NewsSearch Media Intelligence

Visão
Titulo: Fita Preta, em Évora: Vinhos que contam histórias
Link: http://visao.sapo.pt/actualidade/visaose7e/co...

Data: 03-09-2019
Autor: N.D.
Media Value: 2.760,00 EUR

Fita Preta, em Évora: Vinhos que contam histórias

COMER E BEBER | 03.09.2019 às 14h30

Nesta herdade alentejana, de origens medievais, o enólogo e produtor António Maçanita leva-nos a "viajar" pelas diferentes castas e pelos petiscos da região. A visita à Herdade do Paço do Morgado de Oliveira, perto de Évora, faz-se de copo na mão e de olhos postos na arquitetura



SANDRA PINTO



1 / 7
António Maçanita, 39 anos, é enólogo e produtor de vinhos em cinco regiões portuguesas, incluindo Açores

Chegando ao pátio da Herdade do Paço do Morgado de Oliveira, perto de Évora, mais parece que se está à entrada de um palácio ou de um museu. Apenas a



1 / 7
António Maçanita, 39 anos, é enólogo e produtor de vinhos em cinco regiões portuguesas, incluindo Açores

Chegando ao pátio da Herdade do Paço do Morgado de Oliveira, perto de Évora, mais parece que se está à entrada de um palácio ou de um museu. Apenas a vinha plantada em redor desvenda a função ligada à vitivinicultura. Ali, produzem-se, por ano, cerca de 280 mil garrafas de vinho da marca Fita Preta, fundada por António Maçanita, 39 anos, enólogo e produtor de vinhos em cinco regiões portuguesas, incluindo Açores. Deste número, 60% são exportadas para a Suíça, EUA, Canadá, Bélgica, Alemanha, Holanda, França, Finlândia e Noruega.

"Foi por causa de um erro a preencher a candidatura do curso na universidade que acabei a fazer vinhos. Não acertei no código e fui parar a Engenharia Agroindustrial, em vez de Agronomia", conta Maçanita que recebeu, em 2018, o título de Enólogo do Ano pela Revista de Vinhos. Um feliz equívoco, diríamos nós, que conta já com 15 anos de atividade.

Antes de nos sentarmos à mesa, a provar os vinhos da casa acompanhados por alguns petiscos, continuamos a visita guiada pelos diversos recantos desta herdade que se estende por cerca de 100 hectares. A fachada da casa-mãe, imponente e de grande beleza, revela detalhes datados do século XIV, de que se destacam, por exemplo, as janelas em ogiva. A pedido da família Saldanha, que detém o edifício, o enólogo comprometeu-se a respeitar duas premissas: por um lado, a recuperação do património em risco de degradação; por outro, a garantia da continuidade da família proprietária.

"Foi mais de um ano, de martelo na mão, a picar paredes até encontrar pedra. E assim descobri cinco portas de arco em ogiva, uma fresta e três pares de janelas em ogiva geminadas, também medievais", descreve o produtor, conhecido por recuperar castas abandonadas, como a Negra Mole, no Algarve, e a Terrantez do Pico, nos Açores. "As obras tiveram sempre acompanhamento arqueológico", garante. Hoje, sabe-se que a totalidade desta herdade é do século XIV, sendo este edificado considerado um dos mais antigos de Évora.

Já no interior da casa-mãe – onde está, acredita-se, "um dos mais antigos ou o mais antigo lagar de Évora", ainda por recuperar –, percorremos várias salas, que se enchem de pipas, cubas e talhas, onde são produzidos vinhos brancos, tintos e rosés. Ali, há ainda área reservada para jantares e para provas de vinho e uma antiga capela.

Um edifício para o futuro

Do outro lado do pátio, fica o edifício novo, todo revestido a placas de cortiça cozida, onde funciona a adega, com a zona de vinificação e de entrega das uvas, o wine bar e a loja, na qual, além de vinhos, estão à venda produtos locais, como o mel feito na propriedade e patés de porco preto alentejanos. Ali, pode optar-se entre beber um copo de vinho do dia (€5) e consultar os livros disponíveis, ou fazer uma das provas – na prova cega, por exemplo, experimentam-se todos os

Do outro lado do pátio, fica o edifício novo, todo revestido a placas de cortiça cozida, onde funciona a adega, com a zona de vinificação e de entrega das uvas, o wine bar e a loja, na qual, além de vinhos, estão à venda produtos locais, como o mel feito na propriedade e patés de porco preto alentejanos. Ali, pode optar-se entre beber um copo de vinho do dia (€5) e consultar os livros disponíveis, ou fazer uma das provas – na prova cega, por exemplo, experimentam-se todos os vinhos brancos monocastas. Mas também se aprende a prová-los, com explicações sobre as várias etapas e a importância de cada sentido. Há ainda provas temáticas, didáticas e adaptadas ao gosto e interesse de cada participante.

Dos muitos rótulos produzidos por António Maçanita, destacam-se o Branco de Tintas 2008 e o Branco de Talha 2010, o primeiro deste género que recupera o processo de vinificação criado pelos romanos. Agora que as vindimas estão à porta, aproveite-se a oportunidade de participar nos trabalhos da adega, desde a receção da uva até à pisa e a lavagem de barricas. Para ficar a saber tudo sobre vinhos.

3 perguntas a... António Maçanita: O enólogo e produtor fala sobre os seus vinhos

1. Como chegou ao Fita Preta?
Ainda durante a faculdade, eu e mais dois colegas, o Frederico Vilar Gomes, atual enólogo da Companhia das Quintas, e o João Palhinha, que foi responsável pela exportação para o Brasil do Esporão e hoje trabalha no Brasil, plantámos a primeira vinha nos Açores. No entanto, uma tempestade destruiu o terreno. Depois de viajar pela Califórnia, Austrália e França, regressei em 2004 a Portugal e, com 23 anos, fiz o primeiro vinho na Herdade da Malhadinha Nova, juntamente com David Booth, que conheci num jantar de família.

2. Pode afirmar-se que os seus vinhos são pouco consensuais?
Cada região onde produzimos dá um vinho com características distintas. Apostamos em zonas improváveis, produzimos alguns dos nossos vinhos a partir de castas abandonadas, ou em extinção, e em adegas quase falidas. Estes são os pontos principais em que nos concentramos e que estão na nossa génese. Consideramos que têm valor, mesmo que sejam mais difíceis e complexos de trabalhar. São, sobretudo, desafiantes.

3. Porquê uma adega própria, no Alentejo?
Um dia ia a passar pela autoestrada e vi, ao longe, a Herdade do Paço do Morgado de Oliveira [onde são produzidos os vinhos Fita Preta]. No dia seguinte, vim cá para tentar conhecer o proprietário, que me disse logo que não a venderia. E, na verdade, não vendeu. Mas percebi que estava aberto a outras opções. Ao longo dos vários encontros, almoços e muitas conversas, encontrámos um modelo que passou por adquirir uma parte do terreno

venderia. E, na verdade, não vendeu. Mas percebi que estava aberto a outras opções. Ao longo dos vários encontros, almoços e muitas conversas, encontrámos um modelo que passou por adquirir uma parte do terreno

PUBLICIDADE