NewsSearch Media Intelligence

Revista de Vinhos - Principal | Data: 01-07-2019
Título: Fita Preta
Autor: Célia Lourenço | Editora: Media Capital Edições Lda
Period.: Mensal | Ambito: Nacional

Pág.: 1
Tiragem: 25.000
Área: 1,3 x 3,41 cm
Media Value: 1.039,50 EUR



Fita Preta

Vinhos a cores

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

Revista de Vinhos - Principal | Data: 01-07-2019
Título: Fita Preta
Autor: Célia Lourenço | Editora: Media Capital Edições Lda
Period.: Mensal | Ambito: Nacional

Pág.: 3
Tiragem: 25.000
Área: 7,81 x 4,07 cm
Media Value: 398,48 EUR



Fita Preta

Inovador e irreverente, António Maçanita apresentou o seu mais recente projeto no Alentejo e recorda o seu percurso.

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

Revista de Vinhos - Principal | Data: 01-07-2019
Título: Fita Preta
Autor: Célia Lourenço | Editora: Media Capital Edições Lda
Period.: Mensal | Ambito: Nacional

Pág.: 68
Tiragem: 25.000
Área: 27,86 x 19,79 cm
Media Value: 2.096,70 EUR



"O caminho para se fazer bons vinhos ou boa comida não tem a ver com a faculdade e com os estudos. Tem a ver com estética". Esta atitude do produtor e enólogo António Maçanita, Enólogo do Ano 2018 para a Revista de Vinhos, resulta de uma evolução para a qual percebemos haver dois fatores muito claros. As viagens, sem dúvida, que lhe abriram o mundo. Mas também a sua personalidade. Uma personalidade de alguém inquieto, inconformado, inteligente e estudioso.

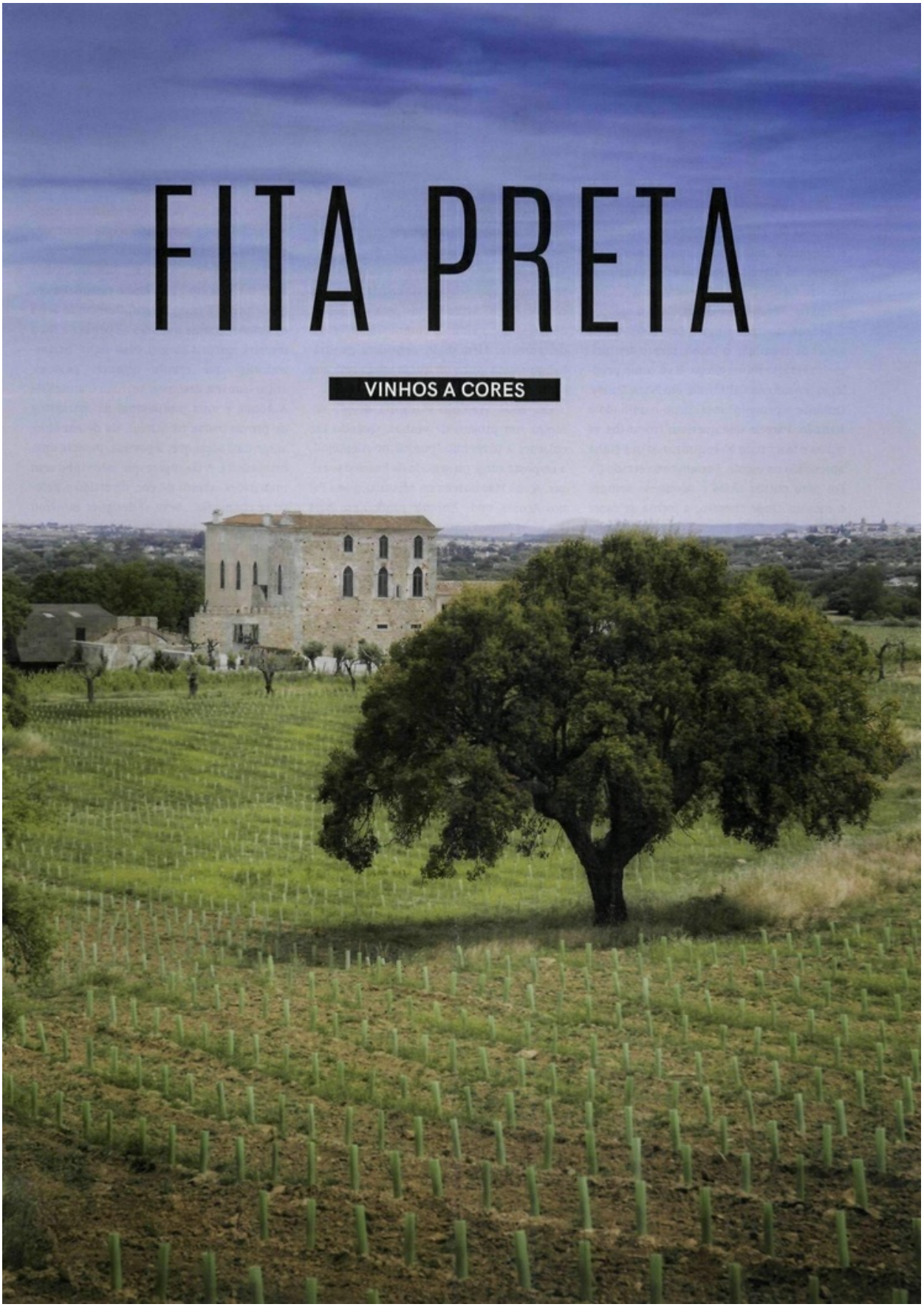
texto e notas de prova **Célia Lourenço**
fotos **Fabrice Demoulin**

