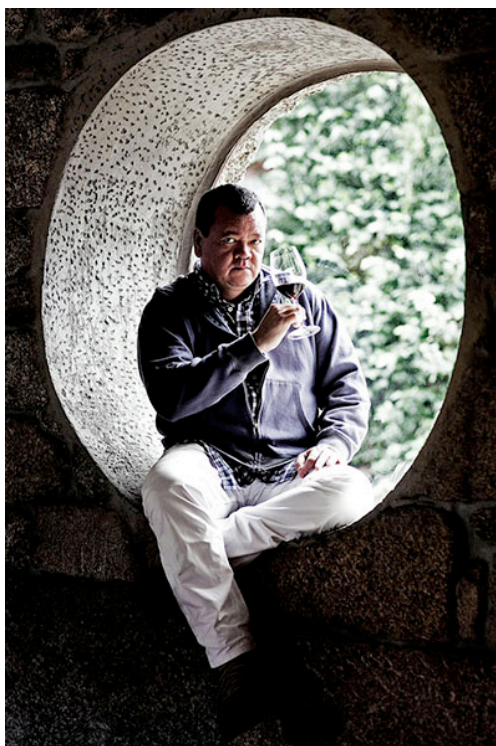


Anthony Smith, produtor de vinhos

Gostaria de ver mais restaurantes em Portugal a adotar a prática do “vinho a copo”, já comum em outros mercados.



Ex-jornalista e atual produtor de vinhos, Anthony Smith é natural de Manchester, Reino Unido. Não vem de uma terra de vinhos, mas sim de cerveja. Em casa, os vinhos que tinham, eram o *Sherry* preferido da sua avó e o Vinho do Porto que o seu pai guardava para ocasiões especiais.

Desde que começou a carreira como correspondente, viveu em países onde o vinho fazia parte da cultura gastronómica – Austria, ex-Jugoslavia, França, Espanha, Portugal, etc., tendo ficado a conhecer realmente o mundo dos vinhos com 20 anos. Talvez por ser algo mais “exótico”, exerceu sobre si desde logo uma fascinação.

Qual o seu percurso profissional?

Jornalista, correspondente de Dow Jones, The Associated Press, The New York Times e editor de revistas no grupo Cofina e, ultimamente, Condé Nast, editora de revistas como Vogue, GQ, Vanity Fair e Wired. Desde 2011, quando investimos na Quinta de Covela, virei produtor de vinho.

Quais foram os seus maiores desafios?

Estou a viver diariamente um desafio que me coloquei a mim próprio há quatro anos, de aprender ser agricultor e produtor de vinho. Mudei a minha vida radicalmente, saindo do jornalismo e da vida urbana em capitais e grandes cidades e entrando neste mundo (que é mais rural) dos vinhos. Mudei de São Paulo, uma megalópolis de uns 20 milhões de habitantes para São Tomé (de Covelas), uma aldeia onde vivem(os) umas 680 almas.

O que acha mais relevante na evolução do Mercado dos vinhos?

O crescente interesse pelo vinho em diversos países do mundo e particularmente nas

Américas e na Ásia e o interesse também crescente em provar vinhos diferentes, feitos com castas menos conhecidos pelo grande público nesses mercados.

O que pensa do serviço de vinhos nos restaurantes?

Em Portugal, graças ao trabalho de muitos sommeliers interessados, o serviço já melhorou muito e a tendência deve ser a continuar a melhorar. Tem cada vez mais jovens sommeliers, o que é fantástico. Trazem entusiasmo, originalidade e maneiras novas de ver e harmonizar os vinhos com a gastronomia excelente que o país tem.

Qual a sua opinião sobre o serviço de vinho a copo?

Gostaria de ver mais restaurantes em Portugal a adoptar esta prática já comum em outros mercados. Para o cliente é um serviço excelente pois permite-nos provar vinhos de regiões, países e estilos diferentes sem termos custos elevados, para os restaurantes permite uma melhor harmonização com pratos vários. Tenho só pena que os vinhos por copo em Portugal ainda costumam ser os vinhos mais baratos que o restaurante tem na lista. Isto, obviamente, não deveria ser o caso. Nos EUA, com novas tecnologias com a da Coravin, já existem restaurantes se especializando em listas de vinhos antigos por copo. Um sonho!

Qual foi o melhor vinho que teve oportunidade de provar?

Felizmente já houve muitos, Portugueses e estrangeiros. Talvez a prova mais surpreendente foi a que fizemos na Maison Champy antes de investirmos nela em 2012. Chegamos a uma sala de prova e tinha uns 25 vinhos alinhados na mesa de prova e era só uma seleção dos vinhos que a Champy produz. Afinal Borgonha é Borgonha, cada aldeia, cada vinha ou secção de vinha produz um vinho diferente ao da aldeia ou vinha ao lado. E estas diferenças ficam evidentes na prova. Trata-se de um universo inteiro de vinho num território relativamente pequeno.

Qual a experiência em restaurante que melhor a impressionou?

Lembro-me da primeira vez que fui ao Le Grand Véfour em Paris, atrás do Palais Royal. Foi nos dias em que era editor de revistas e fui lá com a editora, chefe de uma revista concorrente mas que também é grande amiga. Diga-se de passagem que fomos convidados por uma das empresas mais importantes do segmento de luxo, mais precisamente pelo tetraneto do fundador da casa. A ementa era segredo, só perguntaram se tínhamos alguma alergia. Quando dissemos que não começaram a trazer os pratos mais lindos e saborosos que eu alguma vez comi. Tratava-se de uma tasting menu, mas não nos tinham dito. Comíamos cada prato com um vinho a harmonizar mas traziam logo mais um. Depois de uns cinco, olhamos um para o outro perplexos, nunca mais tinha fim. E posso dizer que as porções não eram de *nouvelle cuisine*! Virou a nossa *La Grande Bouffe*! Engraçado que há seis meses estive em Paris no bistrô de uns amigos Parisienses numa prova de vinhos e à minha frente sentou-se um senhor com umas barbas impressionantes – que me parecia de certa maneira familiar. Durante o jantar revelou-se que era o chefe de sala do Véfour! Rimos muito sobre a minha experiência lá!

O que acha da penetração dos vinhos Portugueses no Mercado mundial?

A nossa empresa LimaSmith opera, com as quintas de Covela, Boa-Vista e Tecedeiras em duas regiões importantes para o vinho Português no exterior, a região dos Vinhos Verdes que está há algum tempo registando crescimento significativo em vários mercados do mundo, e o D.O.C. Douro que, depois dos resultados do Top 100 do Wine Spectator este ano só pode crescer lá fora. Com três dos primeiros quatro vinhos listados sendo portugueses, os premiados, o Douro e o país inteiro tem algo para festejar. Acredito que este resultado vai abrir mais portas para os vinhos Portugueses mundo afora.

por Mário Rodrigues