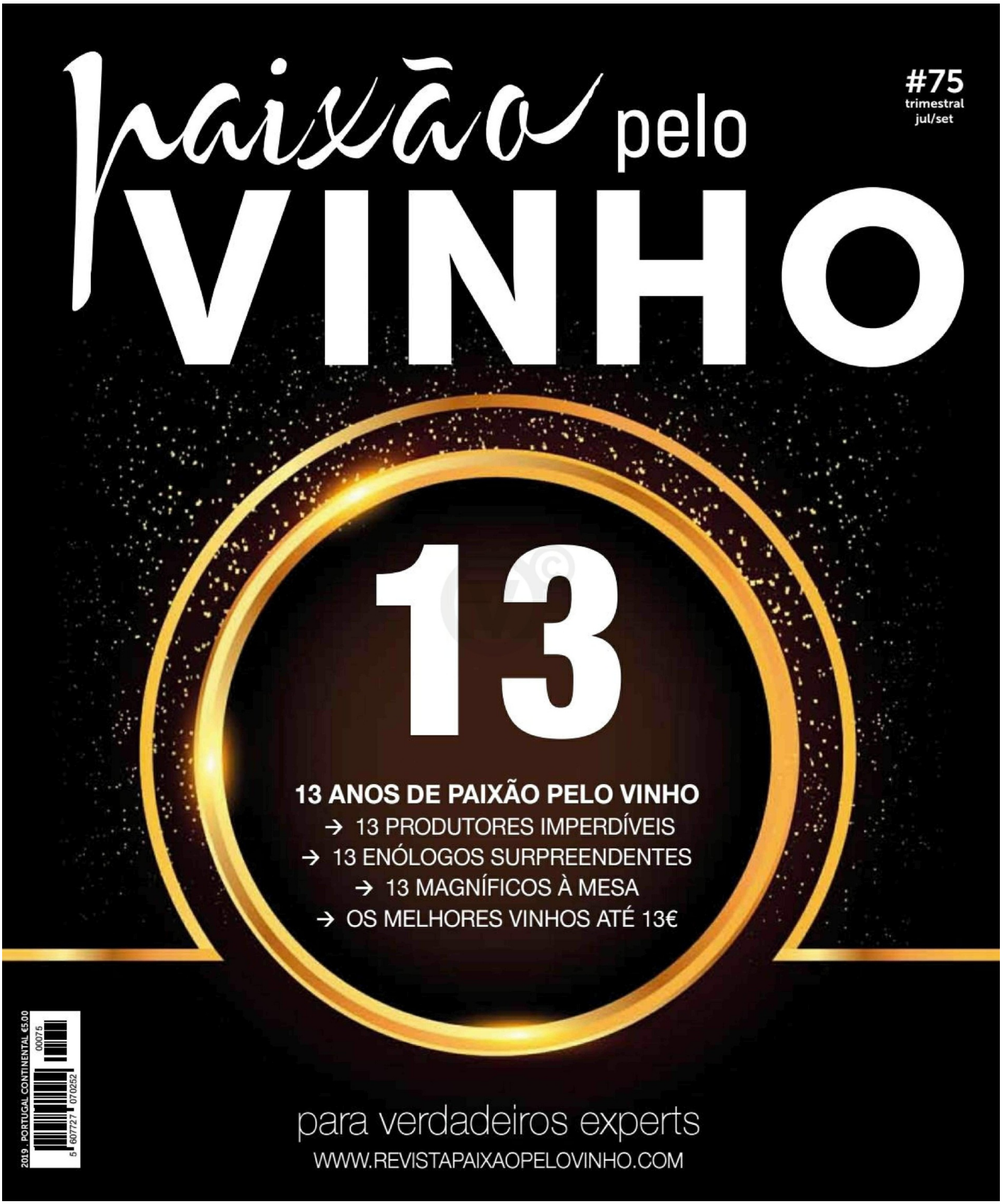
NewsSearch Media Intelligence

Paixão pelo Vinho - Principal | Data: 01-07-2019
Título: Fita Preta
Autor: Manuel Baiôa | Editora: N.D.
Period.: Mensal | Ambito: Nacional

Pág.: 1
Tiragem: 25.000
Área: 60,46 x 50,35 cm
Media Value: 1.800,00 EUR



Autorizada pela VISAPRESS para a reprodução, distribuição e/ou armazenamento de conteúdos de imprensa, das publicações por esta representada, sendo interdita qualquer reprodução, mesmo que parcial

