



## \* entrevistas mundanas

Este mês Luís Antunes entrevistou um escultor que vive no Alentejo mas prefere vinhos tintos do Douro; um restaurador que também tem loja de vinhos/gourmet e um adegueiro de Borba que prefere os vinhos modernos aos feitos à moda antiga.

\* **TEXTO** Luís Antunes

### \* João Cutileiro

João Cutileiro nasceu em 1937, em Lisboa, e passou a sua infância e adolescência nos Açores e em Lisboa. Desde a infância apaixonado pela escultura, experimentou várias artes plásticas, como cerâmica, aguarela, pintura, fotografia. Ao visitar Florença encantou-se pela obra de Miguel Ângelo e confirmou a sua fixação na escultura. Estudou na Escola Superior de Belas Artes de Lisboa, mas decepcionou-se com o facto de só o bronze ser considerado um material prestável. A sua paixão pela pedra, em particular o mármore, levou-o a Londres, onde estudou na Slade School of Art. Em 1970 instalou-se em Lagos, onde executou a sua obra mais polémica, D. Sebastião, que lhe valeu fortes críticas pelo seu inconformismo formal. Mudou-se em 1985 para Évora, onde continua até hoje a esculpir, tendo exposto em numerosos locais. João Cutileiro é um escultor de prestígio e as suas obras são muito cobiçadas.

\* **Qual foi a coisa mais detestável que já comeu? E o prato que já comeu mais vezes?** → Quando se tem muita fome, não tendo dinheiro, não há coisas detestáveis, come-se tudo, de tudo. O pequeno-almoço, que é a refeição de que mais gosto.

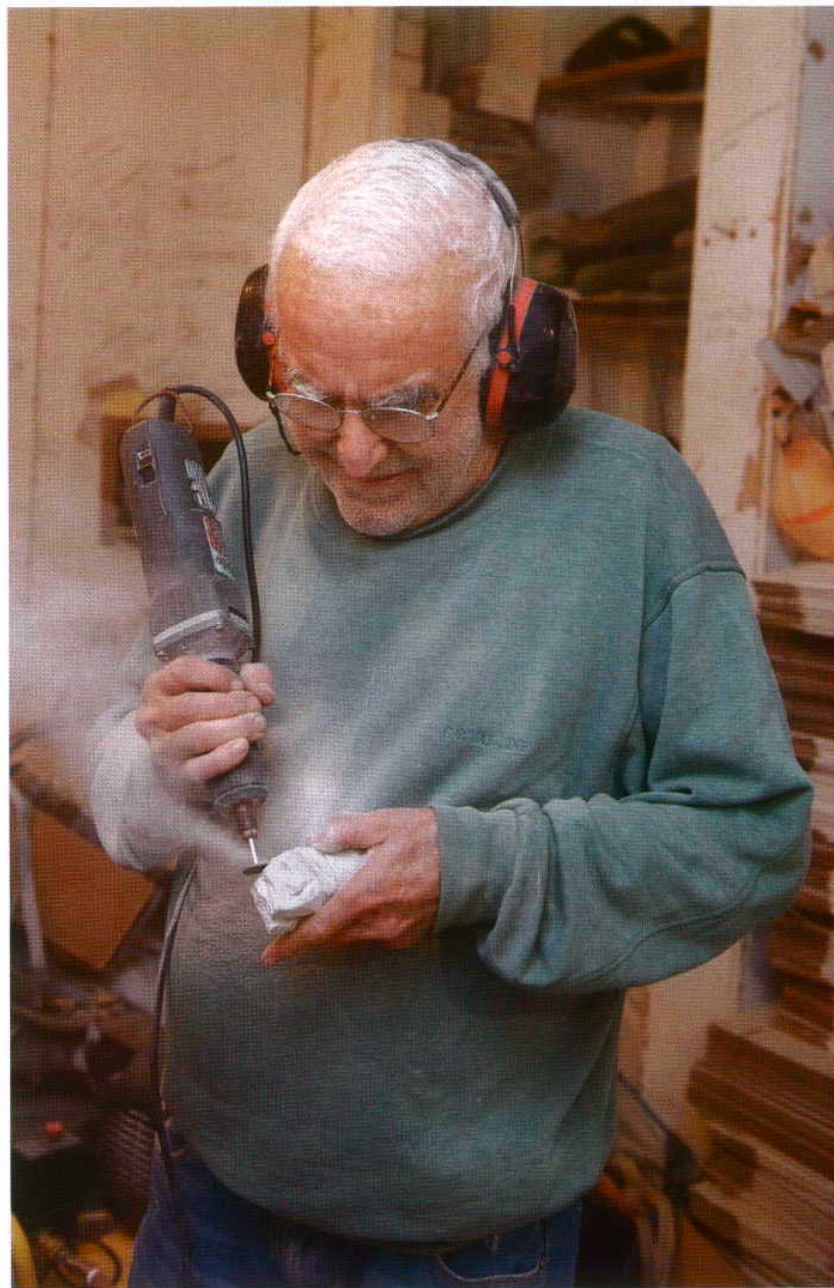
\* **Tem alguma predilecção pelos vinhos do seu Alentejo? Ou há outra região que o seduza mais frequentemente?** → Não, tenho até tenho genericamente gostado mais vezes de vinhos do Douro.

