
ANTÓNIO MAÇANITA
WINEMAKER

ANTÓNIO MAÇANITA
O ENÓLOGO IRREQUIETO

Inconformado, disruptivo, inconveniente, ousado, inquieto, arrebatador. Estes são alguns dos adjetivos pouco consensuais que podem definir tanto António Maçanita, enólogo e consultor, como os vinhos em que mete as mãos. António Maçanita, agora com 39 anos, começou no mundo dos vinhos em 2000, nos Açores, mas é só em 2004, com 23 anos, que faz o primeiro vinho. Nestes 15 anos de carreira, **recuperou castas abandonadas**, como é o caso da Negra Mole, no Algarve, e da Terrantez do Pico, nos Açores.
Onde outros não vêem futuro, António vê desafio. Veja-se o exemplo do vinho Branco de Tintas, o primeiro engarrafado em Portugal, um vinho alentejano de protesto, desenvolvido em 2008 quando a CVRA decidiu permitir a compra de uvas brancas fora de região. Outra estreia de menção, o Branco de Talha, em 2010, também o primeiro em Portugal deste género, na recuperação de uma tradição de vinificação criada pelos romanos e que viu um renascimento exponencial nesta década. Contudo, é talvez nos Açores que a revolução é mais visível - as uvas açorianas são hoje as mais caras de Portugal -, onde travam hoje a batalha para que se legalize a utilização de vinhas de cheiro, "vinhas lindas, algumas com mais de 150 anos", como as descreve Maçanita, num visível orgulho e entusiasmo.

Foi 2018 que António Maçanita ganhou tanto o título de **Enólogo do Ano pela Revista dos Vinhos** como o **Prémio Singularidade 2018 da Revista Grandes Escolhas**. Mas já desde o primeiro vinho que o enólogo arrecadava prémio: o vinho PRETA 2004 ganhou o **Trophy Alentejo**, no Internacional Wine Challenge. Também em 2016, António Maçanita recebeu o **Troféu Enólogo Geração XXI** 10 anos 2006-2016 da Revista Paixão do Vinho. No mesmo ano a Revista Wine considerou a Azores Wine Company. **Produtor Revelação**. Em 2016 a Azores Wine Company e os seus três sócios ganham os prémios Projeto do Ano e empreendedores do Ano pela revista 100 Maiores Empresas dos Açores, do jornal Açoriano Oriental – o diário mais antigo de Portugal. Dois anos depois, a Revista de Vinhos escolheu entre os **Melhores Vinhos de Portugal** 2018 a Vinha Centenária, da Azores Wine Company. Todos os vinhos assinados por António Maçanita, sejam do Alentejo, Douro ou Açores, conquistam, frequentemente, mais de **90 pontos na Wine Advocate** de Robert Parker, a mais relevante classificação vínica do mundo.
António Maçanita produz vinhos em cinco regiões diferentes, criou três projetos de produção própria, através da sua empresa de consultoria apoia 12 produtores, e lança no mercado, anualmente, mais de 50 rótulos de assinatura.



A FORMAÇÃO

Pai açoriano, mãe alentejana. De três filhos, dois estão ligados ao vinho: António e Joana Maçanita. Ambos nascidos em Lisboa, "mas nunca senti que fosse de Lisboa", confessa António, enquanto explica que as férias de infância passadas nos Açores desenvolveram, nele e nos irmãos, uma forte sensação de pertença ao arquipélago, que acabaria por ter influência no seu futuro. **Foi em São Miguel que António cresceu** com uma forte ligação ao mar e às atividades marítimas, do bodyboard à caça submarina. Essa tendência levou-o a confundir lazer com vocação e ponderar inscrever-se em biologia marinha. Foi um amigo do pai, professor na Universidade do Algarve que o dissuadiu, aconselhando a corrigir a candidatura à faculdade e apostar na Agronomia. É aqui que as intrigas da vida se manifestam: ao corrigir a candidatura, **António Maçanita erra no código do curso e acaba em Engenharia Agroindustrial.**

