



ENTREVISTA A ANTÓNIO MAÇANITA

Capacidade empreendedora

Em 11 anos criou vinhos diferentes, diversos negócios e contribuiu para colocar os vinhos dos Açores no mapa

Filho de pai açoriano e mãe alentejana, António Maçanita nasceu em Lisboa em 1979. Frequentou o Instituto Superior de Agronomia, onde se apaixonou pela viticultura, e fez três anos de aprendizagem lá fora, nas regiões de Bordéus, França, Napa Valley, Estados Unidos, e Austrália. Em 2004 iniciou o seu primeiro projeto, com 24 anos, a Fitapreta Vinhos e, aos 35, produz vinhos no Alentejo, Açores e Douro e tem mais de 11 projetos de consultoria.

O que é que o motiva a avançar?

A busca da autenticidade, a recuperação de técnicas antigas e a valorização do que é nosso sem nunca parar de questionar o status quo. No primeiro vinho que fiz, em 2004, queria aplicar os conhecimentos dos três anos que trabalhei em adegas estrangeiras. Nessa altura tive a felicidade de conhecer David Booth, que me complementava na área da viticultura e que foi meu sócio. Escolhemos uma vinha, que temos até hoje, e o vinho Preta 2004 foi um sucesso. Esgotou e recebeu o Trophy Alentejo no International Wine Challenge, um momento marcante para o meu futuro. Em 2005 já tinha quatro clientes de consultoria. No ano seguinte fundei a Wine ID – Consultoria, com a minha irmã Joana Maçanita e a Claudia Favinha, ambas enólogas, para aumentar a capacidade de apoio. Hoje temos 11 projetos de norte a sul do país.

Quais são as bases da sustentabilidade do seu negócio cá e lá fora?

O nosso foco tem sido sempre a qualidade. Mas só fazemos vinhos que gostamos. Os da FitaPreta Vinhos, Maçanita e Azores Wine, empresas onde participo, são destinados principalmente à restauração e garrafeiras especializadas em Portugal e nos 22 países para onde exportamos atualmente. Temos muitos consumidores que apreciam o nosso estilo e estão sempre à espera das nossas novidades.

Quais foram os seus principais sucessos até hoje?

A viagem destes 11 anos da Fita Preta Vinhos, impossível sem o contributo de



ANTÓNIO MAÇANITA
na Adega da Ilha do Pico, Açores

toda a equipa, e o êxito dos produtores que apoiamos. Também sabe bem ter começado com três hectares e ter hoje 100 e ter ultrapassado a barreiras dos 90 pontos, na revista 'WineAdvocate', com os vinhos dos Açores e brancos do Alentejo Fita Preta. Estou seguro que o meu eterno sócio, David Booth, falecido em 2012, estaria orgulhoso do que fizemos.

Recentemente avançou com um novo negócio na Ilha do Pico. Como é que surgiu a oportunidade?

Tudo começou no projeto de recuperação da casta Terrantez do Pico, que está a ser desenvolvido nos Açores. Lancei o desafio à responsável, Susana Mestre, e fizemos um vinho com esta variedade, que se revelou salino, fresco, iodado, com algum floral muito suave. Mais tarde estabeleci uma parceria com a InsulaVinus para produzir um Arinto dos Açores em 2013, que comprovou ainda mais o potencial do terroir e das castas açorianas. O entusiasmo cresceu e deu origem ao projecto Azores Wine Company,

em parceria com Paulo Machado e Filipe Rocha. Tem base no Pico, onde estamos a recuperar 42 hectares de vinha. Este ano já lançámos várias referências e outras estão em preparação: um Tinto Vulcânico e um espumante de Arinto dos Açores.

Quais são os próximos projetos?

Nos Açores, a construção da adega. No Alentejo estamos a testar vinha em modo de produção biológico. Para breve vamos lançar um Pico Licoroso, com idade e complexidade à luz dos escritos históricos Fayal Wines. Recentemente lançámos o nosso primeiro vinho alentejano da casta baga, o Baga Ao Sol.

O que é, para si, um vinho perfeito?

É aquele que respeita a origem, o clima, as castas, se forem boas, a cultura e história do local, sem se excusar de contribuir para alterar o status quo.

WWW.FACEBOOK.COM/FTAPRETAVINHOS
WWW.FITAPRETA.COM