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

Revista de Vinhos - Principal | Data: 01-07-2019
Título: Fita Preta
Autor: Célia Lourenço | Editora: Media Capital Edições Lda
Period.: Mensal | Ambito: Nacional

Pág.: 69
Tiragem: 25.000
Área: 27,86 x 19,68 cm
Media Value: 2.398,31 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
Revista de Vinhos - Principal | Data: 01-07-2019
Título: Fita Preta
Autor: Célia Lourenço | Editora: Media Capital Edições Lda
Period.: Mensal | Ambito: Nacional
Pág.: 70
Tiragem: 25.000
Área: 27,81 x 19,87 cm
Media Value: 2.101,11 EUR

Comecemos pelo princípio. António Maçanita diz-nos que os atributos "dinâmico e irrequieto", retirados de um artigo da imprensa há alguns anos, poderiam também ter sido recuperados dos relatórios da escola primária. Sempre foi assim. Estava sempre a pensar noutras coisas. Em 2001, ainda antes de terminar o curso, teve o seu primeiro estágio numa adega. E vê como privilégio ter sido na Califórnia, em Napa Valley. Durante o primeiro mês, ficou baralhado e irritado. Parecia que queriam trocar-lhe as voltas e fazer tudo ao contrário do que tinha aprendido na escola. Faziam tudo errado (!). Foi para outros sítios e acontecia sempre o mesmo. Onde chegava, a forma de fazer vinho era sempre contrária ao que tinha aprendido no produtor anterior. E começou a perceber que nada estava errado. Ou certo. Não há fórmulas e ainda bem. Essa é a dimensão do que faz hoje em dia.

Dessas experiências, retira outros ensinamentos importantes. Na Califórnia, encontrou muita técnica, muita humildade para conhecer o que se faz no mundo e muita arrogância para mostrar que fazem melhor. Na Austrália, reina a descontração. Tudo é tranquilo. Diz-nos que parece uma fusão entre Portugal e os Estados Unidos. Tudo é muito bem feito, de forma empírica, sem grandes bases académicas e técnicas. Depois, para definir a França, onde esteve no Château Lynch Bages, em Bordéus, António resume "é pegar nos Estados Unidos e dizer que já pensaram naquilo há algum tempo...".

De todas estas formas de viver o vinho, António Maçanita elege o que considera melhor em cada uma. Do Novo Mundo, identifica-se mais com a forma de trabalhar, mais horizontal, sem hierarquias com pesados conselhos de administração. Prefere tomadas de decisão, a responsabilidade de cada um, a democratização de uma estrutura que não precisa ser vertical. Também por isso, leva o pessoal da adega para alguns trabalhos da vinha, e os que trabalham na vinha são convidados a perceber a adega.

