

Soalheiro Alvarinho 2015: Uma colheita perfeita

Soalheiro Alvarinho 2015: A perfect harvest

BLOGUE DO MINHO

SOALHEIRO ALVARINHO 2015: UMA COLHEITA PERFEITA

Carlos Gomes · 17.12.15

Resultado de temperaturas moderadas durante o dia e de noites frias nos meses de verão, e especificamente em agosto, que favoreceram assim uma maturação lenta e uma concentração dos aromas nas uvas, o Soalheiro Alvarinho 2015 é uma colheita perfeita e consistente da Primeira marca de Alvarinho de Melgaço. Desde há muito que a Quinta de Soalheiro compreende a singularidade de cada momento no processo dos seus vinhos, desde a floração até ao engarrafamento. Cada detalhe é importante para manter os diferentes sabores e aromas característicos dos 'terroirs' do Soalheiro.



Em 2015, a floração ocorreu duas semanas mais tarde, comparativamente com a última colheita, devido à pouca precipitação no inverno, mas o perfil mantém-se: um vinho bem ao estilo Soalheiro, elegante e intenso. O início de setembro seco contribuiu para um equilíbrio perfeito neste Alvarinho. A colheita aconteceu na primeira semana de setembro para assim manter o perfil refrescante, característico do Soalheiro, dando origem a um Soalheiro de grande equilíbrio aromático, com um sabor elegante e mineral.

As uvas de Alvarinho utilizadas no Soalheiro clássico são provenientes de diversas vinhas de pequena dimensão implantadas em solo de origem granítica, entre os 100 e os 200 metros de altitude, e localizadas em microclima muito particular. Melgaço, a região mais norte de Portugal, está protegida por um conjunto de serras que permitem um casamento perfeito entre a pluviosidade, a temperatura e o número de horas de sol necessários à melhor maturação das uvas da casta Alvarinho. Esta boa exposição solar - local soalheiro - deu também o nome à parcela que esteve na origem da marca.

A vindima é manual, em caixas de pequena capacidade que são transportadas para a adega num curto espaço de tempo. Após a prensagem das uvas, o mosto obtido decanta para clarificar, seguindo-se a fermentação, a uma temperatura controlada,

usando leveduras pré-selecionadas para o efeito. O engarrafamento efetua-se após a estabilização do vinho, sendo seguido de um estágio em garrafa. A vinificação do Alvarinho Soalheiro está direcionada para obter um vinho que concentre a qualidade das uvas e permita uma boa evolução após o engarrafamento. A colheita de 2015 apresenta uma cor amarela citrina, aroma com o habitual perfil do Alvarinho Soalheiro Clássico, intenso e tropical com notas minerais.

COMBINAR UM VINHO COM UM PRATO FAZ TODA A DIFERENÇA

A harmonia entre vinho e comida é parte obrigatória do prazer de estar à mesa, sendo por isso de extrema importância a conjugação dos aromas e sabores do vinho e do prato. O sabor elegante e mineral do Alvarinho Soalheiro, que também designamos por Soalheiro clássico, faz com que seja ideal como aperitivo ou para acompanhar mariscos, pratos de peixe ou pratos de carnes de aves.



Sugestões: marisco e peixe

Para fazer a harmonização entre o melhor prato e o vinho é necessário, nestes casos, considerar o tipo de peixe ou marisco conjugado com a intensidade dos condimentos e a forma de preparação.

Nos mariscos a variedade é muito grande, dos crustáceos aos bivalves, e as formas de os cozinhar também são imensas. Existem mariscos mais delicados no sabor, como as ostras, o camarão, a lagosta, o lavagante ou os lagostins, e outros mais intensos, como a santola ou a navalheira. Outros ainda são salgados, como os perceves. O Alvarinho Soalheiro 2015 é ideal para acompanhar esses mariscos idealmente confeccionados com uma ligeira cozedura onde a "maresia" ou o paladar vincado estejam presentes, formando um namoro perfeito de sabores. O Soalheiro clássico é ainda ideal para acompanhar os peixes magros grelhados, como a dourada, o sargo ou o robalo, ou mesmo alguns mais gordos como o pargo, o bacalhau, a garoupa ou a corvina.



