

Vinhos

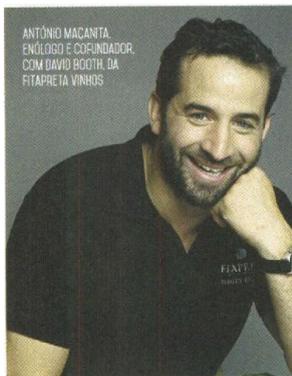
DE PORTUGAL E DO MUNDO

FITAPRETA VINHOS

EMPREENDEDORISMO E CRIATIVIDADE

Fundado em 2004, no Alentejo, este projeto fez vinhos Sexy's, reiventou os de talha e ajudou os vinhos dos Açores a regressarem ao mapa. A aposta na inovação é uma constante, num negócio que continua a crescer de forma sustentada

ANTÓNIO MAÇANITA, enólogo e fundador da Fitapreta Vinhos, não tinha quaisquer raízes no sector, e optou por tirar o curso no Instituto Superior de Agronomia, em Lisboa, a conselho do pai. Foi aí que se começou a interessar pela vinha. De tal forma que decidiu plantar uma nas terras do seu progenitor, nos Açores, nos anos 2000. Mas o projecto fracassou por falta de experiência. Entretanto, o seu interesse pelo mundo do vinho cresceu e António Maçanita fez estágios em diversas adegas, ao longo de três anos. Primeiro na Merryvalle Vineyards (2001) e Rudd Estate (2002), em Napa Valley, nos Estados Unidos. Depois na D'Arenberg (2002), na Austrália, e na Lynch Bages (2003), em Bordéus. Para conseguir fazer este último estágio, teve de enviar o currículo desportivo e jogar pela equipa de rugby Pays-Medoc. De regresso a Portugal, em 2004, com 24 anos, conhece, no Alentejo, terra da sua mãe, David Booth, um viticultor inglês. A amizade iniciou-se com as primeiras provocações entre os dois, e António começou a acompanhar



ANTÓNIO MAÇANITA, ENÓLOGO E FUNDADOR, COM DAVID BOOTH, DA FITAPRETA VINHOS



A EQUIPA DA FITAPRETA VINHOS

David para aprender mais sobre vinha até que, em junho desse ano, o desafio a fazerem um vinho. Já havia vinha e instalações onde vinificar, mas era necessário arranjar dinheiro para investir no negócio. Entre pai, mãe e tios, António conseguiu reunir 30 mil euros para começar o projeto. Com os 20 mil euros de David, fundaram a Fitapreta, empresa que supera hoje um milhão de euros de faturação

anual. "O seu nome tem origem nos Açores, pois é o da quinta onde a minha família passa férias desde sempre", diz António Maçanita. Em 2012, num evento trágico, David Booth morre inesperadamente, aos 47 anos, de falha cardíaca. "Foi o acontecimento que mais me afectou na vida em termos negativos", diz António Maçanita. No entanto, e com o esforço de toda a equipa, a Fitapreta Vinhos continuou a avançar e a crescer. De entre todos os seus membros, salienta a dedicação de Sandra Sárria, enóloga, que entrou no negócio em 2008 e hoje integra a sociedade. "É ela a locomotiva da equipa", explica. Conta também que a marca Preta, o melhor vinho da Fitapreta, que apenas é produzido em anos especiais, passou a chamar-se Preta Cuvée David Booth. Este ano, a colheita mais recente teve 94 pontos em 100 pela publicação norte-americana, "Wine Advocate", a melhor de sempre. "O David deve estar orgulhoso", afirma António Maçanita. Hoje com 37 anos, acumula várias nomeações de enólogo do Ano e ganhou, recentemente, o Troféu Enólogo Geração XXI,

que premiou os seus últimos 10 anos de trabalho na indústria. A sua empresa, a Fitapreta Vinhos, produz, hoje, mais de 50 referências, desde a Touriga Vai Nua até ao Baga ao Sol, passando por um Branco de indígenas e uma Fina Flor, criações de um enólogo irrequieto, que está sempre à procura de inovar e de experimentar para o fazer. Em comum, em todas as referências que a sua empresa coloca no mercado, as uvas são vindimadas à mão e o seu transporte e das massas vinicas é feito por gravidade. O resto é o resultado da inspiração do enólogo. António Maçanita salienta que um dos vinhos com mais impacto desta casa é o Branco de Talha, produzido em 2010. "Gerou a onda de vinhos de talha que se conhece hoje", diz. Outro foi o Terrantez do Pico, também de 2010, produzido nos Açores. "Por um lado, ajudou a recuperar uma casta quase extinta, pois só existiam 89 plantas, e hoje há mais de três hectares plantados", explica. Acrescenta que a iniciativa contribuiu para "toda uma região acreditar que era possível fazer grandes vinhos nos Açores".



FITAPRETA TINTO, PALPITE TINTO, PRETA, SEXY TINTO E SEXY SPARKLING ROSÉ, ALGUNS DOS VINHOS DESTA CASA.