

Afinal, não percebemos nada de vinho verde.

After all, we don't know anything about green wine.



Afinal, não percebemos nada de vinho verde.

MINHO Novembro 10, 2016

Portoalities



Há umas semanas atrás participei numa viagem de imprensa na região demarcada dos vinhos verdes, onde tive a oportunidade de conhecer alguns dos seus melhores produtores.

Entre provas de vinho e conversas acesas fui desmistificando algumas questões sobre o vinho verde, um vinho tão famoso quanto mal compreendido. Assim, e depois de já ter escrito extensamente sobre [o vinho do Porto](#) e sobre [as melhores quintas do Douro](#), chegou a vez de fazer um guia completo sobre o vinho verde.

Aqui encontrarão uma lista de mitos desfeitos sobre o vinho verde, uma explicação do que é, afinal, um vinho verde e, claro, as melhores quintas de vinho verde! 😊

Desfazendo os mitos sobre o vinho verde...

1. O vinho verde não é um vinho *maduro*

Quando vamos a um restaurante, é bastante comum que o empregado de mesa nos pergunte se queremos um vinho “maduro branco” ou “verde branco”, o que nos induz no erro de pensar que o vinho verde não é um vinho maduro. Na realidade, é – mas para compreender melhor a denominação “verde”, é pertinente recuar no tempo e perceber como é que o vinho verde era produzido antigamente.

Segundo Joana, uma das enólogas, antigamente os campos eram utilizados essencialmente para plantações de milho e batata, sendo as vinhas plantadas à volta das mesmas, em bordadura. Assim, as uvas não recebiam tanta exposição solar pelo que não maturavam inteiramente, sendo, efectivamente, uvas *verdes* 😊 A plantação em bordadura é bastante evidente nesta fotografia, retirada do [website da CVRVV](#).



Hoje em dia é completamente diferente. A aposta na produção de vinhos verdes *per si* aliada à evolução tecnológica permite a plantação de videiras de forma a que as uvas recebam a exposição solar de que necessitam para uma maturação completa. Assim, os vinhos verdes não são vinhos *imatuross*, mas sim brancos, tintos ou rosés, como qualquer outro tipo de vinho.

2. O vinho verde *nunca* passa pela madeira

A maior parte do vinho verde comercializada hoje em dia efectivamente não “passa pela madeira”, ou seja, durante o seu processo de produção não estagia em madeira. Em vez disso, todo o processo de vinificação dá-se em cubas de inox. No entanto, já existem alguns produtores de vinho verde a produzir vinhos “com madeira”.



Nomeadamente, a [Quinta do Soalheiro](#) com o seu premiado 2014 Alvarinho Soalheiro Reserva, um vinho 100% fermentado em casco de carvalho que recebeu a medalha de prata no [Decanter World Wine Awards 2016](#)

Vinhos excepcionais que pedem alguma paciência para revelarem os seus aromas e sabores e, de preferência, harmonizados com uma refeição elegante.



3. O vinho verde é sempre fresco, frutado e floral

A comunicação da Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes posiciona os vinhos verdes como “frescos, frutados, florais”, algo que remete imediatamente para um consumo (quase) diário durante os meses mais quentes do ano. Não é uma comunicação errónea, tendo em conta que a maior parte dos vinhos verdes produzidos hoje em dia correspondem precisamente a esse perfil – fresco, frutado e floral.



VINHO VERDE... REFRESCANTE



A Região dos Vinhos Verdes oferece **vinhos refrescantes...**
 diferentes dos vinhos brancos de outras grandes regiões vinícolas do mundo!!!



4. O vinho verde é *sempre* branco

Este mito foi desfeito com um grande esforço da minha parte, confesso. Nalgumas zonas do Minho, onde se situa a região demarcada dos vinhos verdes, é muito comum o consumo do “vinhão”. O “vinhão” é uma casta tinta também conhecida por sousão no Douro, onde é usada maioritariamente pela sua coloração (a película e a polpa desta casta são tintas, pelo que conferem uma cor mais acentuada ao vinho).

