

Enólogo de desafios / The winemaker who loves a challenge

António Maçanita faz parte da nova geração de enólogos que veio continuar o trabalho iniciado pelos seus colegas na década de 90, mostrando ao longo dos últimos anos que a persistência dá sempre bons resultados.

António Maçanita is part of a new generation of winemakers that has continued the good work of colleagues from the 1990s, showing over recent years that persistence leads to good results.

por / by MARIA JOÃO DE ALMEIDA



Durante o curso de Engenharia Agro-Industrial, no Instituto Superior de Agronomia, António desenvolveu um profundo interesse pela viticultura, razão que o levou nesse mesmo ano a plantar uma vinha em terrenos da família, nos Açores. Apesar do entusiasmo, rapidamente percebeu que para evoluir tinha de viajar. Entre 2001 e 2002 estagiou em Napa Valley (Califórnia), nas adegas Merryvale Vineyards e Rudd Estate e ainda tirou um curso - Wines of the World - no Napa College, para aprofundar a matéria. Em 2003, viajou até à Austrália, onde também passou alguns meses na famosa d'Arenberg, em McLaren Vale. Foi ali que conheceu Jack Walton, enólogo assistente da d'Arenberg e ex-jogador de *rugby*, com quem travou amizade descobrindo que Jack tinha trabalhado no Chateau Pichon Baron através da equipa de *rugby* Pays-Medoc. António copia a manobra, contacta o clube, envia o currículo desportivo e aguarda resposta.

Enquanto isso, regressa a Portugal e faz parte da equipa de arranque do projeto da Herdade da Malhadinha Nova, no Alentejo, onde põe à prova os conhecimentos adquiridos. Logo no primeiro ano de produção, o Malhadinha 2003 vence três medalhas de ouro em concursos nacionais e internacionais recompensando os esforços de todos. Entretanto chega a resposta de França e António parte para mais um estágio no prestigiado Chateau Lynch Bages. Regressa a Portugal no início de 2004, altura em que conhece David Booth e começam a planear a abertura da sua empresa, a Fita Preta Vinhos. Através da ID Wines, empresa de consultoria enológica da qual é também sócio fundador, está ligado a projetos em várias regiões do país, dos quais são exemplo a Quinta do Condoso e a R4 Vinhos (Douro); O Albergue do Bonjardim (Beiras), a Quinta de Sant'Ana (Lisboa), a Herdade do Arrepiado Velho, Adega do Calcário, Herdade da Maroteira e Herdade das Courelas (Alentejo), a Adega Cooperativa de Lagos, João Clara, Quinta da Vinha e Quinta do Francês (Algarve).

Trabalha em várias regiões, qual delas o desafia mais?

Cada uma tem os seus desafios. Na Quinta de Sant'Ana, em Mafra (região de Lisboa), o desafio era fazer grandes vinhos numa região sem tradição de vinho. Agora, o desafio é fazer um grande Alvarinho, porque acredito que o clima é perfeito para isso. Já na região do Alentejo a responsabilidade é maior, porque já lá há muitos e bons vinhos. Nesta fase, o desafio é fazer um branco genuíno, com identidade alentejana, daí o meu último vinho, o Branco de Talha. Por último, o desafio que tenho nos Açores de recuperar a Terrantez, uma casta em vias de extinção que não só deu origem a um grande vinho, como mobilizou a região a replantar a casta.

Qual é o estilo de vinho que mais aprecia?

Fascina-me a pureza aromática dos brancos e como transmitem tão bem as castas e os solos que lhes dão origem.

Qual a casta branca e tinta que mais aprecia?

