

# REVISTA DE VINHOS

PARA APRECIADORES EXIGENTES

Nº 271 | JUNHO 2012 | €4,00 (Cov.) | Revista Mensal | [www.revistadevinhos.iol.pt](http://www.revistadevinhos.iol.pt)

**LICOROSOS**  
Ilustres desconhecidos

**AS CASTAS  
E O FUTURO**  
O que plantamos  
em Portugal

**DÃO**

Os grandes tintos  
do granito

CONDE D'ERVIDEIRA  
ALENTEJO RESERVA TINTO 2010

\*preço Portugal com IVA

POR  
APENAS  
€ 6.00\*



# O IRREQUIETO

# António Maçanita

António Maçanita não está decididamente a abrandar. Este jovem enólogo continua a lançar vinhos novos e desafiadores, ao mesmo tempo que nos vai brindando com as novas colheitas das marcas que já estão no mercado há alguns anos.

**TEXTO** João Afonso e António Falcão \* **FOTOS** Ricardo Palma Veiga

**A** António Maçanita parece redescobrir-se a si próprio e ao país onde trabalha a cada ano que passa. Temos assistido a um crescendo na capacidade criativa deste enólogo que começou por pensar, muito jovem, em início de carreira, que iria revolucionar o Mundo do vinho em Portugal.

De certo modo, tem-no conseguido. Principalmente no campo dos brancos; já nos deu a conhecer um belo Terrantez do Pico (desconhecíamos que era possível fazer vinhos com esta qualidade no meio do Atlântico) e um

intrigante Branco de Tintas, de que saiu agora a segunda edição, com a data de 2010. Baseado em Castelão ("a uva mais barata do Alentejo", nas palavras do enólogo), este branco passou por barrica e foi sujeito a *batonnage*. É sem dúvida um branco diferente e é pena que existam somente 1.200 garrafas.

Este ano António apresenta mais duas novidades: um francamente provocante espumante Sexy, não só na vestimenta da garrafa mas também no vinho que contém; e uma pequena "jóia" da tradição regional, um Branco de



## As maiores novidades vão para um espumante 'rosa choque', um branco de talha e um outro, sexy, para o Verão

Talha que importa provar e admirar. O primeiro foi feito com método tradicional (fermentação em garrafa) usando uvas de Catelão e Touriga Nacional. Tem também algum trabalho de barrica, embora mal se note. Maçanita enviou para o mercado 13.000 garrafas deste espumante vestido a 'rosa shocking'. Quanto ao branco de talha, foi feito, como o nome indica, em talhas de barro. A ideia veio-lhe, curiosamente, de um vinho branco semelhante nos Estados Unidos (Quintessence), fermentado em cubas de cimento. Apenas 1.300 garrafas foram feitas. Na ocasião do lançamento pudemos provar ainda as restantes novidades, incluindo o branco Sexy Summer Edition, um vinho feito para provocar "sensações de frescura e divertimento". A gama Sexy, aliás, está destinada a vinhos mais fáceis, mais 'divertidos', para consumidores mais jovens. Os da Fita Preta são vinhos mais 'sérios', destinados a um público mais enófilo. A gama é composta pelas marcas Fita Preta, Palpite, e o

topo de gama, Preta, cujas colheitas mais recentes já foram provadas na RV.

O ano passado a empresa vinificou mais de 200.000 garrafas, que estão a ser vendidas no mercado nacional e em 14 mercados de exportação. Recentemente, a Fita Preta Vinhos sofreu um grande abalo com o falecimento prematuro do sócio e técnico de viticultura, David Booth. António Maçanita perdeu não só um amigo como o homem que percorria o Alentejo à procura das melhores uvas para os vinhos. De facto, a empresa não possui vinhas próprias, apenas utiliza uvas compradas a viticultores de várias regiões do Alentejo. Para a vinificação é usada a adega da herdade de Outeiro de Esquila, não longe de Évora.

Entretanto e entusiasmados com estas novidades ficamos a aguardar outras que certamente chegarão, mais tarde ou mais cedo, tendo em conta o temperamento irrequieto e descobridor deste jovem enólogo português.