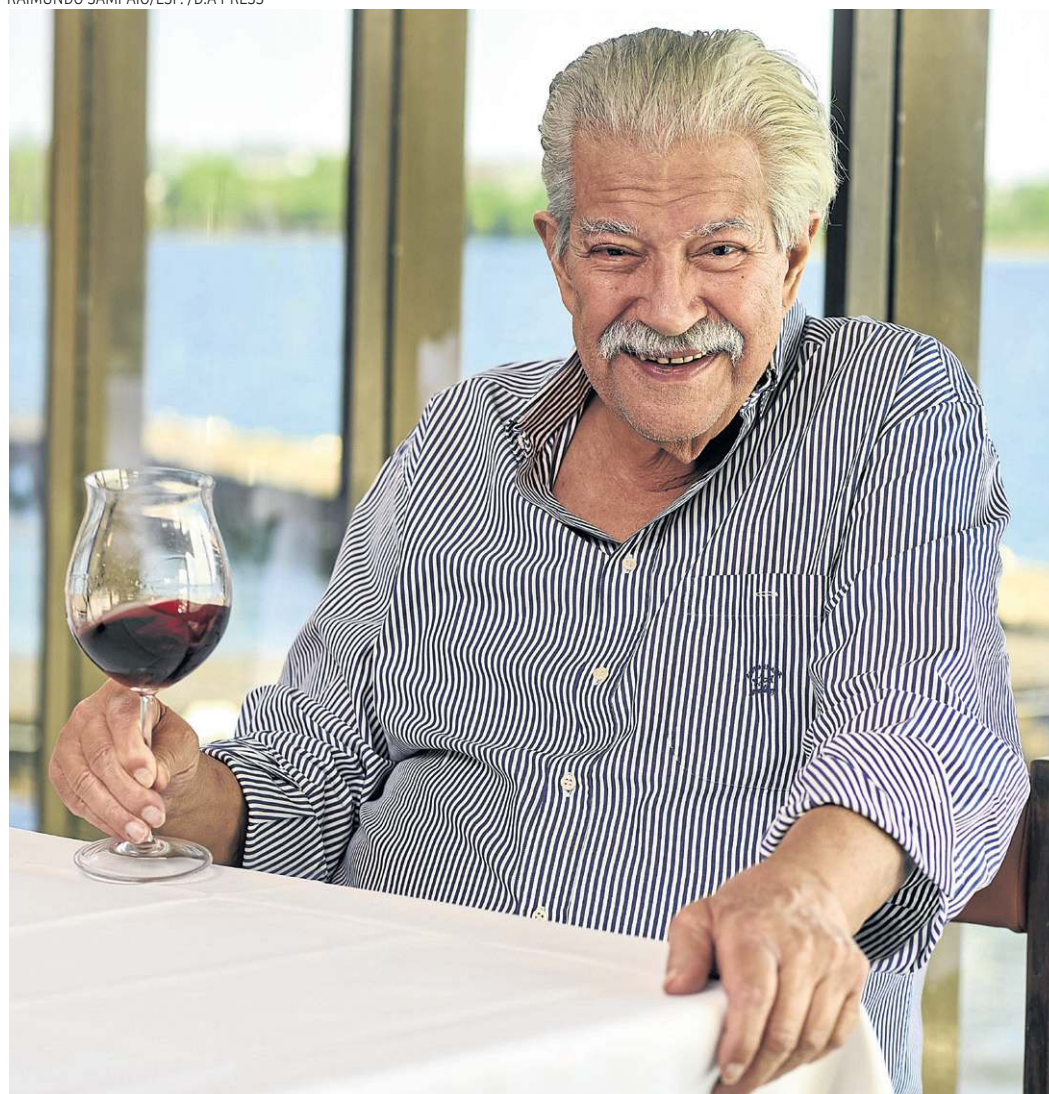
## Um mestre do vinho

Quando desembarcou em Brasília, no ano de 2001, o carioca Antonio Duarte (foto), nascido no Catete em 3 de maio de 1942, era funcionário do Serpro, depois de ter feito exitosa carreira no Banco Nacional por quase 30 anos chegando ao cargo de vice-presidente. Nesse período teve oportunidade de ampliar conhecimentos pela vitivinicultura visitando vinícolas e destilarias nas viagens internacionais que fazia pelo banco do guarda-chuva, como ficou conhecido na propaganda a instituição bancária fundada em Minas pelos irmãos Magalhães Pinto, que

patrocinou Ayrton Senna.

Integrante dos quadros da Associação Brasileira de Sommeliers (ABS-RJ), Duarte encontrou na capital do país um movimento incipiente de pessoas interessadas em vinho (maioria do Banco do Brasil), que costumava se reunir com o chef-restaurateur Francisco Ansiliero, conhecedor do assunto. O carioca logo assumiu a liderança do grupo e sob os auspícios de Ansiliero, que cedeu a sobreloja do Dom Francisco Capixaba, na Academia de Tênis, inaugurou lá a ABS do Distrito Federal, sob a sua presidência, no dia 21 de agosto de 2001.

RAIMUNDO SAMPAIO/ESP. /D.A PRESS



### Sala emprestada

Degustações logo se realizaram: a primeira de vinhos neozelandeses em setembro, já em outubro, houve workshop de vinhos chilenos a cargo do produtor Roberto Echeverria. Eu estive lá reportando cada passo, daí Duarte me considerar “madrinha da ABS-DF”. Profundo reconhecimento vai para Francisco Ansiliero. “Ele me ajudou bastante, emprestou a sala, mesas, cadeiras, copos, taças e até garçom, sem nunca cobrar”, revela Duarte, que faz questão de frisar:

“tenho enorme carinho por Francisco pela generosidade que teve comigo”.

Anos mais tarde a instituição passa a ocupar uma sala no shopping Pátio Brasil, também graciosamente, onde se realizaram cursos básicos de vinho, principalmente harmonização de bebidas no acompanhamento de pratos sofisticados – uma paixão de Duarte, que é “mestre na combinação do líquido com a comida a ponto de ensinar harmonização até com água”, lembra o aluno Flávio Pereira Vieira, diretor comercial do Grupo Petrarca.

### Homenagem

Antonio Duarte idealizou o curso de sommelier profissional ministrado por ele na Upis antes de lecionar no Iesb, no curso de gastronomia, onde ensinou as disciplinas Vinhos e Serviço de Bebidas e Harmonização entre 2007 a 2023.

Pelo conjunto da obra, aos 82 anos, o professor Duarte, que tem em Maria Eugenia a companheira ideal, será homenageado no lançamento do guia *Encontro Gastrô- O Melhor de Brasília 2024*, na noite de

segunda-feira, às 20h no Royal Tulip Brasília Alvorada, numa iniciativa conjunta da Del Maipo, revista *Encontro*, *Correio Brasileiro* e amigos do mestre. Por ele passaram cerca de cinco mil alunos de vinho!