

# TERRANTEZ DO PICO

## um vinho a descobrir

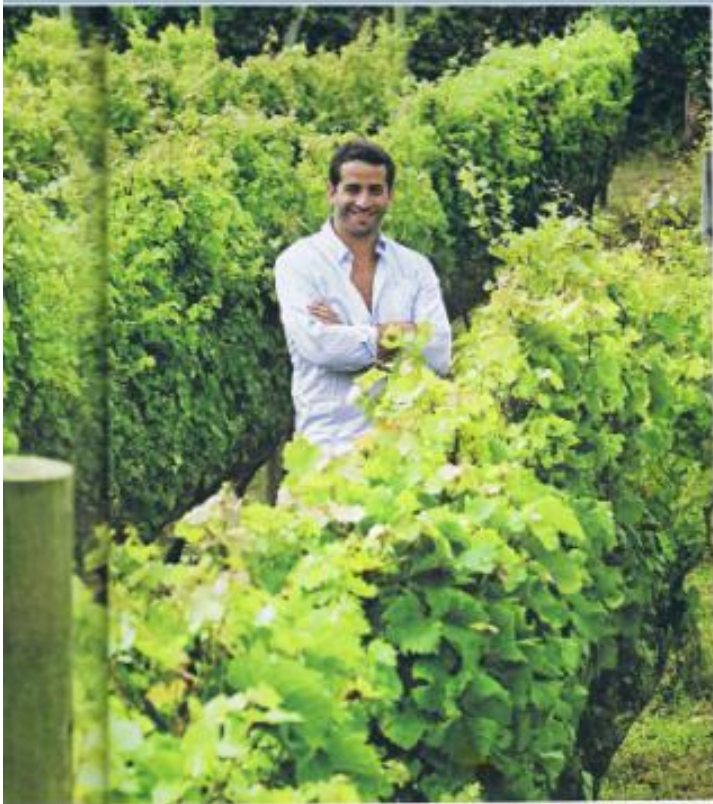
Fomos ao Açores conhecer a vinha que faz o Terrantez do Pico de António Maçanita. E ficámos a saber que em pleno Atlântico também se fazem vinhos obrigatórios.

TEXTO João Afonso • FOTOS Cortesia Fita Preta

Existiam menos de 100 plantas de Terrantez do Pico plantadas no Mundo.... Foi com estas palavras que António Maçanita abriu a apresentação do branco de 2011 de Terrantez do Pico que ocorreu no "Fest Açores '12" e que provou e comprovou a recuperação de uma casta que estava praticamente perdida. Depois prosseguiu contando todo o processo que envolveu os Serviços de Desenvolvimento Agrário de São Miguel, a Forvid, a Escola de Formação Turística Hoteleira dos Açores (responsável pelo jantar de apresentação) e ele próprio nesta festa à grande escala açoreana. Ambicioso e irrequeto, António Maçanita é bem conhecido no nosso país através de algumas marcas a que presta consultoria mas em particular pelo seu projecto próprio de vinhos alentejanos de nome Fita Preta. Este nome é açoriano e vem da alcinha de uma importante amizade familiar, homem de negócios que cego de um olho usava a fita preta como venda. O almoço de recepção aos convidados para o grande evento de Verão, palco do lançamento no novo Terrantez do Pico, seria exactamente na pequena quinta de nome e herança "Fita Preta" alcandorada nas arribas da Caloura, pequeno promontório avançado da costa sul açoriana, na ilha de São Miguel, espécie de paraíso terreno numa gigantesca varanda basáltica sobre o azulão Atlântico que maravilha os sentidos de António Maçanita desde muito terra idade. Ali passou férias desde criança. E não é de admirar que na recuperação de uma casta açoriana esteja o jovem enólogo que tem os Açores como a sua segunda terra.

O projecto iniciou-se em 2006 quando as manobras de resgate ampelográfico nacional, lideradas por António Martins, teve nos Açores o seu tiro de partida. Na quinta dos Serviços Agrários de São Miguel foi plantada a primeira vinha extreme da casta Terrantez do Pico (toda cercada de sebes altas para proteger a vinha dos fortes ventos da ilha) com uma área de cerca de 0,3 hectares. Tinha por missão preservar cerca de 56 clones da casta quase desaparecida. Maçanita foi chamado à transformação da colheita em 2010. O lançamento desta primeira colheita foi em Lisboa, em jeito de chamar a atenção para o que se estava a fazer nas ilhas. E chamou! O segundo lançamento convidou o Continente a rumar à ilha para ver donde vinham as uvas e como eram feitas as coisas. Singularíssima adega: muito pequena, arcaica, minimalista, mas dá para desenrascar e fazer vinho que insiste em ser provado e admirado. E se na primeira colheita Maçanita mostrou um branco mineral guiado por fruto e acidez vibrante, na segunda colheita cresceu na ambição e além do branco "base" realizou dois ensaios: um espumante (180 garrafas) que promete dar cartas, e um branco 100% madeira nova (70 garrafas) que embora, e talvez, menos característico que o branco "guião", mostrou outro caminho a desenvolver. Que mais surpresas poderão sair destas ilhas atlânticas? Pelos exemplos provados será apenas uma questão de tempo para ficarmos a saber.





16,5 €18

**Terrantez do Pico**  
Reg. Açores branco 2011  
Fita Preta

O aroma está ainda um pouco fechado mas muito fino, fresco e fragrante. Na boca mostra largura, muito fruto e mineralidade, alguns fumados, lima e fruto tropical, com longo e salino final. (14,5%)



[www.vertice.org.pt](http://www.vertice.org.pt)