



Dear friends,

Fitapreta focuses on producing wines that express sense of place. It is a continuous process that includes the search for the old methods, the recovery of extinct grape varieties and understanding the expression of the different type of soils in the region. We work with 23 indigenous grapes varieties. The approach to limestone soils will be different from schist or granites. The winemaking is low intervention, no selected yeast, low sulphites, and will vary. Stems, no stems, whole berry, crushed, clay aged, barrel, stainless steel, horizontal stainless steel. But some general principles apply. Night harvest to preserve fruit, sorting is commendatory, no pumps, so all is gravity flow. Starting in 2004, with no vineyards, no winery and no rich parents, we proudly found our new home only in 2017, an abandoned medieval Castle of 1306, Paço Morgado de Oliveira, that produced wine in 1306 up to the early 1900's, and it was the oldest area of vineyard in the region. Our commitment in the recovery of this historic building, and making it our winery, expresses well our vision. A profound responsibility on the preservation of our heritage, of our history, but not as repetition of the past but learning with the past, with our eyes focused on the present and future.

In the middle of the Atlantic, one third of the way to the Americas, somewhere between the latitude of Lisbon and New York are the Azores Islands. The vineyards are planted in the cracks of the lava bed, respecting the old saying that «the best grapes come from where you can hear the crabs singing» meaning as close to the ocean as possible. The grape varieties are all indigenous: Verdelho (not to be confused with Verdejo, or Verdelho of the mainland that is Gouveio), Arinto dos Açores (not to confuse with Arinto of the mainland) and Terrantez do Pico. I descend from Azoreans and in 2010 got involved in the recovery of the almost extinct grape variety Terrantez do Pico. There were less than 100 plants left, but today more than 30 hectares exist. Convinced of this incredible potential I established with Filipe Rocha Azores Wine Company in 2014, focusing on the preservation of the indigenous grape varieties and the expression of the volcanic-ocean terroir full of identity, pure, fresh and with a pinch of salt. The last years have been focused on the recovery of 126 hectares «currais vineyards» in Pico Island. Rebuilding with the XVI century structure and bringing them back to production, this low yielding vineyards, in the impressive Pico Island Vineyards Landscape, classified by UNESCO as World Heritage can produce a maximum of 10hl in its prime.

Today is unquestionable that Azores Wine Company is the engine of the revolution of wines in Azores and the mission is simple: bringing the Azores Wines back to the map!

Best regards

António Maçanita

Liebe Freunde,

Fitapreta konzentriert sich auf die Herstellung von Weinen, die ein Gefühl für einen Ort zum Ausdruck bringen. Es handelt sich um einen kontinuierlichen Prozess, der die Suche nach alten Methoden, die Wiederherstellung ausgestorbener Rebsorten und das Verständnis für den Ausdruck der verschiedenen Bodentypen in der Region umfasst. Wir arbeiten mit 23 autochthonen Rebsorten. Die Vorgehensweise bei Kalksteinböden unterscheidet sich von der bei Schiefer oder Granit. Die Weinbereitung erfolgt mit geringen Eingriffen, ohne selektierte Hefe, mit wenigen Sulfiten und variiert. Stängel, ohne Stängel, ganze Beeren, gepresst, in Ton gealtert, Fass, Edelstahl, horizontaler Edelstahl. Es gelten jedoch einige allgemeine Grundsätze. Eine Nachlese, um die Früchte zu schonen, und eine Sortierung ist empfehlenswert sowie keine Nutzung von Pumpen, damit alles über die Schwerkraft läuft. Wir begannen im Jahr 2004 ohne alles, ohne Weinberge, ohne Weingut und ohne reiche Eltern. Erst im Jahr 2017 fanden wir stolz unser neues Zuhause, ein verlassenes mittelalterliches Schloss aus dem Jahr 1306, Paço Morgado de Oliveira, das von 1306 bis in die frühen 1900er Jahre Wein produzierte und das älteste Weinanbaugebiet der Region war. Unser Engagement bei der Wiederherstellung dieses historischen Gebäudes, das wir zu unserem Weingut gemacht haben, bringt unsere Vision gut zum Ausdruck. Eine tiefe Verantwortung für die Bewahrung unseres Erbes, unserer Geschichte, aber nicht als Wiederholung der Vergangenheit, sondern als ein Lernprozess mit der Vergangenheit, mit Blick auf die Gegenwart und die Zukunft.

In der Mitte des Atlantiks, auf einem Drittel des Weges nach Amerika, zwischen Lissabon und New York, liegen die Azoren. Die Weinberge sind in den Rissen des Lavabodens angelegt, getreu dem alten Sprichwort: «Die besten Trauben kommen von dort, wo man die Krebse singen hört», also so nah wie möglich am Meer. (...)Heute ist es unbestreitbar, dass die Azores Wine Company der Motor der Weinrevolution auf den Azoren ist und die Mission ist einfach: Die Aufmerksamkeit für Azorenwein erneut zu erwecken!

---

Chers amis,

Fitapreta produit des vins en mettant l'accent sur l'expression du terroir. C'est un processus continu qui implique de mener des recherches sur les anciennes méthodes de vinification, de réhabiliter des cépages disparus et de comprendre l'expression des différents types de sols dans la région. Nous travaillons avec 23 variétés autochtones en nous adaptant au sol: un sol limoneux nécessite une autre approche qu'avec le schiste ou le granite. Nous intervenons très peu lors de la vinification, pas de levure sélectionnée, peu de sulfites, mais beaucoup d'ajustements. Avec ou sans rafles, baies entières ou pressées, vieillissement en amphore, en fût, en inox, en cuve horizontale... Mais certains principes sont immuables: vendanges nocturnes pour préserver le fruit, tri des raisins, absence de pompage, écoulement par gravité. Nous avons commencé en 2004, sans vignes, sans chai, sans parents fortunés. Nous sommes donc fiers d'avoir trouvé notre nouveau chez nous - même s'il a fallu attendre 2017 - dans un château médiéval abandonné de 1306, le Paço Morgado de Oliveira, qui a servi à produire du vin de 1306 jusqu'au début des années 1900 et possède les plus vieilles vignes de la région. Notre engagement en faveur de la restauration de cet édifice historique et de sa transformation en chai est à l'image de notre philosophie. Un sens profond de responsabilité envers la préservation de notre patrimoine, de notre histoire. Loin de chercher à reproduire le passé, nous en tirons des enseignements, le regard dirigé vers le présent et l'avenir.

Les Açores sont perdues au milieu de l'Atlantique, à un tiers du chemin vers l'Amérique, quelque part entre la latitude de Lisbonne et de New York. Les ceps sont plantés dans les anfractuosités du sol volcanique, selon le vieil adage voulant que «les meilleurs raisins viennent de là où l'on entend les crabes chanter», c'est-à-dire le plus près possible de l'océan. (...)

Aujourd'hui, l'Açores Wine Company est sans conteste le moteur de la révolution viticole aux Açores et sa mission est simple: rendre toute leur superbe aux vins des Açores!