

O vinho evolui melhor em formatos maiores

Wine evolves into bigger formats



O vinho evolui melhor em formatos maiores

Um Alvarinho deve ser apreciado com uns dois anos de garrafa, mas hoje vamos abrir uma exceção.

Por Edgardo Pacheco | 09.01.18



Já faz parte da tradição destacarmos os vinhos que mais nos surpreenderam nos jantares entre o Natal e o Ano Novo. Como se imagina, em causa não estará apenas um vinho. Ou perfil de vinhos, visto que pela mesa passaram rosés, brancos, tintos, espumantes, Porto, Madeiras e Moscatel.

Mas se tivermos de destacar um vinho – até pela conversa interessante que deu à mesa – foi este Soalheiro Reserva 2016. Atendendo a essa coisa portuguesa que é aparecer gente à última hora para comer, abriu-se uma garrafa Soalheiro de 0,75 dl e outra com o dobro do tamanho (1,5 litros), que leva o nome magnum.

Como alguém dizia: "Parecem vinhos diferentes". E isto porque qualquer vinho evolui melhor quando está num vasilhame de maior dimensão. Com maior volume, o vinho ganha outros aromas e sabores.

Apesar de estarmos perante uma colheita muito nova (foi uma pena abrir tais garrafas agora), notava-se maior complexidade na garrafa de 1,5 litros. A magnum custa 70 € e a garrafa normal 24 €. Pois, mas consoante os convidados, compensa.

Respeito pelas tradições e natureza

Apesar de estar no Minho húmido, os responsáveis da Quinta de Soalheiro apostam numa viticultura com intervenções químicas mínimas, sendo que, nalguns casos, as vinhas são tratadas pelo sistema biológico.