

João Pires^(UK)

Sommelier 10 Fest

Restaurante Dinner by Heston Blumenthal, Londres

28 de Junho



João Pires iniciou a sua formação em 1993, no curso de Sommelier Profissional em Lisboa. Para além de Portugal, passou por Macau, Marrocos, Filipinas, Toronto e Viena para aprofundar os seus conhecimentos. Tirou o curso de Master Sommelier e neste momento está inscrito no Master of Wine Program, ambas acreditações de grande reconhecimento mundial.

Fez a sua aprendizagem em Paris, passando pelo Hotel "The Crillon" (2 estrelas Michelin), "Alain Ducasse Restaurant" (3 estrelas Michelin), "La Tour d'Argent Restaurant" (2 estrelas Michelin) e "Hotel Georges V" (2 estrelas Michelin).

Profissionalmente a sua experiência conta com passagens por vários hotéis e restaurantes em Lisboa, Toronto e no Reino Unido, destacando-se o "Vineyard at Stockcross" (2 estrelas Michelin), em Newbury, o "Capital Hotel" (2 estrelas Michelin), e o "Gordon Ramsay" (3 estrelas Michelin), ambos em Londres.

Recebeu o prémio de Sommelier do ano em 1999 pela Revista de Vinhos, e em 2004 pela Academia de Gastronomia Portuguesa. Foi ainda premiado como o Sommelier Internacional do ano em 2004 pela International Academy of Gastronomy, em Paris. Entre outros prémios destacam-se ainda o 25th Anniversary RIEDEL Taste Challenge 2005, em Londres, e o Grand Prix du Sommelier 2009 pela International Academy of Gastronomy, em Paris.

Ao longo dos anos tem integrado o painel de júri de diversos concursos relacionados com o vinho em países como França, EUA, Espanha, Bélgica, Reino Unido e Portugal.

Atualmente é Head Sommelier no "Dinner by Heston Blumenthal Restaurant" (2 estrelas Michelin), no "Mandarin Oriental London".