\* **Prefere vinhos tintos, brancos, espumantes, rosés ou doces? Diga-nos uma marca que escolhe para os dias especiais.** → Tintos, sempre. O primeiro Duas Quintas que bebi foi memorável.

\* **Fascina-o o vidro como material de trabalho?** → O vidro não especialmente.

\* **Gosta de cozinhar? Conte-nos um segredo de cozinha seu, ou de família.** → Adoro cozinhar mas se tivesse um segredo e o dissesse, deixava de ser segredo, não acha?

\* **Escolha um prato para o retemperar de um dia inteiro a lutar com o mármore.** → Acho que varia muito, mas para me retemperar de um dia inteiro de luta com a pedra, talvez um ovo estrelado. ou uma mozzarella ou mesmo um prato de corn flakes.



\* **A cozinha é uma arte efêmera, enquanto a sua arte é perene. Confronte as duas.** → São muito complementares: acho que não conheci nenhum escultor que não cozinhasse, e bem!!!

\* **Tem alguma preferência por vinhos feitos em lagares de pedra?** → Nunca soube da diferença.

\* **Escolha um enólogo ou cozinheiro, e diga-nos que obra sua lhe dedicaria.** → Não conheço esses mundos para me poder pronunciar.



# Pedro Jorge Marques



Pedro Jorge Marques (n. 1974) é um dos proprietários do Restaurante Alfaia, que já existe com esse nome desde 1880. Fundou (em 2003) e é o gerente da Garrafeira Alfaia, um pequeno espaço em frente ao restaurante, que nasceu para amenizar a espera dos clientes do restaurante e se autonomizou para servir e vender vinhos, acompanhados por pequenos petiscos confeccionados por Vitalina Marques. Pedro Jorge é um sonhador, que defende os valores e produtos nacionais, e ambiciona não mais do que servir os seus vinhos a uma legião crescente de seguidores, como parte da boémia pacata do Bairro Alto de hoje.

\* *Como passa os dias de folga? Quantos dias seguidos têm as suas férias?* → Passo sempre com a minha mulher e procuro que o tema do vinho esteja sempre presente, seja à mesa ou a visitar algum produtor. Nunca mais de 15 e procuro sempre destinos que tenham a ver com a minha actividade.

\* *Escolha um nome para um veleiro. E para um pacote?* → Mar me quer bem me quer. Trilogia.

\* *Qual foi o pior castigo que apanhou na escola primária?* → Nunca fui muito de apanhar castigos, mas levei umas reguadas.

\* *Escolha uma figura pública para jantar consigo. Que vinho lhe serviria?* → O eng. Bento dos Santos, e serviria um vinho Chardonnay, branco da Borgonha, um Criots-Bâtard-Montrachet, vinho único no mundo para mim.

\* *Qual a sua flor preferida?* → Orquidea.

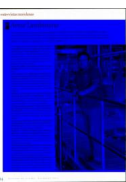
\* *Das mulheres dos livros do Corto Maltese, qual a mais sedutora?* → Pandora Groovesnore, por achar que foi a única que Corto realmente amou.