NewsSearch Media Intelligence
Paixão pelo Vinho - Principal | Data: 01-07-2019
Título: Fita Preta
Autor: Manuel Baiôa | Editora: N.D.
Period.: Mensal | Ambito: Nacional
Pág.: 64
Tiragem: 25.000
Área: 59,58 x 49,9 cm
Media Value: 600,00 EUR

FITA PRETA
De empresa irreverente à nobilitação

> texto **Manuel Baiôa** > fotografia **Manuel Baiôa | D.R.**

A Fita Preta amadureceu e ganhou novas responsabilidades. Adquiriu um antigo Paço em ruínas em Évora e comprou uma vinha velha no Redondo.

A Fita Preta é uma empresa dinâmica que nasceu em 2004 pela irreverência de António Maçanita e pela solidez de David Booth. Nesse ano, sem adega nem vinhas próprias, conseguiram a proeza de criar um vinho ícone do Alentejo, o Preta 2004, que acabou por ganhar o Trophy Alentejo, no Internacional Wine Challenge. Nessa altura compravam uva e vinificavam na Herdade da Malhadinha Nova e noutras adegas da região. A empresa foi crescendo lentamente com ajuda da família até que em 2007 arrendaram a adega do Outeiro da Esquila (Igrejinha, Arraiolos) e começaram a estabelecer parcerias com proprietários de vinhas.

Em 2007, começaram a processar 70 toneladas de uva e, progressivamente, foram alargando o negócio, chegando às 440 toneladas em 2017. A filosofia da empresa assentou, inicialmente, em criar vinhos que refletem o carácter do novo Alentejo, com vinhos com cor, concentração e álcool. São exemplos desta filosofia as marcas Sexy, Fita Preta e Palpite. O primeiro com uma imagem moderna e atrevida, o segundo um blend clássico que pretende expressar o terroir do Alentejo e o terceiro um vinho mais cuidado, estagiado totalmente em madeira e que pretende mostrar a intuição do enólogo na procura das melhores uvas e dos melhores processos. Estes vinhos vão ao encontro daquilo que a maioria dos consumidores procura num vinho do Alentejo e que a tornaram na região preferida dos portugueses. Contudo, esta empresa não procura apenas o óbvio e o lucro fácil. Vai muitas vezes contracorrente e arrisca. Não tem medo de falhar. Pois, cada queda pode ser uma grande aprendizagem. Assim, a empresa tem uma Signature Series onde surgem uma multiplicidade de vinhos que refletem o gosto, as experiências e os desafios dos membros da família Fita Preta. Por vezes, pode ser voltar ao passado, testar novos métodos enológicos, mostrar caminhos incertos ou simplesmente recuperar variedades quase extintas. Por exemplo, em 2008, como forma de protesto por a CVRA ter criado um regime de exceção para se poder comprar 20% das uvas brancas fora do Alentejo, avançaram pela primeira vez em Portugal com um Branco de Tintas. Foram também inovadores no lançamento do Branco de Talha. Recuperaram a tradição alentejana de fermentação em talha, embora atualmente não cumpram todos os requisitos que a legislação exige para poder ser certificado como DOC Talha. Este vinho surpreende pela frescura e longevidade, conforme podemos comprovar numa prova vertical que realizamos e demos a conhecer na edição 71/2018 da Paixão pelo Vinho.

RACIONALIDADE E SOLIDEZ

Em 2012, a empresa sofreu um rombo com a morte David Booth. António Maçanita continuou com a empresa, mas os seus múltiplos projetos, a sua faceta visionária e irrequieta necessitava de um contrapeso mais racional que desse solidez ao projeto. É aqui que entra Sandra Sária, que já trabalhava como enóloga na empresa, mas que acabou por se tornar sócia da Fita Preta.

Nas muitas deslocações que António Maçanita realizava entre Lisboa e Arraiolos, divisou da autoestrada um edifício enigmático e majestoso, junto à localidade de Nossa Senhora da Graça do Divor. Num dia, no ano de 2015, a curiosidade fê-lo procurar o caminho até àquele edifício. Aí encontrou um grupo de caçadores que o usavam para seu abrigo e que lhe indicaram o nome do proprietário, D. João Saldanha. A ideia de comprar o edifício e transformá-lo na sede da Fita Preta apareceu como uma luz e uma inspiração. No entanto, não foi fácil convencer D. João Saldanha, Marquês de Rio Maior, para alienar uma propriedade que estava na família há séculos. No entanto, a persuasão de António Maçanita e a perspetiva de recuperar o Paço do Morgado de Oliveira, que estava em muito mau estado, fê-los chegar a um acordo, em 2016, que satisfez as duas partes. A Fita Preta comprou 87% propriedade – que corresponde a cerca de 100 hectares –, ficou com o direito de usufruto exclusivo do Paço Medieval e a obrigação de proceder à sua recuperação. Por sua vez, a família Saldanha ficou com os restantes 13% da propriedade e a possibilidade de realizar algumas atividades familiares no Paço.

