

Quinta de Soalheiro

Quinta de Soalheiro

Jornal de Notícias



Entre as serras de Melgaço nasceu, em 1974, a Quinta de Soalheiro. Pioneira na produção de vinho alvarinho na região, a empresa tem hoje uma vasta oferta já premiada internacionalmente e, no futuro, a grande aposta passa também pelo Enoturismo.

DEGUSTAR E CONHECER O ALVARINHO



QUINTA DE SOALHEIRO

A primeira vinha de Alvarinho de Melgaço foi plantada em 1974 e deu origem aquela que é hoje a Quinta de Soalheiro. Apuzado pela viticultura, João António Cerdeira criou a marca em 1982. Hoje são os dois filhos, Maria João Cerdeira e António Luís Cerdeira, com a mãe, Maria Palmira Cerdeira, quem conduzem o negócio. "Quando

o Terroir único desta região", salienta ainda o enólogo.

EM CONSTANTE EVOLUÇÃO

De ano para ano, a Quinta de Soalheiro tem registado um crescimento, constante e gradual, baseado na atualização regular. "Recentemente, renovámos o espaço da adega com o intuito de criar uma área que possibilitasse a otimização da capacidade de vinificação, com zonas específicas de fermentação e estágio, preservando todas as condições para



abraçamos a empresa, foi para fazê-la crescer com sustentabilidade. Temos vindo a investir muito no nosso próprio conhecimento e a melhorar, consequentemente, a qualidade e a capacidade de produção vinícola", destaca António Luís Cerdeira, gestor e enólogo da Quinta. Desde o início, todos os detalhes são tidos em conta e a própria localização da Quinta foi pensada ao pormenor, já que está rodeada por um conjunto de serras que proporcionam as condições ideais à maturação das uvas. "Estamos numa zona muito bonita, no coração da Sub-região de Monção e Melgaço, e a nossa sala de provas abre para o terraço panorâmico que permite observar as vinhas, as montanhas, a vizinha Espanha e sentir a brisa do rio Minho, que passa por perto, deixando à vista

PROVAR E VISITAR CADA RECANTO

No ponto mais a norte de Portugal, a Quinta de Soalheiro integra a Rota do Vinho Verde Alvarinho e convida ao enoturismo. Os visitantes podem usufruir da vista privilegiada sobre o Vale do Rio Minho e as serras que o rodeiam, enquanto degustam cada vinho. "Além das pro-

pararicar os vinhos, tornando-os exclusivos", revela Maria João Cerdeira. "Estamos envolvidos em todas as fases de produção, desde o plantio da vinha à seleção das uvas e desenho dos vinhos. Este projeto é muito nosso e tem de ter um cunho pessoal", refere a empresária, explicando que

só assim poderão atingir os mais altos padrões na elaboração de vinho Alvarinho. Pioneira na produção da casta em Melgaço, a Quinta de Soalheiro tem focado a sua atenção na promoção de uma viticultura sustentável. Conhecida pelo Alvarinho de Melgaço, mas também uma referência no Vinho Verde e no Vinho Branco Português, a empresa apresenta o Soalheiro Clássico, o Soalheiro Primeiras Vinhas e o Soalheiro Reserva como as opções mais tradicionais, às quais se juntam os dois espumantes: Soalheiro Clássico Bruto e Soalheiro Bruto Rosé. "Para demonstrar que o álcool moderadamente baixo também está associado a vinhos de grande qualidade, criámos ainda o ALLO e o Soalheiro 99%", conta a responsável. A agricultura biológica também é uma prática nas suas vinhas e, recentemente, dois novos Alvarinhos surgiram: o Granit e o Terramatter. A dar os primeiros passos na gama dos tintos, a Quinta lançou o Soalheiro Oppaco, que junta as uvas vinhão às de alvarinho, e, "em 2017, aquando do 35º aniversário, saiu ainda um novo vi-



nho sem origem de sulfetos, o Nature 'Pur Terroir'. Desta forma abriram-se as portas à inovação, que é uma das grandes apostas de futuro", acrescenta António Luís Cerdeira. O último projeto surge já em 2018, o Soalheiro Mineral Rose, um rosé com nariz intenso, mas seco na boca, que promete abrir uma nova família no mundo dos vinhos rosados portugueses.

PRESEÇA INTERNACIONAL

Com a crescente procura dos seus produtos, a Quinta avançou, em 2017, com o processo de certificação e, atualmente, o Soalheiro é detentor da certificação Ambiental (ISO 14001) e da certificação Alimentar (ISO 22000). "O objetivo foi reforçar a presença nos 27 mercados internacionais. Hoje, a exportação representa 40% do volume de negócios", sublinha António Luís Cerdeira, salientando que, em Portugal, os vinhos tem uma

muito boa aceitação e são essencialmente comercializados em restaurantes, garrafas e winebars. O sucesso da marca é indiscutível e, desde 2016, são inúmeros os prémios atribuídos a cada garrafa. "É um orgulho chegar a



este patamar em que somos identificados como especialistas em vinho Alvarinho. Se conseguimos conquistar tudo isto, devemos-lo ao esforço, à dedicação e ao espírito incansável de toda a equipa que diariamente colabora connosco", sublinha o enólogo.

