



DD

CLUB LES  
DOMAINES

António Maçanita, Portugal

# Die pure Leidenschaft



## António Maçanita Weinmacher

Stillstand gibt es bei António Maçanita nicht. Bereits im Alter von 23 Jahren gründete er 2004 zusammen mit seinem englischen Freund, dem Önologen David Booth, das Weingut Fitapreta, um Weine im Alentejo zu produzieren. Heute ist er zusammen mit seiner Schwester Joanna im Douro tätig und auch auf den Azoren, genauer gesagt auf Ilha do Pico mit der Azores Wine Company. Nach seinem Önologiestudium machte er sich auf den Weg, weltweit Wein-Know-how zu erwerben, und arbeitete in Australien bei D'Arenberg, im Napa Valley und bei Château Lynch-Bages im Bordelais. Seine gewonnenen Erfahrungen kann er heute in die Weinbereitung seiner Weine aus vier Regionen Portugals einfließen lassen. Eine seiner grossen Auszeichnungen ist der Titel «Bester Weinmacher Portugals 2016».

Fotos: z.Vg.



Manchmal kommt es anders als gedacht, eigentlich wollte António Maçanita Meeresbiologe werden. Sein heutiges «Studienobjekt» sind Trauben, die er in vier portugiesischen Weinregionen anbaut und mit grossem Erfolg auf die Flasche bringt. **Text: Nicole Harreisser**

**U**nbequem, ungewöhnlich, ruhelos – das sind nur einige Adjektive, mit denen man António Maçanita verbindet. Bereits in jungen Jahren hat er sich dem Weinbau verschrieben und betreibt heute Weinbau in verschiedenen Regionen Portugals, im Alentejo mit Fitapreta, im Douro mit Maçanita und auf der Azoreninsel Pico mit der Azores Wine Company. Sein ursprüngliches Berufsziel war Meeresbiologe, denn er verbrachte als Kind eines azorianischen Vaters und der Mutter aus dem Alentejo seine Ferienzeit auf den Azoren. Auch heute zählen Bodyboarding und die Unterwasserjagd zu seinen Hobbys. Durch einen Fehler bei der Immatrikulation schrieb er sich für landwirtschaftlich-industrielle Technik ein und legte im dritten Studienjahr den Grundstein für seinen weiteren Werdegang, als er Professor Rogério de Castro, einen der bekanntesten Weinbauwissenschaftler Portugals und Winzer in der Vinho-Verde-Region, kennenlernte, der seine Passion für Weinbau förderte.

### Azoren zum Ersten

Bereits in jungen Jahren unternahm er den ersten Anlauf, Wein auf der Azoreninsel Pico zu produzieren. Zusammen mit seinen beiden Freunden Frederico Vilar Gomes, heutiger Weinmacher bei Companhia das Quintas, und João Palhinha, heute Sales Manager in Brasilien bei Esporão, legte er im Alter von 20 Jahren seinen ersten Weinberg an. Aber ihr Bestreben war nicht von Erfolg gekrönt, ein Sturm fegte den Weinberg weg. «Ich merkte, dass eine hö-

here Macht mir sagte: «Komm zurück, wenn du bereit bist», erklärt António. So dauerte es zehn Jahre, bis er zurückkehrte. Er setzte sein Studium fort, keineswegs entmutigt, und machte Station im Napa Valley bei Merryvale. Dort erkannte er, dass die Theorie seines Studiums ihn nicht weiterbrachte. Seine Ungeduld und auch gewisse Rastlosigkeit machten ihn nicht zum Liebling seiner Professoren während des Studiums. Nach einem zweiten Aufenthalt in Kalifornien, bei dem er seinen Weg der Weinbereitung mit Hilfe von Schwerkraft definierte und sein Ziel, «langsame» Weine zu machen, erkannte, schloss er sein Studium ab. Sein weiterer Weg führte ihn nach Australien zu D'Arenberg. Wieder wurde sein theoretisches Know-how komplett auf den Kopf gestellt, aber er konnte schnell umschalten, und nach kurzer Zeit war er voll in den Betrieb integriert. Im Anschluss ging er ins Bordelais zu Château Lynch-Bages in 2003. Danach erfolgte der erste Schritt Richtung Weinbau in Portugal: Gemeinsam mit seinen Freunden Frederico Vilar Gomes und João Palhinha bewarb er sich bei Herdade da Malhadinha, wo aber nur Frederico zunächst angestellt wurde. Die beiden anderen gaben nicht auf und folgten ihm schlussendlich. Während dieser Zeit traf António auf den Önologen David Booth und nach dessen erster Zurückhaltung konnte António ihn durch Leidenschaft und Hartnäckigkeit von einer Zusammenarbeit überzeugen. Im September 2004 gründeten die beiden schliesslich Fitapreta Vinhos im Alentejo.