O Morgado da Oliveira foi fundado em 1306 e o Paço foi construído no século XIV. No entanto, algumas alterações sofridas no século XIX transfiguraram o edifício, não deixando transparecer à primeira vista as marcas medievais. Contudo, o espírito empreendedor e irrequieto de Maçanita levaram-no a começar a picar as paredes do edifício até encontrar cinco portas com arco em ogiva, uma fresta e três pares de janelas em ogiva geminadas no primeiro piso, resgatando o esqueleto original medieval do edifício e a sua magnitude. A partir daqui a Fita Preta contratou um grupo de historiadores e arqueólogos que estão a dar assessoria na pesquisa sobre a história do Paço e do Morgado da Oliveira e nas decisões que terão de ser tomadas no futuro, como o tipo de revestimento da parede do Paço. Estão já em contacto com empresas que têm feito este tipo de trabalhos em Villas italianas. Para já, foram identificadas diversas pinturas afresco na antiga capela e nos terrenos anexos ao Paço foi descoberto um lagar e uma adega que ainda terão de ser recuperados. Neste momento, ainda só foi reabilitado o piso térreo do Paço, onde está instalado a nave de vinhos brancos e as cubas de fermentação, além de uma área para jantares, eventos e provas de vinho. António Maçanita confessou-nos que "neste momento estão focados em prestar o máximo de atenção ao que está cá e recuperar o que for possível. Pretendemos dar uma nova vida à propriedade e ao edifício respeitando a sua história". Ao lado do Paço, no outro lado do pátio, foi construída uma adega moderna bem inserida na paisagem e toda ela revestida a cortiça.

A NOVA FITA PRETA

A nova Fita Preta girará à volta do Paço, onde se plantou uma vinha nova com cerca de 40 hectares. A propriedade é conhecida por ser uma zona rica em água, onde nasce o Aqueduto da Prata que abastecia Évora. O desafio inicial era não regar, mas

Autorizada pela VISAPRESS para a reprodução, distribuição e/ou armazenamento de conteúdos de imprensa, das publicações por esta representada, sendo interdita qualquer reprodução, mesmo que parcial

NewsSearch Media Intelligence

Paixão pelo Vinho - Principal | Data: 01-07-2019
Título: Fita Preta
Autor: Manuel Baiôa | Editora: N.D.
Period.: Mensal | Ambito: Nacional

Pág.: 65
Tiragem: 25.000
Área: 59,27 x 49,48 cm
Media Value: 690,00 EUR









devido aos anos secos a vinha poderá, pelo menos numa fase inicial, vir a necessitar de rega. Aqui apostou-se nas castas que têm tido êxito na empresa, como a Touriga Nacional, o Alicante Bouschet, a Baga e o Arinto. Mas também plantaram castas antigas que consideram prometedoras como o Folgosão e o Perrum. A Fita Preta também irá investir no Alentejo antigo, que plantava as vinhas nos vales mais húmidos e em castas adaptadas ao território. Para isso, adquiriu uma vinha no Redondo com 30 hectares, chamada Vale do Cepo. A vinha foi plantada em 1970 e está dividida por castas, mas com uma grande diversidade e com um encepamento antigo que inclui Castelão, Moreto, Tinta Carvalha, Tamarez e Alicante Branco, entre outras castas.

A nova Fita Preta girará à volta do Paço, onde se plantou uma vinha nova com cerca de 40 hectares

Perspetiva-se uma grande aposta no enoturismo, principalmente quando o Paço estiver totalmente recuperado e surgirão várias novidades no portefólio. Para já, estão em preparação novos vinhos, como Tamarez 2018, um vinho que surpreende pela sua bela acidez ou o Tinta Carvalha 2018, aberto na cor e suave.

Autorizada pela VISAPRESS para a reprodução, distribuição e/ou armazenamento de conteúdos de imprensa, das publicações por esta representada, sendo interdita qualquer reprodução, mesmo que parcial