A paixão pela viticultura, cadeira que poderia ser incluída no plano de curso ao terceiro ano, é-lhe transmitida pelo professor Rogério de Castro, um dos mais conceituados cientistas de viticultura em Portugal e também ele produtor de vinhos na região dos Vinhos Verdes. O entusiasmo de Maçanita valeu-lhe um convite do professor para seguir a carreira académica no **Instituto Superior de Agronomia** (ISA), mas António tencionava perseguir voos diferentes. O primeiro voo foi precisamente até aos Açores, onde, em 2000 e ainda durante a faculdade, tentou plantar uma vinha com dois colegas de curso. Esses companheiros eram Frederico Vilar Gomes, atual enólogo da Companhia das Quintas, e João Palhinha, durante anos responsável de exportação para o Brasil do Esporão e hoje em dia Sales Manager da Esporão no Brasil. Tinham apenas 20 anos quando, após **plantarem a primeira vinha das suas vidas**, uma tempestade arrasou com o terreno. "Percebi que uma força maior me dizia: 'volta quando estiveres preparado.'". Esse regresso só aconteceria dali a dez anos.

AS VIAGENS

Em apenas quatro anos, António Maçanita **estagiou na Califórnia, EUA, na Austrália e em Bordéus,** França. Napa Valley foi a primeira aposta. Ainda Maçanita estava na faculdade quando passou quatro meses na Mer-



ryvale Vineyards ao abrigo do Cultural Agriculture Exchange Program. “Quando cheguei a Napa, percebi que a teoria de pouco me servia e que não sabia absolutamente nada.” De regresso à faculdade, e apesar do estatuto de râguebi lhe permitir este tipo de flexibilidade, António Maçanita não foi bem recebido pelos professores. O agora enólogo e produtor teve, desde sempre, desavenças com a autoridade, mas sobretudo **impaciência perante o status quo**. Decorar matéria e restringir os estudos apenas à informação que iria sair nos exames nunca fez parte do seu perfil, uma postura rebelde que os professores raramente compreendiam. Em 2002, de qualquer forma, **voltou à Califórnia** com a intenção de trabalhar diretamente com **Charles Thomas** na adega Rudd Estate - enólogo na Mondavi e Opus One durante 15 anos, duas das adegas que revolucionaram os vinhos de Napa Valley. A aprendizagem com Charles Thomas era constante. António Maçanita fazia uma pergunta e a resposta vinha sempre em forma de ensaio. É nesta altura e com base no processo da adega onde ficou na segunda volta da Califórnia, que Maçanita começa a desenvolver um trabalho que acabou por definir a sua forma atual de fazer vinho: **o processo de utilizaçãodde bombas versus o uso da gravidade.** Trocando por miúdos: a opção é entre um método de produção mais eficiente e rápido, ou seja, o bombeamento do mosto, que pode causar contusões ou rasgamento de peles muito frágeis, libertando aromas desinteressantes ou compostos estruturais; ou encaminhar as uvas esmagadas para a cuba de fermentação por um tapete elevatório, isto é, pela gravidade. A escolha de António Maçanita é a gravidade e é esse o método escolhido nas suas adegas. “Isto define a minha forma de fazer vinho. É anti-investimento? É! Mas assim controlo melhor o que estou a fazer. **Faço slow wine.”**.

Após a entrega do trabalho final de curso e finalização da faculdade, **António Maçanita rumou à Austrália**, onde trabalhou cinco meses na adega d’Arenberg, considerada várias vezes como uma das mais bem sucedidas adegas australianas e o seu proprietário, Chester Osborn, já na quarta geração familiar desta casa, declarado outras tantas vezes como personalidade do ano. Neste local, mais uma vez, o método adotado contrariava tudo o que António tinha aprendido. Ainda assim, em três semanas tornou-se responsável pelo turno da noite da secção de prenssagem.



