

# ANTONIO MAS

Creador, amante y pionero de la vitivinicultura argentina, el reconocido agrónomo y enólogo se destaca por su innovación en la industria, sus vinos de alta calidad y el excepcional desarrollo de los viñedos.

Pionero en el desarrollo y producción de vino a pequeña escala, Antonio Mas –enólogo mendocino– ha tenido una enorme influencia en la vitivinicultura argentina durante los últimos 20 años. Innovación, visión de futuro de la industria, gestión del terroir y vinos de la más alta calidad son sinónimos de Mas. Destaca en el sector por estar siempre un paso por delante, conocer como pocos el manejo del viñedo e incorporar tecnología avanzada. Es de los pocos que sabe elaborar vino en la viña y prueba de ello se ve en cada uno de los proyectos que realiza en la industria y, por eso, fue reconocido, junto con los vinos producidos.

Hoy forma parte del emprendimiento Finca Propia. En él comparte toda su experiencia y su devoción por la actividad a la que dedicó tantos años de su exitosa carrera, con quienes se dejan seducir por una actividad que combina conocimiento, sofisticación, amor por la naturaleza y espíritu creativo. Fue ahí donde Antônio encontró un proyecto adecuado para esta etapa de su carrera. *"Hoy hago vinos para consumidores que conozco y con quienes puedo interactuar y, a partir de ahí, conocer sus opiniones y enriquecerme cada día"*, destaca el agrónomo Antonio Mas.

# El comienzo de la historia

Antonio Mas es el primero de su dinastía en resaltar esta pasión por la enología. Graduado de la Facultad de Ciencias Agrícolas de Mendoza hace más de 40 años y con una maestría en Economía Agrícola de la Universidad de Chicago, dio sus primeros pasos en la profesión en el estado de Río Negro. Allí se dedicó a la viticultura y silvicultura, horticultura y fruticultura. En sus años en Río Negro se convirtió en el primer formador de la Agencia de Extensión Rural del INTA en Choel y Choel.

## Bodega Boutique y vinos únicos

En 1992, Antonio regresó a Mendoza y decidió radicarse en Agrelo, Luján de Cuyo. En aquella época el terruño no era reconocido y había muy pocas bodegas. Junto a su hermano fundó Finca La Anita, instalando el concepto de Chateau Francés (Bodega Boutique) y viñedo único. Con sus vinos mostró al mundo las virtudes, tan en boga hoy, del terroir de Agrelo.

El antiguo modelo era el de bodegas artesanales que los inmigrantes europeos desarrollaron en Mendoza a finales del siglo XIX, prevaleciendo las tradiciones de las mejores bodegas de Europa. Antonio Mas rescató estos usos desplazados en las últimas décadas por el fenómeno de la producción en masa. Utilizó uvas de su propia producción y sólo produjo vinos cuando alcanzaron los más altos niveles de calidad. Antônio trabajó los viñedos con variedades tan diversas como: Syrah, Friulano Tocai, Semillon, Petit Verdot, Blanc Sauvignan, Malbec y Cabernet Sauvignon, entre otras.

Su pasión, poder de decisión y visión lo llevaron por un camino único y especial. Un camino que no tuvo miedo de construir con sus propias manos.

Construyó el desarrollo basándose en su creencia de que "en una bodega pequeña, se pueden elaborar grandes vinos". Desde entonces, la bodega argentina puso sus ojos en él.

Los vinos de Antonio se destacan por su alta calidad, lanzando vinos emblemáticos como Finca La Anita Syrah, Finca La Anita Sauvignon Blanc y Malbec Finca La Anita (1997), entre otros. El Malbec 1997 de Finca La Anita obtuvo 93 puntos según la puntuación excepcionalmente rigurosa de la revista estadounidense Wine & Spirits.

El Malbec de Antonio fue elogiado por las más prestigiosas publicaciones: "Uno de los Malbec con más personalidad del mercado argentino. Elaborado con uvas Agrelo, este vino se destaca por su estilo único, elegancia y gran complejidad de aromas, además de su buena Paladar centrado, equilibrado, armonioso y muy especial. "Una obra maestra ideal para ocasiones especiales", destacó uno de los principales críticos de vino del mundo.

Además, Robert Parker, una de las figuras más influyentes del mundo del vino, seleccionó los mejores vinos de Argentina entre los que se encuentran en los vinos de Antonio.

Sus palabras respecto al Sauvignon Blanc 2006 fueron las siguientes: "Argentina elabora una buena cantidad de vinos Sauvignon Blanc, desde aceptables hasta bastante buenos. Sin embargo, una de nuestras bodegas líderes, Finca La Anita, que elabora algunos de nuestros vinos más destacados, no ha elaborado Sauvignon Blanc hasta ahora. Hace muy poco recibí un par de botellas de su primer vino SB, una cosecha de 2006. El vino es, ante todo, un vino de Antonio Mas: elegante como un modelo y tan bien estructurado como una Torre de Londres. También se diferencia de un Sauvignon Blanc local como un Torrontés de un Chardonnay. Si bien no se ha sacrificado la delicadeza, hay un cuerpo firme que respalda una fruta seca tenue, atractiva y difícil de precisar, realizada por el grado justo de acidez que proporciona una frescura seductora. (Buenos Aires Herald, marzo de 2007).

El Cabernet Sauvignon de 1994 se vendió a 1.400 dólares la botella, una fortuna en ese momento, y sus vinos costaban hasta 200 dólares.

*"Que el público viva la experiencia de Anita en todo su esplendor, por otro lado, cada vez que bebas una copa de cualquiera de estos vinos, sentirás el fruto del esfuerzo sublime por lograr un recuerdo memorable. producto.Cada botella trae la historia de la cultura a la que pertenece, el procedimiento utilizado para elaborar el vino, la dedicación, el mimo, la exigencia, el amor por el vino",* palabras que resumen su espíritu emprendedor y amante del vino.

# Visión

En 2009, Antonio comenzó a ilusionarse con un proyecto que su hijo traía con el nombre de “Finca Propia”: 56 hectáreas en el Valle de Uco, donde, en forma de fideicomiso, los propietarios podrán elaborar su propio vino y compartir experiencias y adquirir conocimientos. Una vez más dio un paso más, creando un producto único e innovador en una industria que parece no tener límites.

## Antonio hoy

Lidera el equipo técnico de “Finca Propia”, compartiendo toda su experiencia en el campo. Finca Propia permite a los viticultores alcanzar su sueño de tener su propio viñedo. Te permite elaborar tu propio vino de una forma accesible y sencilla.

En Finca Propia, fiel a sus principios, Antonio continúa produciendo vinos. Conoce cada una de tus plantas y apuesta siempre más. Su nuevo emprendimiento no es ajeno a los principios de innovación e incorporación de tecnología de punta.

Incorporó ROLL FERMENTOR, un sistema que muy pocas bodegas han adquirido debido a su alto costo y porque se debe producir uva de alta calidad. Procedente de Francia, se utiliza para elaborar vinos tintos elaborados en pequeñas cantidades pero de excelente calidad.

Se trata de un nuevo sistema que produce diferentes vinos y se utiliza para cantidades limitadas de vinos premium.