

## EXPERT:

Está contente com o seu frigorífico só para vinhos: "tenho tido bons resultados quanto à qualidade dos vinhos que guardo". Só lamenta que o meio para atingir o fim seja "irritantemente caro". O frigorífico de fabrico francês, apesar de só ter um motor de frigorífico e um termostato, como os aparelhos comuns, custou, há dez anos, mais de 200 contos (mil euros).

## O SISTEMA:

Com tanta garrafa, João Paulo Martins esquecia-se com frequência do que o seu frigorífico especial esconde. Por isso, desenvolveu um sistema. Há um memorando no interior da porta com a legenda poliglota de todas as garrafas, organizadas por filas e por blocos. Além da listagem, segue alguns esquemas de arrumação básicos. Na terceira das cinco prateleiras tem os vinhos do Porto e a cada 5/6 anos reorganiza o espólio e põe na fila da frente aquelas que já devem ser bebidas.

## A EXCEPÇÃO:

Na quinta prateleira, onde rebolam menos garrafas, João Paulo Martins armazena alguns rolos fotográficos, "uns com mais qualidade que outros".

## ...JOÃO PAULO MARTINS

Em casa de João Paulo Martins há três frigoríficos e quatro pessoas. Mas era o crítico de vinhos que ocupava dois deles com as garrafas. A banca da cozinha já está meio coberta de néctares prontos a ser degustados. É que se há um frigorífico de família, o segundo, o frigorífico especial só para o vinho, já tem lotação quase esgotada. A matéria do seu "métier" arrisca-se a ficar mesmo na bancada. E que o terceiro, que fica no terraço, foi alvo de uns sortudos larapios que o esvaziaram dos queijos de Castelo Branco, das garrafas de estimacão e dos exemplares do melhor espumante português que lá armazenava. "Estou muito preocupado com este Verão", confessa, sem sítio para por tanta riqueza. Com mais de 2000 provas de vinho previstas, tem motivos para isso.