Quanto ao Velho Mundo, França deu-lhe um princípio que segue como filosofia: a importância das refeições. Sempre com tempo e com preparação. Na vindima, põe-se a mesa e todos, mas todos, se sentam para verdadeiros banquetes, onde se bebem os melhores vinhos. Diz-nos que em Bordéus, estes almoços de vindima chegavam a ter 400 pessoas sentadas, com mesa posta, cozinheiros e os melhores vinhos da casa e da concorrência. Acredita que esta é a forma de quem faz o vinho o compreender verdadeiramente. Além disso, considera que trabalhar numa vinha ou numa adega tem que ser "cool". Tem que ser giro.

Em 2004, António Maçanita decide começar um projeto de vinhos. Quando lhe colocam a pergunta, "porquê no Alentejo?", a resposta surge no sentido da busca das raízes. A sua Mãe nasceu no Alentejo, o seu Pai nos Açores, onde António fundou em 2014 a Azores Wine Company, que tem feito um trabalho notável na recuperação dos vinhos do Pico. António refere que, apesar de gostar muito de Lisboa, onde sempre viveu, em termos familiares a sua relação com a cidade tem apenas uma geração. É muito pouco para uma memória na linha do tempo de uma família. E é por aí que também descobrimos o nome Fita Preta, que tem a ver com a quinta, na Caloura, em São Miguel, Açores, onde sempre passou férias. Para começar a produzir vinho, António Maçanita encontra no amigo David Booth o sócio que precisava. David era da área da viticultura e já trabalhava na região há algum tempo, em projetos como Azamor, Lima Mayer, Maroteira e muitos outros. António, que nunca tinha trabalhado em viticultura, quando conheceu David, começou a acompanhá-lo nas vinhas e aí nasceu a cumplicidade necessária, para além da amizade, que permitiu a relação de sociedade que se mostrou duradoura e segura (até à morte prematura de David Booth, em 2012).

António conta-nos como foi o arranque da Fita Preta Vinhos, apenas com 50.000 euros. A preocupação de não falhar e de conseguir a rentabilidade necessária para avançar com o projeto era o foco. A Fita Preta não tinha vinhas próprias, a estrutura era a possível e as consultorias tornaram-se muito importantes, não só pela experiência, como pelo rendimento que garantiam. Nesta nossa conversa, era inevitável falarmos de um dos primeiros vinhos, sucesso imediato que colocou António Maçanita nas bocas do mundo. A marca "Sexy", que identifica como o grande motor para tudo o que aconteceu a partir de então. Para o primeiro vinho, António e David não tiveram dúvidas quanto ao nome. Era um tinto. Muito escuro. De cor quase preta. E ficou "Preta". O segundo seria o "Palpite" (nome que não se perdeu e foi a terceira marca a surgir). Mas, num "brainstorming" que reuniu algumas pessoas, entre elas um designer, surfista e amigo de António, e uma profissional de marketing de provas dadas na L'Oréal, tia de António, surge uma ideia que, à partida, parecia uma brincadeira. A tia sugere que este vinho sem pretensões, aberto de cor, divertido e guloso se chamasse... Sexy. O designer mostrou imediatamente o seu entusiasmo e começou a tratar da imagem. António conta-nos que teve a certeza absoluta deste caminho quando mostrou o resultado a um punhado de amigos e ninguém gostou. Estava lançada a semente para um espírito como o seu querer provar o contrário do que a maioria achava. E confirmou-se o sucesso com os primeiros vinhos lançados. Estávamos em 2006 e a polémica à volta do nome e da imagem foi uma chama que, devidamente alimentada, conduziu o negócio num crescimento único. As reações eram viscerais, ou se amava, ou se odiava. Impossível a indiferença. António diz-nos que as duas primeiras marcas foram essenciais para o arranque. O Preta foi intencional, resultado exacto do que queria fazer. O Sexy... aconteceu. E os números destes primeiros anos não deixam margens para dúvidas. Em 2004, foram produzidas 13.000 garrafas, em 2005, 30.000, e em 2006, umas expressivas 60.000. Hoje, a produção situa-se entre as 250 e as 300.000 garrafas.