Na região dos vinhos verdes, ao vinhão é concedida a honra de ser consumido numas malgas características que acompanham a refeição. Após várias tentativas infrutíferas da minha parte, posso afirmar que os vinhos verdes nem sempre são brancos... mas preferia que fossem!



Então, afinal, o que é um vinho verde?!

Depois de desfazer todos estes mitos, voltemos ao princípio. Os vinhos verdes não são mais do que os vinhos produzidos na região vinícola demarcada dos vinhos verdes, com todas a variedade e complexidade que isso implica. Esta região foi demarcada a 1 de Outubro de 1908. É a maior região demarcada de Portugal, localizada a noroeste, fazendo fronteira com Espanha, com as províncias do Minho e com as do Douro Litoral. É dividida em nove sub-regiões, como podem ver no mapa abaixo indicado.



Mapa do Vinho Verde



A região demarcada dos vinhos verdes contém 20.000 produtores (em contraste, por exemplo, com a região demarcada do Douro, que tem mais de 30.000 produtores), com uma produção anual de 80M de litros de vinho que se dividem em cerca de 2000 marcas.

Já agora, por curiosidade... sabiam que os vinhos verdes foram os primeiros vinhos portugueses conhecidos a nível europeu, nomeadamente pelo Reino Unido? Aliás, antes mesmo de o Douro Vinhateiro ter sido “descoberto” pelos ingleses, já se exportava vinho português minhoto para o Reino Unido... 😊

Quintas, da região do vinho verde, que recomendo que visitem:

Quinta do Soalheiro (Sub região de Monção e Melgaço)

4960-010 Alvarado, Melgaço. Coordenadas GPS: 42.097709, -8.30988



A Quinta do Soalheiro é uma empresa familiar que produz vinhos verdes da casta alvarinho desde 1982. É uma empresa com uma visão muito própria, focada na marca e não apenas na casta alvarinho (alvariño, em espanhol), uma vez que, muito provavelmente, esta casta vai deixar de ser produzida exclusivamente na sub região de Monção e Melgaço para se alastrar à restante região demarcada dos vinhos verdes.

A Quinta do Soalheiro tem um portfolio de vinhos bastante abrangente, desde monovarietais de alvarinho, *blends* de alvarinho e loureiro (outra casta da região dos vinhos verdes), Terra Mater – um vinho biológico que estagia em barricas de castanheiro – e até um espumante bruto produzido de acordo com o método tradicional.

A visita à adega é feita na Quinta do Soalheiro, sendo que a prova dos vinhos é feita na belíssima Quinta das Folgas, a apenas alguns minutos de distância (de carro).



Prova Clássica: inclui a prova de um vinho harmonizado com enchidos caseiros (alheira de porco bisaro, presunto, paio, chouriça de sangue) e legumes da horta própria. Esta prova custa 12,5€ e vale cada cêntimo! O local de provas é lindíssimo, e, se estiver um dia soalheiro, peçam para fazer a prova nas mesas do terraço – assim aproveitam a vista fabulosa enquanto desfrutam do vosso vinho 😊

Reservas: através do email quinta@soalheiro.com ou do contacto +351 251 416 769.

Se não puderem visitar a Quinta do Soalheiro porque estão fora de Portugal, não desespere! 😊 Deixo-vos aqui uma lista extensa de importadores, no Reino Unido e nos Estados Unidos, para poderem encomendar vinhos da Quinta do Soalheiro:

– Reino Unido: [Raymond Reynolds](#) + [Wine Society](#)

Nos Estados Unidos, a lista é bastante extensa:

Virginia, Washington DC, Maryland – [Dionysos Imports](#)

New Jersey & New York – [Wine In Motion](#)

Florida – [Peninsula Beverage](#)

California – [Wine Bridge Imports](#)

Chicago / Illinois – [Wine-O-Rama Distributors](#)

Massachusetts – [Charles River Wine Company](#)

Maine – [National Distributors](#)

Colorado – [Version Beverage Distributors](#)