Não existem muitas castas brancas no planeta que juntem tantas qualidades como a Alvarinho! Tem acidez, textura, mineralidade e tem um perfil frutado/floral em jovem, e toques de favos de mel já com alguma idade. Gosto tanto do perfil português ligeiramente mais maduro, como o estilo mais rústico dos galegos. Penso que é uma casta com uma complexidade difícil de igualar a outras portuguesas. Nas castas tintas divido-me entre a Touriga Nacional e a Alicante Bouschet. A Touriga Nacional pela identidade portuguesa, com o seu aroma floral e sempre concentrada e com boa cor. A Alicante Bouschet, porque é a verdadeira casta melhoradora em toda a sua amplitude. Tem concentração de cor, estrutura, e permite-me usar castas essenciais para o *blend* alentejano, como a Trincadeira e o Aragonez, aproveitando as suas qualidades e compensando as suas falhas. ✎

During his agro-industrial engineering course, António acquired a passion for viticulture, which encouraged him to plant a vineyard on his family's land in the Azores. Despite his enthusiasm, he soon realised that if he was to develop, he had to travel further afield. Between 2001 and 2002, he trained in the Napa Valley (California), at the Merryvale Vineyards and Rudd Estate wineries, even taking a Wines of the World course at Napa College, to consolidate his knowledge. In 2003, he travelled to Australia, where he also spent some months at the famous d'Arenberg winery, in McLaren Vale. It was there that he met Jack Walton, the assistant winemaker at d'Arenberg and ex-rugby player, who he became friends with, discovering that Jack had worked at Chateau Pichon Baron through the Pays-Medoc rugby team. António decided to do the same, he contacted the club, sent his sport CV and waited for a reply.

In the meanwhile, he returned to Portugal and joined the team launching the Herdade da Malhadinha Nova project, in the Alentejo, where he tested his newly-acquired knowledge. In the first year of production, the Malhadinha 2003 won three gold medals in Portuguese and foreign competitions, rewarding all his effort. Then his reply came from France and António set off for another internship at the prestigious Chateau Lynch Bages. He returned to Portugal at the beginning of 2004, which is when he met David Booth, and they started laying the foundations for their own wine company, Fita Preta Vinhos. Through ID Wines, the winemaking consultancy company of which he is also a founder-partner, he is involved in projects in various regions of the country, such as Quinta do Condoso and R4 Vinhos (Douro); Albergue do Bonjardim (Beiras), Quinta de Sant'Ana (Lisbon), Herdade do Arrepiado Velho, Adega do Calcário, Herdade da Maroteira and Herdade das Courelas (Alentejo), Adega Cooperativa de Lagos, João Clara, Quinta da Vinha and Quinta do Francês (Algarve).

You work in various regions, which presents the greatest challenge?

Each one has its own challenges. At Quinta de Sant'Ana, in Mafra (in the Lisbon region), the challenge was making great wines in a region with no wine tradition. Now, the challenge is making a great Alvarinho, because I believe that the climate is perfect for it. In the Alentejo the responsibility is greater, because there are lots of good wines. At this phase, the challenge is making a genuine white with local identity, which resulted in my latest white, Branco de Talha. Lastly, the challenge in the Azores is recovering the Terrantez, a grape on the verge of extinction, which not only created a great wine but also mobilised the region to replant the variety.

What's your favourite type of wine?

I think the aromatic purity of whites is fascinating and how well they transmit the grape varieties and the soil they come from.

What's your favourite white grape?

There are few white varieties with the qualities of Alvarinho! It has acidity, texture, minerality and a fruity/floral profile when young, and hints of honey when a little older. I like the slightly more mature Portuguese profile and the more rustic style of the Galicians. I think that it's a grape that has a complexity that other Portuguese whites can't rival. In terms of red grapes, I'm split between Touriga Nacional and Alicante Bouschet. Touriga Nacional because of its Portuguese identity, with its concentrated floral aroma and fine colour. Alicante Bouschet, because it's the variety that really improves wines across the board. It has a concentration of colour, structure, and it allows me to use essential grapes for the Alentejo blend, like Trincadeira and Aragonez, highlighting their qualities and compensating for their weaknesses at the same time. ✎