Ainda sobre o fenómeno "Sexy" que, como se imagina, tem sido ao longo dos anos o mote para várias formas de abordagem do projeto, António Maçanita diz-nos que sempre foram vinhos muito sérios, o que acabou por se revelar um binómio difícil para alguns mercados. Mas, para ele, essencial. A credibilidade do projeto seria beliscada, por isso o cuidado e exigência aplicado à linha Sexy é a de todas as outras, cada uma no devido posicionamento, obviamente, mas sempre sem concessões.

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

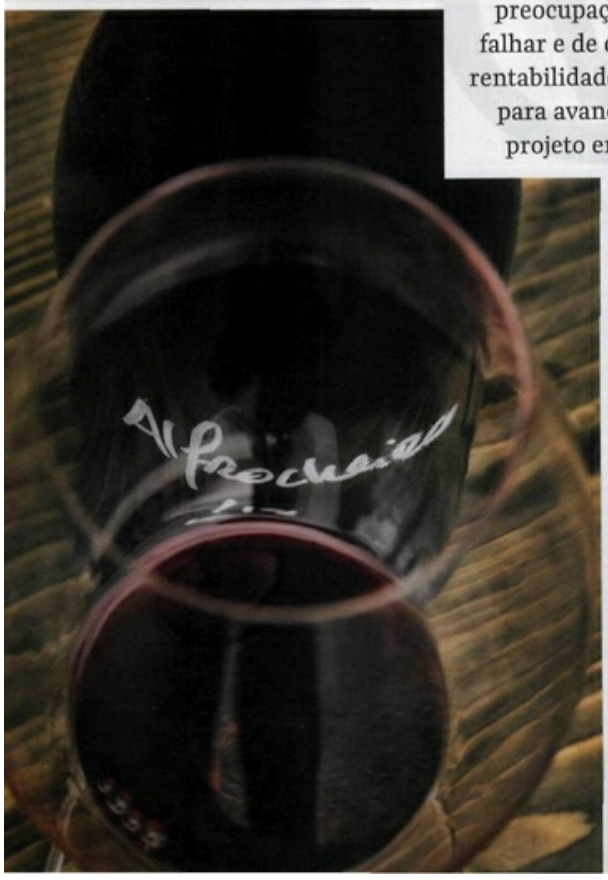
Revista de Vinhos - Principal | Data: 01-07-2019
Título: Fita Preta
Autor: Célia Lourenço | Editora: Media Capital Edições Lda
Period.: Mensal | Ambito: Nacional

Pág.: 71
Tiragem: 25.000
Área: 28,02 x 19,76 cm
Media Value: 2.421,70 EUR





António conta-nos como foi o arranque da Fita Preta Vinhos, apenas com 50.000 euros. A preocupação de não falhar e de conseguir a rentabilidade necessária para avançar com o projeto era o foco.





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

Revista de Vinhos - Principal | Data: 01-07-2019
Título: Fita Preta
Autor: Célia Lourenço | Editora: Media Capital Edições Lda
Period.: Mensal | Ambito: Nacional

Pág.: 72
Tiragem: 25.000
Área: 28,02 x 20 cm
Media Value: 2.131,20 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

Revista de Vinhos - Principal | Data: 01-07-2019
Título: Fita Preta
Autor: Célia Lourenço | Editora: Media Capital Edições Lda
Period.: Mensal | Ambito: Nacional

Pág.: 73
Tiragem: 25.000
Área: 27,91 x 19,58 cm
Media Value: 2.389,95 EUR

Uma adega nova com... 700 anos

A partir de 2008, António Maçanita começou à procura de um sítio para a sua adega. A Fita Preta Vinhos estava numa adega arrendada e a ideia seria construir uma nova. Essa procura não teve nada a ver com a habitual escolha de um terreno no campo do imobiliário, por um lado, e também não teve a ver apenas com o lado romântico e sentimental de ir à procura das raízes, nem tão pouco com a certeza de vinhas de provas dadas. Havia uma dimensão nesta procura que o próprio António não consegue explicar muito bem. Tinha que encontrar "O" sítio. E, para isso, tinha que ficar disponível para perceber que o tinha descoberto.