Foi através de um enólogo que conheceu na Austrália, Jack Walton, que António conseguiu que a próxima experiência fosse em Bordéus, França. Com o estatuto de râguebi, acabou por conseguir um estágio no Château Lynch-Bages, em 2003. Antes disso, porém, António e dois amigos enviaram currículo para a **Herdade da Malhadinha**. Quando apenas Frederico Vilar Gomes foi chamado, António e o terceiro amigo infiltraram-se na viagem e acabaram por conseguir o emprego a triplicar. **Estava lançada a primeira pedra de interação com a indústria viticultora portuguesa.**
Estes quatro anos a viajar refletiram-se muito no modus operandi de António Maçanita. Não só, obviamente, na acumulação de experiência e aprendizagem, mas na estrutura de trabalho das suas próprias adegas. "Trouxe dos EUA e da Austrália uma forma horizontal de atribuição de responsabilidade aos trabalhadores, mas de França, onde os cargos são mais hierarquizados e herméticos, trouxe o essencial convívio à mesa na vindima, com boa comida e bons vinhos".

O ALENTEJO
Fita Preta

O primeiro vinho de António Maçanita nunca teria acontecido sem a presença indispensável de outro grande nome: **David Booth**. António e David conheceram-se à mesa de um jantar de família. David era mais velho, fazia consultoria para várias adegas e trazia na bagagem um passado filantropo dedicado à proteção de vida selvagem no Quénia ou à desminagem em Moçambique. Nessa primeira abordagem, António Maçanita, sempre desafiador, lançou uma afirmação provocatória a David Booth que viria a culminar numa grande amizade: "o problema da indústria são os consultores", declarou. Nos meses seguintes, António Maçanita acompanhou David Booth nas suas visitas de consultoria às várias quintas para poder aprender mais sobre vinha, viticultura e produtores. Em 2004, António desafiou David Booth a fazer um vinho com ele e apesar do inglês ter recusado a priori, acabou por aceder. "Senti que estava na altura de colocar os meus conhecimentos em prática e então vinificámos na Herdade da Malhadinha Nova o **PRETA 2004,** um vinho 60% meu, 40% do David e que acabou por ganhar o Trophy Alentejo, no Internacional Wine Challenge".

Foi também nesse ano que fizeram a primeira colheita de **Sexy Tinto**, um vinho que conquistou grande visibilidade ao longo dos anos e que foi muito relevante para o arranque de uma empresa que começou com a tríade "friends, fools and family", como António gosta de brincar, isto é, com uma parte de capital do tio, outra da mãe, do pai, etc.





Durante três anos vinificaram as criações em adegas alheias aproveitando o excesso de uvas do Alentejo. Em 2007, mudaram-se de armas e bagagens para o Outeiro da Esquila, onde começaram por produzir 70 toneladas e terminaram, dez anos depois, com uma produção de 440. Nesta década, saíram desta adega rótulos muito relevantes do portefólio Maçanita: Fita Preta Branco 2007, Baga ao Sol 2013, Tinto Castelão 2010, mas sobretudo o **Vinho de Talha, dos quais foram pioneiros** - especialmente o **Branco de Talha** - e anteriores à legislação existente atualmente. Como já supracitado, é em 2008 que, **pela primeira vez em Portugal**, nasce um Branco de Tintas, um vinho de protesto ao regime de exceção criado pela CVRA para se poder comprar 20% das uvas brancas fora da região. A primeira colheita do Branco de Tintas entrou na lista dos melhores Vinhos do Ano pela Revista dos Vinhos.

É em 2015 que a empresa Fita Preta começa a namorar a propriedade onde mora atualmente. O Paço Medieval e terreno onde agora opera foi comprado em 2016 e o edifício novo, todo revestido a placas de seis centímetros de cortiça cozida estava pronto um ano depois. O paço supracitado é do século XIV mas sofreu alterações ao longo dos séculos, sobretudo durante o XIX, altura que a família Saldanha tomou conta do edifício. A profunda investigação histórica e arqueológica que tem sido feita do local, contém, segundo António Maçanita, o primeiro documento em Évora que fala de regras aplicadas à vinha e ao comércio do vinho, redigidas por Martinho de Oliveira, Morgado deste paço à época. A recuperação do edificado está a ser feita respeitando a sua história e sempre com acompanhamento arqueológico. Numa zona ainda por reabilitar foi encontrada aquela que se acredita ser a maior e mais antiga adega em Évora.

