

ESCANÇÃO

Funções: O trabalho do escanção consiste em escolher ou ajudar a escolher o vinho. Um escanção deve conhecer bem o vinho que serve, o que não é fácil dada a enorme quantidade de marcas e variedades que aparecem a toda a hora no mercado. O seu trabalho abrange todo o tipo de bebidas – do vinho às aguardentes, passando pelos licores –, o que implica conhecimentos profundos e uma capacidade de interpretação imediata a partir de um simples rótulo.

Requisitos: Para ser escanção são necessárias duas qualidades essenciais: ser um bom apreciador de vinho e ser completamente imparcial.

Onde exercer: Na indústria do turismo e da hotelaria, com especial incidência para os restaurantes de unidades hoteleiras de luxo.

Mercado de trabalho: A julgar pelas cada vez mais incisivas campanhas contra o álcool, seria legítimo pensar que a profissão de escanção teria os seus dias contados. Acontece que um escanção não faz a apologia do "beber por beber", mas sim a do "beba com qualidade", o que tem uma grande diferença. O escanção vende o vinho certo, na altura certa, ao cliente certo, criando confiança para que este possa pedir vinhos de qualidade. Isto significa um valor acrescentado importante. Contudo, a maioria dos hoteleiros continua, erradamente, a não reconhecer a sua importância. Mesmo assim, prevê-se que a situação venha a mudar a médio prazo, sobretudo se Portugal investir ainda mais, como se espera, neste sector (vinho) que já demonstrou que tem potencialidades.