Visitou muitas propriedades, muitas herdades, muitas adegas. E, da autoestrada A6, via um edifício imponente, com aspeto de casa senhorial fortificada, que o intrigava. Até que, em 2016, decidiu ir lá, bater à porta, saber quem era o proprietário e perceber se a sua intuição estava certa. A partir daqui, a narrativa é um autêntico romance histórico que está longe de conhecer o seu epílogo.

Estamos numa propriedade do séc. XIV, "Morgado de Oliveira", na freguesia de Nossa Senhora da Graça do Divor, em Évora. D. Martinho de Oliveira legislava as vinhas na região de Évora e existem registos de pagamentos de 1320 e 1404 de vinhas destas terras. Quanto ao edifício, tem origem precisamente no séc. XIV e está na mesma família há mais de 700 anos. António teve várias conversas com o proprietário, D. João de Saldenha, tendo chegado a um entendimento que, de certa forma, veio resolver a situação em que se encontrava o edifício. D. João de Saldenha faleceu pouco depois, pelo que a escritura da compra é já realizada com os herdeiros, no Natal de 2016, e a Fita Preta Vinhos fica coproprietária dos terrenos e do edifício, ficando com uso exclusivo deste último e de 125 ha. Neste momento, estão já plantados 20 ha de vinha.

Uma equipa multidisciplinar de cinco historiadores, nomeadamente na área do Território, da Cultura, da Arquitetura Medieval, de Espaços Verdes e de Arqueologia da Arquitetura está, desde então, a trabalhar na reconstituição da história desta construção e muito já se descobriu. Pensava-se que a casa era quase toda do séc. XIX, com apenas alguns elementos originais do séc. XIV. Passa-se exatamente o inverso. Quando se começou a retirar o recobrimento de fachada, com todos os rebocos decorativos do séc. XIX, começaram a surgir os indícios necessários para a garantia que a quase totalidade do edifício é do séc. XIV. Ou seja, estamos perante uma casa fortificada de uma escala inédita neste período e nesta região. A casa foi habitada até ao séc. XVI, altura em que o Morgado morre em Alcácer Quibir, existindo muitos registos de factos históricos importantes, como D. João II ter sido feito cavaleiro neste local, por exemplo. Daqui parte o Aqueduto da Água da Prata, que abastecia a cidade de Évora e que ainda hoje existe na propriedade.

> A nova adega, num edifício moderno e sóbrio com a assinatura do arquiteto Tiago Sobral, recebeu já as uvas da vindima de 2017, adega essa que encontra as suas galerias de estágio exatamente no piso térreo da casa medieval.

Quando António Maçanita aqui chegou, o edifício não tinha nenhuma relação com vinho. Mesmo na memória da família, havia a certeza de essa nunca ter sido uma atividade ligada a esta casa senhorial. No entanto, António nunca se conformou. Como nos diz, havia um "cheiro" que o fazia desconfiar. A própria estrutura da casa, com o piso térreo a denunciar a tipologia certa para a função agrícola, com o seu pé direito muito alto e espaços amplos, desprovidos de ornamentações. Depois, o piso 1, como piso nobre e social, enquanto o piso 2 era destinado aos quartos. Tudo faz sentido, na estrutura clássica. E, estudando a fundo os espaços, as pistas levavam a crer que já se fazia vinho. Mais uma intuição que se revelou certeira. Na obra, foi encontrado um lagar enterrado, medieval ou já renascentista, não há certezas, que é o maior que já alguma vez se encontrou no Alentejo.

Entretanto, a nova adega, num edifício moderno e sóbrio com a assinatura do arquiteto Tiago Sobral, recebeu já as uvas da vindima de 2017, adega que encontra as suas galerias de estágio exatamente no piso térreo da casa medieval. Não é difícil imaginar que nos apetecia continuar a adjetivar este cenário. A beleza desta solução é tão forte que é impossível resistir a tentar transmiti-la. António diz-nos que as conversas que teve com D. João de Saldenha foram absolutamente fundamentais para se ter conseguido um projeto como este. Explica-nos que ele próprio tinha uma certa angústia por não conseguir devolver ao edifício uma vida e uma função. À medida que foi entendendo a forma de António ver o empreendimento, foi percebendo que nada seria perdido e que haveria uma continuidade. Todo este trabalho encerra duas dimensões muito importantes. Por um lado, dar uma função ao edifício, não meramente museológica. Por outro, resgatar uma história que foi ficando adormecida entre as camadas das várias intervenções ao longo das diferentes épocas, envolvidas numa última capa criada no séc. XIX que tudo escondeu. António Maçanita diz-nos que esta casa representa, simbolicamente, o espírito da Fita Preta. Nas suas palavras, "Não somos nem o passado, nem o futuro. Somos o presente. Um olhar interessado e curioso no passado. Mas também um olhar no futuro". E descobriu já depois da compra realizada, que a sua Mãe nasceu a cerca de 13 km do Morgado de Oliveira. Parece que, afinal, as raízes exerceram o seu magnetismo.