Hoje sabe-se que a totalidade do paço do Morgado de Oliveira é do século XIV, tornando este um dos edifícios mais antigos de Évora. Mas nem sempre foi assim, pois as obras feitas no século XIX causaram que “do primitivo solar pouco subsistisse de interesse arqueológico, porque (...) em hora infeliz, um herdeiro determinou o alindamento e modernização do palácio (...) mascarando completamente o edifício”, como afirma Túlio Espanca. Foi Maçanita, no seu espírito de explorador que foi picando as camadas de massa até à pedra e descobriu cinco portas de arco em ogiva, uma fresta, e três pares de janelas em ogiva geminadas também medievais no piso 1, resgatando o esqueleto original medieval do edifício e a sua magnitude. Também curiosos são os contornos desta aquisição, uma junção de vontades entre o D. João Saldanha e o António Maçanita, que seguiu dois princípios: por um lado, a recuperação dum património em risco de degradação, por outro a garantia da continuidade da família Saldanha, que detém e mantêm o edifício de forma quase heroica desde a sua institui-



ção em 1306. Assim, a Fitapreta adquiriu 87%, com a responsabilidade da sua recuperação e o direito ao seu usufruto exclusivo, mantendo-se família com o restante, num testemunho da continuidade no que foi um dos mais antigos e importantes Morgados de Portugal, o Morgado de Oliveira.

No piso mais térreo está a nave de vinhos brancos e as cubas de fermentação, além de uma área para jantares, eventos e provas de vinho. Atravessando o pátio e entrando na zona moderna, encontramos a nave de tintos, a zona de vinificação e de entrega de uvas.

A produção atual da Fita Preta no Alentejo é de **280.000 garrafas anuais**, das quais **60% são para exportação.** Os países no topo desta lista são: Suíça, EUA, Canadá, Bélgica, Alemanha, Holanda, França, Finlândia, Noruega. O envio de pequenas quantidades é uma abordagem da marca, "quem quer vender os nossos produtos não trabalha com grandes quantidades, nem começam com o portefólio todo, mas antes por entender o vinho. Assim conseguimos construir um mercado exigente e de continuidade".

OS AÇORES
Azores Wine Company

Em cinco anos, a Azores Wine Company, empresa de António Maçanita, Filipe Rocha e Paulo Machado, colocou o preço das uvas nos Açores em valores semelhantes às mais caras de Napa Valley. Borgonha e Champagne. De **640 garrafas produzidas no primeiro ano, atingiram as 90.000 garrafas em 2018** e contam subir às 150.000 em 2019 e, mais uma vez, o inconformismo e vontade de fazer diferente de António Maçanita levou-o a recuperar uma casta praticamente perdida no arquipélago, o Terrantez do Pico, num projeto conjunto com os Serviços de Desenvolvimento Agrário de São Miguel.
A relação de António com os Açores é longa, com uma infância de férias passada em São Miguel e uma tentativa falhada de plantar uma vinha em 2000, com apenas 20 anos.

Tudo começa em 2008, quando Filipe Rocha, criador do famoso festival gastronómico 10 Fest Açores e diretor da Escola de Formação Turística e Hoteleira de Ponta Delgada, desafiou António Maçanita a trazer aos alunos de São Miguel uma nova abordagem aos vinhos. Os workshops de António e posteriores jantares vínicos ajudaram a desenvolver competências de futuro chefs em vinho e em harmonização de vinho e comida. Estas formações conluiam com jantares organizados pela EFTH incentivando os jovens a criar os seus menus e pairings que eram depois apresentados aos familiares, convidados e clientes. Pode entender-se que Filipe Rocha foi ensaiando, com alunos, chefs e enólogos convidados, a versão beta daquilo que viria ser o 10 Fest Açores. Um festival iniciado em 2012, na celebração do décimo aniversário da Escola, que convida 10 chefes em 10