\* *Escreva uma frase idiota para o contrarrótulo de um vinho.* → Vinho com aroma a papoilas que nascem nas margens do rio em dia de nevoeiro, com uma acidez de fazer chorar as pedras da calçada, com estágio em barricas de eucalipto.

\* *Qual a hora a que um bar de vinhos deve abrir? E fechar?* → Acho que deve abrir às 16h e fechar às 2h. Mas para mim fechar seria quando os clientes quisessem, um bar de vinhos em qualquer parte do mundo é sempre um lugar especial.

\* *Um cliente chega e pede um vinho que detesta. Como faz para o avisar?* → Não aviso, para mim o melhor vinho é aquele que nós gostamos, e eu só tenho que o servir e fazer o cliente sentir-se bem com a sua escolha.





## \* Artur Lambuzana

Artur Lambuzana tem 43 anos e é um dos adegueiros da Adega Cooperativa de Borba. O adegueiro é como um enfermeiro do vinho, que tudo faz e de tudo cuida para que o vinho não se estrague e, pelo contrário, que estagie e se desenvolva para crescer cumprindo os desígnios do seu criador. Artur estudou na Escola Padre Bento Pereira, em Borba, e trabalha na Adega Cooperativa de Borba desde 1987.

**\* Ser adegueiro é um trabalho solitário? Qual é o trabalho mais duro na adega? E o mais aborrecido? E qual o mais agradável?** → Não, porque nos relacionamos com todo o pessoal da adega. O trabalho mais duro é desencubar na altura da vindima, o mais aborrecido é atestar balões de 400.000L, porque é demorado. O mais agradável é filtrar e estabilizar vinhos através do frio.

**\* Qual o melhor vinho que já provou, sem ser alentejano?** → Foi um Cabernet Sauvignon australiano.

**\* Das muitas ervas e folhas da cozinha alentejana, qual a sua preferida? E dos animais de caça, campo ou capoeira?** → A hortelã da ribeira e os poejos, que fazem uns belos pratos de peixe, acompanhados com um bom vinho branco de Borba. Dos animais, os de caça: javali à jardineira ou coelho de vinagrete, acompanhados com um bom vinho tinto de Borba.

**\* Ensine-nos um lugar secreto do seu Alentejo, onde goste de ir sentar-se a contemplar.** → Um dos sítios onde gosto de me sentar a contemplar e a desfrutar do sossego é na ermida de Santa Bárbara, que fica a 3km de Borba, no meio de um eucaliptal.

**\* Tem algum fascínio pelo "vinho à moda antiga"? Ou prefere lidar com a moderna tecnologia das adegas?** → Prefiro as novas tecnologias, porque se conseguem fazer excelentes vinhos. Hoje em dia, fazendo à moda antiga, o vinho já não tem tanta qualidade.

**\* Se um grande vinho resulta de centenas de detalhes, que percentagem deles passa pelas mãos do adegueiro?** → Cerca de 80%, visto que é o adegueiro que faz a maior parte do trabalho.

**\* Qual é o melhor cozinheiro/a que conhece? Diga-nos o seu prato preferido feito por ele/a?** → O melhor cozinheiro que conheço é a minha mãe e o meu prato favorito feito por ela é a cachola, que são os órgãos do porco feitos com sangue e laranja e um bom tinto a acompanhar.

**\* O trabalho é mais longo durante as vindimas, ou no resto do ano?** → Sim, porque é quando se acompanha mais detalhadamente o processo de como o vinho é feito. No resto do ano o vinho também é muito acompanhado, mas é menos stressante.

**\* Sei que gosta de futebol, qual foi o golo mais bonito que já viu? E o que mais o emocionou?** → O golo mais bonito que já vi é também o que mais me emocionou. Foi o golo do Carlos Manuel frente à Alemanha, no apuramento para o Mundial de 1986, no México.







## 92 Entrevistas mundanas

Um escultor (João Cutileiro), um empresário da restauração (Pedro Jorge Marques), um adegueiro (Artur Lambuzana). Aqui se fala de comida e de vinho. Mas também de segredos na cozinha, banda desenhada ou futebol.