## Weine im Clubpaket

### DO Pico Arinto dos Açores 2018 2023 bis 2025

Aus 100 Prozent Arinto de Açores gekellert. 10 Monate auf der Feinhefe und weitere 48 Monate Flaschenreife. Dicht gewobene, vielschichtige Nase, mit Schmelz und harmonischer Opulenz. Vollmundig am Gaumen, viel Schmelz untermalt mit feiner, frischer Mineralität. Langer und feiner Abgang.

**Mariage:** Zu Austern, gegrilltem Fisch, Salaten und frischen Meeresfrüchten

### Alentejo DOC Tinto de Castelão 2020 2023 bis 2026

Stammt von alten Reben im Field Blend. Dicht gewoben in der Nase, Kirsche, Cassis, auch Tabakblätter, feines Leder und schwarzer Tee. Lebendig und vibrierend. Saftig und elegant am Gaumen, satte Tanninstruktur, kompakt. Präsent mit gut verpackter Power.

**Mariage:** Zu Oktopus «à lagareiro» – gebratener Oktopus mit Kartoffeln – oder herzhaftem Geflügel

### DO Tinto do Pote de Barro 2020 2023 bis 2026

Weisse Blüten, auch rote Waldbeeren, dazu reife Cassisnoten und etwas Astschnitt. Tiefgründig und verwoben. Am Gaumen mit reifer Blaubeere, bereits integrierten Tanninen, die Struktur und Tiefe geben. Klar und präsent. Langes Finale.

**Mariage:** Deftige Braten und Eintöpfe

Es sollte noch einige Jahre dauern, bis Fitapreta Vinhos einen eigenen Keller bezog und Weine auch aus eigenen Trauben produzierte. Im Fokus stand von Anfang die Region, die in den beiden kreierten Weinen Ausdruck finden sollte. 2004 brachten sie den ersten Wein «Preta 2004» auf die Flaschen, den sie aufgrund der guten Beziehungen von António bei Herdade da Malhadinha Nova produzierten und mit dem sie gleich die Auszeichnung der Alentejo Trophy bei der International Wine Challenge gewannen. In den folgenden drei Jahren vinifizierten sie ihre Weine in verschiedenen Weingütern mit Trauben, die sie im Alentejo kauften. Sie waren die Ersten, die einen Branco de Tintas, Weisswein aus roten Trauben, produzierten und die Methode der Talha-Weine vorantrieben. Weitere Weine wie der Fitapreta Branco, der Tinto Castelão und der Baga ao Sol folgten.

2015 konnte António den ersten Schritt in Richtung einer eigenen Kellerei machen, er nahm Kontakt zu den Besitzern des Paço Morgado de Oliveira, einem mittelalterlicher Paço aus dem 14. Jahrhundert in Nossa Senhora da Graça do Divor, in Évora auf. Zusammen mit der Besitzerfamilie Saldanha kam António überein, 87 Prozent des Anwesens zu übernehmen unter der Prämisse der Wiederherstellung des vom Verfall bedrohten Anwesens und der Bewahrung der Familientradition der Saldanhas, die seit Errichtung dieses Anwesens 1306 für den Bestand Sorge tragen. Bereits die Ernte 2017 konnte dort verarbeitet werden, und so ist der Paço heute das Zuhause von Fitapreta Vinhos. Das weitläufige Anwesen beherbergt einen Keller, den Sala dos Arcos, zur Bereitung der Weissweine im historischen Palast. Dort werden auch alle Weine, die in französischer