dias para servir menus de degustação com produtos açorianos, em que as equipas de cozinhas e sala eram sempre com alunos da escola. Este tempo dedicado à escola permitiu a António gravitar com calma pelos Açores. Essa proximidade permitiu-lhe a descoberta de um campo de experimentação de uma casta que não conhecia por estar **praticamente erradicada, a Terrantez do Pico.** Ao todo, aquela pequena secção massal foi plantada com base nas 89 plantas que à data foram identificadas no Pico. Segundo Susana Mestre, a responsável à data pelo terreno onde os Serviços Agrícolas de São Miguel estavam a testar a Terrantez do Pico, esta "era uma casta com a qual não se consegue fazer grande vinho e por isso é que quase desapareceu". Esta frase, aos ouvidos de António soou ao desafio que estava à procura. António Maçanita propôs então aos Serviços Agrícolas desenvolver a casta Terrantez do Pico em troca de poder comercializar 80% da produção. **O primeiro Terrantez do Pico foi feito em 2010, numa adega com menos de 50 m2**, poucas cubas de aço inoxidável, uma prensa de madeira, e uma boa limpeza nas máquinas cheias de sujidade e muitos improvisos. "Um dia pedi 400 quilos de gelo ao Filipe para arrefecer as cubas e ele conseguiu um camião de gelo para as pescas com quase uma tonelada".
Entre 2010 e 2013, António fez vinho no Pico ainda sob a alçada da empresa Fita Preta. Três anos depois, conhece Paulo Machado, da Ínsula Vinus, na altura presidente da CVR Açores em cena. Um convite da associação Adeliaçor e da Escola de Hotelaria para um workshop de Marketing desaguou na preparação de um documento - Estratégia para o Reposicionamento dos Vinhos dos Açores - que incluía uma componente histórica, uma parte genética que reclamava o Verdelho como a casta original, mãe da Arinto dos Açores e Terrantez do Pico e um pacote de horas de consultoria gratuitas para todos os produtores da ilha do Pico. O único a querer participar neste programa foi Paulo Machado. Por isso mesmo, António ligou-lhe a perguntar se ele queria fazer um vinho em conjunto. É então na adega de Paulo Machado, que produzem vinhos relevantes com outras castas para o mercado como o Arinto dos Açores, o Verdelho o Original que aos poucos **começaram a colocar Açores no mapa.**

Em 2014, Filipe Rocha junta-se ao duo e criam a Azores Wine Company, começando negociações para alugar um terreno de 32 hectares no Pico. Posteriormente deu-se a aquisição de cerca de 50 hectares de vinhas e mais um projeto de recuperação de vinhas em parceria com cerca de 40 hectares. No total, em 4 anos a empresa recuperou 125 hectares de vinhas na ilha do Pico. Com as diferentes competências dos três intervenientes, a Azores Wine Company alterou por completo o cenário vitivinícola do Pico. A título de exemplo, em 2004 as vinhas do Pico foram consideradas Património Mundial da UNESCO e até à chegada da Azores Wine





Company, em 2014, foram recuperados aproximadamente 250 hectares de vinho na ilha. Apenas cinco anos depois da criação da Azores Wine Company, a ilha conseguiu **resgatar mais de 650 hectares**, atingindo hoje 1.000 hectares de vinha plantada, cerca de 10 vezes mais que em 2004, mas apenas pouco mais de 15% da área que existiu no passado e deu fama aos vinhos da ilha.

Para o futuro dos Açores há muito mais em cima da mesa. Para começar, a finalização da construção da adega, em novembro de 2019, uma adega nitidamente projetada para criar vinhos brancos de excelência, mas que também tem já em atenção a vertente do enoturismo; uma dupla de arquitetos portugueses aliou-se a mais dois arquitetos ingleses para desenvolver um projeto que se enquadre no ambiente circundante e ao Património Mundial.
No entretanto, a Azores Wine Company está concentrada em conseguir que a história e a cultura em torno do vinho de cheiro tenha um reconhecimento e um enquadramento legal claro. São vinhas com 150 anos de história, com muito potencial sub-aproveitado e que, desenvolvidas e bem cuidadas podem representar uma revolução muito favorável para o produtor açoriano. Em 2014, a Azores Wine Company lançou um vinho que acabou por ser retirado do mercado: **Isabella, A Proibida**, cuja descrição explicava: "Salvadora e resistente, a rainha Isabella assegurou desde o ataque da filoxera, no séc. 19, a continuação da vinha e vinho nas ilhas até aos dias de hoje. Para muitos não é vinho! Para nós é cultura, é folclore, é parte dos costumes. Esta "Isabella a Proibida", coloca em valor a história dos últimos 200 anos, num vinho elegante, aromático, autêntico e simples, como tudo o que é bom!".
A Revista de Vinhos, no âmbito da entrega do prémio **Enólogo do Ano 2018 a Maçanita**, declarou o seguinte: "(...) numa saudável equação de equilíbrio entre vinhos de perceção imediata e outros, menos óbvios, como o primeiro Branco de Talha que fez no Alentejo em 2010, conquistou um lugar merecido entre os enólogos de uma nova geração. Os olhares da crítica haveriam de fixar-se na magnitude do trabalho nos Açores, agora no Pico, onde alavancou um setor adormecido e afirmou-se estrela que guia. Vinhos de território, com lastro de investigação, que resgatam castas que estiveram em risco de extinção (como o Terrantez do Pico), que mostram um perfil que pensávamos não ser possível nas ilhas de bruma – tensos, iodados, de grande acidez e capacidade de evolução. O ressurgimento dos vinhos açorianos tem António Maçanita como protagonista maior e ele passou a dever ao projeto da Azores Wine Company a confirmação das credenciais de investigador, criador, inovador".

