

**Destaques do mês: Edição de 1 de Novembro do jornal “A Voz de Melgaço”**

**A Voz de Melgaço**

Highlights of the Month: November 1st issue of “The Voice of Melgaço” newspaper



**Destaques do mês: Edição de 1 de Novembro do jornal “A Voz de Melgaço”**

Novembro 10, 2019 / em Acções, Concelho, Destaques, Notícias

**Depois do vinho, a Quinta de Soalheiro quer ser referência também nas aromáticas.** Na experiência já em implementação no terreno da quinta, em Alvaredo, haverá meio hectare de terreno dedicado às plantas que dão origem às infusões que agradam à esmagadora maioria dos públicos, no Verão ou no Inverno.

**Beber uma infusão numa visita a uma adega?** “Sabendo nós que os cheiros nos marcam tanto, que são deliciosos, porque não?”, considera um dos rostos da família Soalheiro, Maria João Cerdeira, acreditando que esta **é uma verdadeira “acção educacional e cultural sobre as pessoas que nos visitam”.**

## Quinta de Soalheiro quer plantar meio hectare de ervas aromáticas

João Martinho



Há mais de 35 anos que a Quinta de Soalheiro, enquanto marca de referência na sub-região de Monção e Melgaço, tem apostado na descoberta de novos aromas e experiências tendo a casta Alvarinho como ponto de partida.

Pelo caminho, criou mais de uma dezena de referências que leva à prova nos quatro cantos do mundo e não sabemos se os técnicos estão em período de reflexão ou de pesquisa, por isso, centremo-nos desta vez nos aromas que nos fizeram voltar à quinta com vista sobre o Vale o Minho, da montanha ao rio.

Algumas das aromáticas viviam já em comunhão com as vinhas de alvarinho, mas os responsáveis quiseram variar o espólio e tratar de forma mais cuidada esta po-

zona. Queríamos que tivessem rentabilidade e se dessem bem no nosso clima", explicou o técnico.

Já falaremos do método de produção, mas convirá reter desde já que o que encontrará nas embalagens de infusão contém "90% da parte aérea" da planta. Isto é, as folhas.

"No caso das hortelãs, por exemplo, como o que nos interessa é a folha, mais de noventa por cento do material que vem no saco é a folha. Isso é também uma garantia de qualidade do produto final", esclarece André Moreira. O caule, embora também aromático, não traz aporte positivo à infusão uma vez que "os óleos essenciais estão na folha".

mente controlada, a Quinta de Soalheiro dedicou meio hectare de terreno, entre produção em estufa, ao ar livre e cobertura da extensão da adega, em finalização. A produção em estufa garantirá a preservação em viveiro a variedade da planta.

Infusões frias ou quentes? Cheio!

Alguns meios ainda poderão olhar para as infusões como um remédio, mas a sugestão do técnico é que nunca se tome como paliativo, mas antes como prevenção.

"Já não se tomam infusões apenas por doença", atiram, mas é verdade que "as mais balsâmicas bebem-se melhor quentes". Por isso, se precisar de prevenir uma constipação (ou sentir aqueles primeiros sinais de que está para vir), avance sem medo para uma infusão quen-