O nosso interlocutor coloca o que lhe aconteceu com os currais, nos Açores, e com a talha, no Alentejo, no mesmo nível da atitude que teve relativamente a este edifício. Prestar atenção e investir tempo sobre as coisas que não são evidentes. Tentar percebê-las. Ir atrás. Estudar, investigar, encontrar a história que nos mostra a importância de cada detalhe. E perceber se vale o investimento, se se deve continuar. Dessa forma, conseguiu encontrar o rasto do Terrantez do Pico, por exemplo, que se tinha perdido sem se saber muito bem como. E acabou de descobrir e comprar uma vinha com 150 anos,

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

Revista de Vinhos - Principal | Data: 01-07-2019
Título: Fita Preta
Autor: Célia Lourenço | Editora: Media Capital Edições Lda
Period.: Mensal | Ambito: Nacional

Pág.: 74
Tiragem: 25.000
Área: 27,81 x 19,87 cm
Media Value: 2.101,11 EUR



VALE DO CEPO

Visitámos a vinha Vale do Cepo, no Redondo, recentemente comprada pela Fita Preta Vinhos. Tem 20 ha e uma idade respeitável de 50 anos. António Maçanita está muito entusiasmado com esta vinha, da qual apenas fez ainda uma vindima, mas que já lhe põe os olhos a brilhar e a voz a tremer. Fala-nos de um Alentejo a duas velocidades, com as vinhas recentes e com exemplos como este, de vinhas velhas, que invariavelmente figuram nos fornecedores das adegas cooperativas. Se as primeiras representam o Alentejo moderno, em zonas menos férteis, normalmente com solos de xisto, pouco profundos, com melhores maturações, com rega e algumas castas autóctones ao lado de outras melhoradoras, como a Syrah e o Cabernet Sauvignon, as vinhas do velho Alentejo estão em solos profundos e frescos, junto a linhas de água e têm encepamento tradicional. Aqui, no Vale do Cepo, todas estas premissas se verificam, com dois riachos, que trazem águas da Serra d'Ossa. As variedades que vamos encontrar são Castelão, Alfrocheiro, Trincadeira, Moreto e Tinta Carvalha, nas tintas. Enquanto nas brancas, temos Roupeiro, Tamarez e Bual de Alicante.

Quanto aos planos para estas uvas, existem já algumas ideias. Por enquanto, a vinha ainda está a ser corrigida, já que estava preparada para o volume de uma cooperativa. Quando a visitámos, estava a acontecer a poda em verde e António Maçanita ia dando indicações de como queria que fosse feita a condução, de forma a torná-la mais apropriada aos objetivos.

Algumas castas começaram, desde logo, a provocar emoções fortes. Na adega, provámos amostras de 2018 e percebemos o entusiasmo. São expressões novas e desafiantes, que entrarão muitas delas na gama "Signature Series".

O Alfrocheiro, por exemplo, para o qual talvez até já exista um nome, "O Alfrocheiro Também Quer Estar Nu". Tem um perfil químico, é profundo, com uma frescura que lembra pinhal, na boca. Depois, a Tinta Carvalha que conhecemos do Douro e de vinhas velhas do Dão, é também uma das apostas de António Maçanita desta vinha do Redondo. É um vinho de cor rosada, muito aberta, frutado, com uma leveza aparente muito acertada com a tendência atual de vinhos menos concentrados e mais frescos. Por fim, nos tintos, ficamos ainda a conhecer a Trincadeira que se mostrou um modelo de elegância. Rosas, no nariz, com notas de cereja e ginja. A habitual acidez, um lado mineral evidente e taninos muito finos.