Eiche reifen, Weiss- wie auch Rotweine gelagert. Der «Versuchskeller» ist auch der Ort, wo António seinen Ideen und Träumen freien Lauf lässt. Im neu errichteten Gebäude, das sich in die bestehende Architektur und die umgebende Natur nahtlos einfügt und mit dem für die Region typischen Kork verkleidet ist, ist der Keller für die Rotweinbereitung angesiedelt. Heute gehören 20 Hektar Rebfläche zu Fitapreta Vinhos, die mit mehr als 50-jährigen Reben bestockt sind: Tinta Carvalha, Alicante Branco, Moreto und Trincadeira das Pratas. António entdeckte diesen Weinberg 2017 bei seinen beständigen Forschungen zur Geschichte und dem Terroir des Alentejo. So konnte er noch mehr in das «alte» Alentejo eintauchen. Daneben werden Trauben aus Zukauf verarbeitet. Diese Weinberge werden unter Leitung des Fitapreta-Teams bewirtschaftet.

### Der Gesang der Krabben

Ein weiteres Herzensprojekt ist die Kultivierung und Bewirtschaftung der Rebflächen auf der Azoren-Insel Pico. António kehrte zehn Jahre nach seinem ersten Versuch zurück auf die Insel, um Weine, die nach Land und Meer schmecken, zu produzieren. Und diesmal war sein Bestreben von Erfolg gekrönt. Es begann mit der Rekultivierung der autochthonen Rebsorte «Terrantez do Pico» und ist heute nicht nur ein erfolgreiches Weingut, sondern auch ein önotouristisches Highlight. Die drei Inhaber – António Maçanita, Filipe Rocha und Paulo Machado – der 2014 gegründeten Azores Wine Company haben ihre Leidenschaft und Begeisterung für Wein und Gastronomie zusammengeführt und können mit Stolz auf ihr Unternehmen blicken.

**«Ich will mit meinen Weinen das reine Terroir ins Glas bringen – das ist mein absoluter Fokus.»**



## Profitieren Sie von unseren Entdeckungen!

Und werden Sie jetzt Mitglied beim Club les Domaines. Wir VINUM-Redakteure sind ständig auf Achse. Wir erkunden Weinregionen und Weingüter und degustieren einzigartige Weine. Aus den besten treffen wir eine Auswahl und schnüren in Zusammenarbeit mit den Winzern sechsmal im Jahr ein Paket mit drei Spitzenweinen, das Ihnen als Clubmitglied nach Hause geliefert wird. Dazu schreiben wir für Sie Geschichten über Land und Leute und geben Reisetipps aus erster Hand. Eben alles, um mit dem Glas in der Hand die nächste Weinreise zu planen oder sich auf genussvolle Art in Gedanken zu den schönsten Weinregionen rund um den Globus entführen zu lassen. Lust bekommen? Dann lassen Sie sich von uns Tür und Tor zu den besten Weingütern der Welt öffnen und bestellen Sie ein Schnupperpaket unter:

[www.clublesdomaines.com](http://www.clublesdomaines.com)



### **Insider-Tipp**

**Cella Bar, Madalena, Pico**  
**[www.facebook.com/cellabar/](https://www.facebook.com/cellabar/)**

Unweit des Hafens der Inselhauptstadt Madalena liegt die Cella Bar direkt an der Küste. Ein spektakulärer Bau, der alt und neu gekonnt verbindet und mit einer wunderbaren Terrasse im ersten Stock beeindruckt. Neben hervorragendem Essen werden auch erstklassige Weine angeboten. Ausserhalb der Saison liegt der Fokus auf Barbetrieb.

**Weitere Reisetipps im Clubpaket.**

Das Terroir der Azoreninsel Ilha do Pico ist durch den vulkanischen Ursprung der Insel und die Nähe zum Meer geprägt.