

Açores Wine Company Vinha Centenaria



KRAJ	Portugalia
MINIMALNA TEMPERATURA	12.00 st.C
REGION	Azory
APELACJA	Açores IGP
SZCZEP	Alicante Branco, Arinto dos Açores, Verdejo
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	12,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml

Aromat:

W aromacie dominują nuty jodu, soli morskiej co świadczy o jego bliskim sąsiedztwie z oceanem. Te intensywne akcenty morskie są charakterystyczne dla win z wulkanicznych gleb Azorów. Dodatkowo, wyczuwalne są subtelne akcenty lipy, które wprowadzają element świeżości.

Smak:

Na podniebieniu wino jest skoncentrowane, gęste z wyraźną i długą. Obecność soli i jodu w smaku potęguje odbiór morskiego charakteru. Taniny są delikatne, struktura wina jest elegancka i dobrze zbalansowana.

Potrawy:

Tłuste ryby, wieprzowina po chińsku

Więcej informacji:

Nazwa "Vinha Centenária" oznacza „stuletnią winnicę” i nawiązuje do krzewów, które zachowały tradycyjny skład odmianowy Pico mimo wyniszczenia wyspiarskich upraw przez filokserę i mączniaka w XIX wieku. Wino jest kupażem odmian rosnących razem w winnicy: Arinto dos Açores stanowi ponad 85%, a pozostałą część tworzą Verdelho, Alicante Branco i Boal. Krzewy uprawiane ekologicznie rosną w szczelinach skał lawowych Criação Velha, około 560 m od oceanu. Prowadzone tuż przy ziemi, chronione są przed słonym wiatrem kamiennymi murkami *currais*. Winogrona zbiera się ręcznie i tłoczy w całych gronach. Po 12 godzinach klarowania moszcz trafia do fermentacji: 70% do poziomych zbiorników stalowych o pojemności 250 l, a 30% do używanej beczki z francuskiego dębu o pojemności 228 l. Wino dojrzewa 15 miesięcy na drobnym osadzie. Rocznik 2023 dał zaledwie 1350 butelek.

Antonio Maçanita

ANTÓNIO MAÇANITA
W I N E M A K E R

António Maçanita jest jednym z najbardziej innowacyjnych i wpływowych winiarzy młodego pokolenia w Portugalii. Jego działalność obejmuje projekty w Alentejo i na Azorach.

W Alentejo prowadzi **Fitapreta**, rozpoczęte w 2004 roku we współpracy z Davidem Boothem, z celem wydobywania potencjału lokalnych winorośli. W 2016 roku Fitapreta zakupiła historyczny Paço do Morgado de Oliveira, który przekształcono w nowoczesną winiarnię. Wina Fitapreta charakteryzują się głębią smaku i szacunkiem dla lokalnych tradycji.

Na Azorach współtworzy **Azores Wine Company**, założoną w 2014 roku wraz z Filipe Rochą i Paulo Machado, mającą na celu ożywienie tradycji winiarskich na wyspie Pico. Maçanita angażuje się w odzyskiwanie rzadkich odmian winorośli, takich jak Terrantez do Pico czy Arinto dos Açores. Wina wyróżniają się świeżością, mineralnością i delikatną słonością.

Z kolei **Companhia dos Profetas e dos Villões** to projekt António Maçanity inspirowany wyjątkową kulturą i historią Madery oraz Porto Santo. Nazwa nawiązuje do lokalnych przydomków mieszkańców obu wysp — „Profetas” i „Villões” — podkreślając ich odrębność i silną tożsamość. Wina powstają z poszanowaniem atlantyckiego terroir, wulkanicznych gleb i tradycyjnych metod uprawy. Charakteryzują się świeżością, mineralnością oraz wyraźnym morskim charakterem typowym dla archipelagu Madery.

Filozofia Maçanity opiera się na odkrywaniu i promowaniu zapomnianych odmian winorośli oraz dostosowywaniu technik produkcji do specyfiki terroir, co sprawia, że jego wina są autentyczne i oryginalne.