

António Maçanita

Apaixonado, desde cedo, pela vinha, o enólogo facilmente percebeu o seu destino profissional. Da paixão fez uma escolha de vida. Pelo caminho, serviu-se da vontade de se aperfeiçoar, oferecendo o que de melhor traz o *terroir* português

POR LEONOR ANTOLIN TEIXEIRA



“Na nossa nova adega no Alentejo, na Graça do Divor (Évora), utilizamos materiais sustentáveis: as paredes exteriores foram revestidas com cortiça”

Tinha apenas quatro anos quando pisou as primeiras uvas. A área da agronomia foi a opção escolhida como percurso profissional, ingressando no ISA – Instituto Superior de Agronomia, em 1997. Aos 21, parte em busca de novos conhecimentos fora de Portugal. Château Lynch-Bages (França), D’Arenberg (Austrália) e Merryville Vineyards (Estados Unidos) foram alguns dos lugares por onde passou. Regressou,

depois, a casa aos 24, com ideias renovadas. Com o viticultor e amigo David Booth criou a marca de vinhos Fita Preta. Com a mesma idade, fez o seu primeiro vinho alentejano, o Preta 2004, que lhe valeu um Trophy no IWC – International Wine Challenge. Um ano depois, já apoiava quatro produtores, que se tornavam, rapidamente, projetos de sucesso, onde se incluem a Quinta de Sant’Ana – produtor revelação em 2012 pela revista Wine –, a Cem Reis Herdade da Maro-

teira & Corktrekking – quinto melhor Syrah do mundo em 2014 – e a prestigiada Herdade do Arrepiado Velho. Hoje, com 36 anos, António Maçanita é produtor no Alentejo, nos Açores e no Douro e conta com mais de 11 projetos de consultoria entre o Algarve, o Alentejo, Lisboa e o Douro. A busca pela autenticidade, a recuperação de técnicas antigas, a capacidade de valorizar o que é Português e de contribuir para as regiões dos seus antepassados, como o Alente-

jo, os Açores e o Algarve, são linhas mestras de um trabalho que procura, todos os dias, aperfeiçoar.

Que cuidados tem, em termos de qualidade, nos seus vinhos?

Nos projetos da Fita Preta nas regiões do Alentejo, do Douro, ou dos Açores, o que pretendemos é que os nossos vinhos sejam autênticos e com uvas de primeira qualidade. É como na cozinha: procuramos o melhor e o mais autêntico de cada região.

Há algum tipo de cuidado em termos ambientais?

Temos especial atenção aos recursos naturais. É o caso da nova Adega no Alentejo, na Graça do Divor, onde utilizamos materiais sustentáveis: as paredes exteriores foram revestidas através da reutilização de placas de cortiça.

Uma sugestão de vinhos para a época festiva?

Um Branco Palpite com o bacalhau, com o polvo ou um prato vegetariano. O

Preta 2015 com peru, borrego ou porco, e o Sexy Sparking Gold, para o Fim de Ano, porque que vai bem com tudo! ●

Filho de pai açoriano e mãe alentejana, António Maçanita nasceu em Lisboa, onde também estudou. Em 1997, entrou para o ISA, Instituto Superior de Agronomia. Em 1999, apaixonou-se por viticultura através do Prof. Rogério de Castro, com quem teve contacto no referido instituto de ensino.