O DOURO
Maçanita Irmãos e Enólogos

O primeiro contacto com o Douro aconteceu em 2006. António esteve três anos a fazer consultoria na Quinta do Condoso, vinhos que nunca chegaram a ver a luz do dia, pois o produtor abandonou o projecto. Porém, foram três anos a trabalhar nesses vinhos e simultaneamente a ressuscitar a Cooperativa de Lagos, no Algarve, com a sua sócia também enóloga Cláudia Favinha. É nesta altura, em que António viaja entre Sul e Norte que a irmã, Joana Maçanita começa a dar apoio na consultoria no Douro. Se por um lado no Douro havia quem abandonasse planos, no Algarve a revolução arrancava. António Maçanita e Cláudia Favinha foram agitar a cooperativa com métodos que não agradavam a todos - como deitar ao lixo as uvas que não estavam boas para a vinificação - e até motins acabaram por desencadear no barlavento algarvio. Porém, foi graças ao trabalho pouco consensual do enólogo que o Algarve voltou a entrar nos conceituados guias de João Paulo Martins, após 10 anos de ausência. Foi também ele, fascinado por castas discriminadas e diversidade genética, quem **engarrafou a primeira Negra Mole**, uma casta autóctone, única no mundo e classificada como a segunda mais antiga do país. Em 2010, porém, João Alves, da Quinta João Clara, que António Maçanita acompanhava no Algarve, faleceu e aos poucos, ele foi-se desligando pessoalmente da região, ficando a ser acompanhada por Cláudia Favinha e mais tarde por Joana Maçnaita, o que acabou por lhe dar tempo para regressar ao Douro, em 2011 e iniciar um projeto com a irmã. **Os vinhos são feitos a quatro mãos,** mas alguns, apesar de produzidos em conjunto, refletem as preferências, manias ou visões pessoais de cada um. É o caso, por exemplo, do Gouveio by Joaninha, um vinho fresco a mineral de vinhas plantadas a 700 metros de altitude. Já o Malvasia Fina, by António, de vinhas plantadas na mesma altitude e vila, a Vila de Poiares, é um vinho obscuro, e que abraça a tendência para a oxidação própria desta casta. "**Provar os nossos vinhos é descobrir um outro Douro**", explica António, "seja um Maçanita Branco que faz uma média da região, com vinhas velhas e novas ou As Olgas, um vinho feito a partir de uma vinha com quase 100 anos."
Hoje, as vinhas do projeto Maçanita estão distribuídas pelas três sub-regiões do Douro. No Baixo Corgo, estão plantadas a Malvasia Fina, o Viosinho e o Gouveio. No Douro Superior a Códega do Larinho. As tintas estão no Cima Corgo, perto do Pinhão, com a Touriga Nacional, o Sousão e uma parcela de vinhas velhas com mais de 80 anos. Os vinhos da Maçanita Vinhos são assim o reflexo da diversidade do terroir duriense, que expressa a própria personalidade de cada um dos irmãos. **A adega do Douro produz hoje 70.000 garrafas anualmente.**

António Maçanita

www.antoniomacanita.com
azoreswinecompany.com
www.macanita.com
fitapreta.com
www.sexywines.pt