Quanto aos brancos, António Maçanita vibra com o que está a encontrar. Até a voz muda. Na vinha, já tínhamos falado bastante do Tamarez e do Bual de Alicante. Relativamente aos nomes oficiais das variedades, está ainda a ser estudado o caso particular do Tamarez, ou Trincadeira das Pratas, com a CVRA. Independentemente do nome, é um vinho de grande nível. Muito bem desenhado, intenso, com contrastes bem definidos. A fruta tem muito a ver com citrinos, limão especialmente. Todo ele tem um porte clássico. Já o Bual de Alicante é misterioso. É um vinho sem qualquer fruta fácil ou gulosa. Uma provocação permanente. Desconcertante, no mínimo.

Este desafio de 20 ha de vinha velha em pleno Alentejo irá, sem dúvida, fazer parte da evolução natural dos vinhos de António Maçanita. O que se for mostrando particularmente especial, entra na série Signature, como vimos. Tudo o resto, vai entrar na realidade produtiva da empresa. E, claro, os ensaios vão continuar a contaminar as gamas clássicas, Palpite e Preta. Faz parte.

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

Revista de Vinhos - Principal | Data: 01-07-2019
Título: Fita Preta
Autor: Célia Lourenço | Editora: Media Capital Edições Lda
Period.: Mensal | Ambito: Nacional

Pág.: 75
Tiragem: 25.000
Área: 27,78 x 19,47 cm
Media Value: 2.365,76 EUR



no Douro. Também nos diz que toda esta lógica seria impensável no início da Fita Preta. Agora é possível porque tem uma estrutura sólida, que funciona muito bem e que lhe dá o tempo e a liberdade para pensar, para observar, para estar disponível. Não está preocupado com a "defesa". Ao seu lado tem a enóloga Sandra Sárria, com quem trabalha desde 2007, hoje sua sócia e elemento fundamental para a tal garantia de que tudo corre bem e está a ser tratado. Sandra é empática e tem sorriso fácil, no qual se percebe um enorme respeito pelo trabalho. Chegou à *Fita Preta Vinhos para fazer um estágio* de vindima no Algarve, numa consultoria. Depois disso, foi para a Quinta de Sant'Ana, em Mafra, na qual António Maçanita é o enólogo até hoje. Como nem as consultorias, nem a produção justificavam mais uma pessoa na enologia, Sandra foi convidada a ficar como comercial. E, apesar de não gostar muito, desempenhou a tarefa durante algum tempo, nunca perdendo de vista as vindimas para "garantir a sanidade mental", conta-nos. Depois, com o crescimento da empresa, foi para a adega, onde está até *hoje, já como sócia. Sandra define o projeto* Fita Preta como irreverente, não só na forma como se apresenta no mercado, como pela forma como as pessoas são recebidas. Acrescenta um dado importante, que tem a ver com a preocupação com quem trabalha na empresa e para a empresa. E é esta observação que, em parte, nos leva ao tema seguinte.

Ética e estética

António Maçanita conta-nos que, quando começou, estava sempre muito preocupado com a técnica. O que não admira, já que foi a experiência que lhe veio dar o à vontade para se libertar dessa preocupação. Como em tudo na vida. No jazz, a verdadeira improvisação surge apenas depois de completamente dominada a técnica. E um escritor não está preocupado com erros de ortografia ou de gramática. Uma vez dominada a pressão da técnica, passamos para outro nível. Como *numa obra de arte. E é aqui que António nos* diz que quis perceber para o que é que a técnica serve exatamente. E, pelas adegas por *onde passou, percebeu que há correntes que* nunca se libertam verdadeiramente dessa orientação. Mas, para ele, é muito claro. A técnica tem que estar ao serviço da estética.

Testemunhámos esta libertação do espartilho da técnica em alguns pormenores da nossa visita. Por exemplo, na adega, quando provámos juntos várias amostras do mesmo vinho branco com leveduras diferentes, indígenas e inoculadas. Dito assim, quase parece um enquadramento laboratorial. Nada disso. A ideia é haver uma "anarquia" na fermentação, com possibilidades, com *surpresas, com liberdade para crescer, para* criar. Percebemos também que, ao longo do tempo, tem vindo a reduzir a battonâge, enquanto as barricas vão sendo reusadas, algumas desde 2007. Parece haver um percurso cujo sentido é mostrar o que o vinho é realmente, despi-lo do acessório.

António Maçanita descobre a corrente filosófica e de pensamento, também aplicada à arquitetura, "Ethics and Aesthetics are One", e diz-nos que está cada vez mais certo que assim é. Ou seja, que a ética se confunde com a estética. São um e o mesmo conceito. *Fala-nos de "estética" a partir de um* ângulo inesperado mas que, compreendido, faz todo o sentido. A ideia de conseguir uma forma de trabalhar a vinha que partilhe a riqueza com quem a trabalha. Ou uma forma de comprar uvas, partilhando a riqueza com quem a vende. Para isso, só transformando essa matéria-prima em algo que apenas pode ter origem em determinado sítio. Só fazendo vinhos que não podiam nascer noutro lado. Pretende, assim, fazer vinhos que acrescentam valor à sua origem, gerando riqueza na cadeia toda. É nesse sentido que defende que ética e estética são um conceito, apenas.

"Não me peçam para deixar de pensar", é uma frase que António Maçanita nos disse de forma séria e rigorosa, com se de repente estivesse a pensar alto. Como se estivesse a avaliar alguma atitude sua num hipotético comentário de terceiros. Como se lhe estivessem a pedir para ver o mundo a preto e branco. Coisa que sabemos não ser capaz. O mundo de António Maçanita é a cores. E ainda bem.

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

Revista de Vinhos - Principal | Data: 01-07-2019
Título: Fita Preta
Autor: Célia Lourenço | Editora: Media Capital Edições Lda
Period.: Mensal | Ambito: Nacional

Pág.: 76
Tiragem: 25.000
Área: 27,83 x 19,95 cm
Media Value: 2.111,51 EUR



Em 2004, foram produzidas 13.000 garrafas, em 2005, 30.000, e em 2006, umas expressivas 60.000. Hoje, a produção situa-se entre as 250 e as 300.000 garrafas.



17,5

BAGA A 1/2 SOL 2015

Alentejo / Tinto / Fita Preta Vinhos

Cor granada. O nariz é delicado e, ao mesmo tempo, insinuante, com notas adocicadas de fruta madura e chocolate de leite. Na boca, continua a presença do chocolate, num tinto de taninos muito finos, pontuado pela frescura de um lado mais vegetal e silvestre, com sugestões de seiva. Tem corpo médio e final vigoroso. Um Baga quase cremoso, definitivamente elegante e apetecível.
Consumo: 2019-2025
20,00 € / 16°C

16

FITA PRETA BRANCO 2018

Alentejo / Branco / Fita Preta Vinhos

Amarelo, com tons mais escuros. O nariz é harmonioso, com frescura e notas de citrinos, sem ser exuberante. A boca é mais insinuante, quase gulosa, marcada pelo lado frutado e algumas notas verdes. É um vinho limpo, com um volume interessante, que termina longo e fresco.
Consumo: 2019-2022
9,50€ / 11°C

17

O TINTO DO POTE DE BARRO

IVV / Tinto / Fita Preta Vinhos

O vinho tem origem em vinhas velhas e foi fermentado em talha. Tons arroxeados na cor. Nariz distinto, com notas de ameixa seca, algum couro e um lado floral muito elegante. Na boca, há uma sugestão imediata de amargor, rastilho, taninos areados, acidez bem alta. É um vinho sério, sem gorduras, quase despido. O final tem grande frescura, com notas de fruta e de cardamomo.
Consumo: 2019-2024
24,50€ / 16°C

16

SEXY GOLD EDITION

Alentejo / Espumante / Fita Preta Vinhos

Blanc de blancs a partir de um lote de Arinto, Roupeiro e Verdelho, cujos "vins de réserve" são focados, vibrantes e ácidos. Apresenta cor dourado claro, com boca generosa, de mousse fina. Os aromas levam-nos para a frescura do limão e algumas notas mais torradas. É um espumante texturado, elegante e versátil, com um carácter que lhe permite acompanhar o início de uma refeição.
Consumo: 2019-2021
15,00€ / 8°C

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