A DIVERSIDADE DE AROMAS DO VINHO SOALHEIRO

O Soalheiro é considerado um especialista em Alvarinho pelos líderes de opinião internacional e nacional, pelo que na sua gama de vinhos se destacam a trilogia composta pelo Soalheiro clássico, efetivamente um clássico e o vinho com maior presença internacional; o Soalheiro Primeiras Vinhas, uma referência nos Alvarinhos e, por quatro vezes consecutivas, considerado o Melhor Vinho Branco Nacional; e o Soalheiro Reserva, a expressão máxima da casta alvarinho com a fermentação em barrica. Aos quais se juntam os dois espumantes Soalheiro, o clássico Bruto e, mais recentemente, o Bruto Rosé, não esquecendo ainda os inovadores ALLO e Soalheiro 9%, que se distinguem pelo teor alcoólico moderado com enorme elegância e frescura, e que procuraram explicar que o álcool moderadamente baixo também está associado a vinhos de grande qualidade.

Para posicionar os seus vinhos entres os melhores do mundo a Quinta de Soalheiro tem procurado implementar os melhores princípios vitícolas e enológicos, de forma a potenciar a expressão dos seus 'terroirs' e é por isso que lançou recentemente o Soalheiro Oppaco com um lote de Vinhão e Alvarinho. Abre assim um novo capítulo da história da primeira marca de Alvarinho em Melgaço ao apresentar o seu primeiro vinho tinto, também pioneiro por se tratar de um vinho tinto da região com lote de uvas tintas (Vinhão) e uvas brancas (Alvarinho). Mas já em setembro a Quinta de Soalheiro tinha lançado o Terramatter, um Soalheiro integralmente diferente, feito com uvas de produção biológica.



RECONHECIMENTO INTERNACIONAL DO SOALHEIRO

A Quinta de Soalheiro tem vindo a conquistar os mercados internacionais, ganhando já sete medalhas de ouro.

- Soalheiro 2014 - Dupla medalha de ouro no Sakura Japão
- Soalheiro 2014 - Medalha de Ouro e Melhor Vinho Verde no Mundus vini Alemanha
- Soalheiro 2014 - Medalha de Ouro e Troféu Regional no Decanter Wine Awards em Inglaterra
- Soalheiro 2014 - Prémio de Excelência na 3.ª edição do concurso Uva D'Ouro organizado com o apoio do Diário de Notícias, o Jornal de Notícias, Continente e a rádio TSF
- Soalheiro 2014 - Regional Trophy Winner no Decanter World Wine Awards 2015
- Soalheiro 2014 - Medalha de Ouro no Asia Wine & Spirits Awards 2015
- Soalheiro Reserva 2013 - Medalha de Ouro no Internacional Wine Challenge em Inglaterra
- Soalheiro Reserva 2013 - Medalha de Ouro no Challenge International du Vin em França
- Soalheiro Primeiras Vinhas 2014 - Medalha de Ouro no Mundus Vini Alemanha
- Soalheiro Primeiras Vinhas 2014 - Alvarinho de Ouro no concurso "Albariños al mundo 2015"

Ainda recentemente a Quinta de Soalheiro foi distinguida por uma prestigiada publicação dos EUA, a Wine & Spirits Magazine, colocando-a no 2015 Top 100 Wineries. Estas distinções não representam apenas um prémio na história do Alvarinho, representam um alavancar da economia local e do enoturismo da região. "A humildade de tentar em cada colheita fazer melhor que na anterior, respeitando o saber que nos é transmitido e o que a natureza põe à nossa disposição" é um dos lemas que diariamente é respeitado por este produtor.

24 MERCADOS DE EXPORTAÇÃO

França, Holanda, Inglaterra, Irlanda, Israel, Itália, Japão, Letónia, Luxemburgo, Noruega, Polónia, Suécia, Suíça e Singapura, o vinho Soalheiro tem registado um crescimento internacional gradual e constante em todos os países, inclusive no mercado nacional. É de salientar que em Portugal a presença nos locais de referência tem-se feito sentir, com maior notoriedade, em estabelecimentos de restauração, garrafeiras e *winebars*.

QUINTA DE SOALHEIRO, UM REGISTO FAMILIAR

Foi nos anos 70, nomeadamente em 1974, que João António Cerdeira, com o apoio de seu pai, António Esteves Ferreira, plantou a primeira vinha de Alvarinho, criando, em 1982, a primeira marca de Alvarinho em Melgaço. A Quinta de Soalheiro tem um perfil profundamente familiar cuja dedicação aos vinhos se expressa em vinhos elegantes e vibrantes, sendo atualmente Maria Palmira Cerdeira e seus filhos, Maria João Cerdeira e António Luís Cerdeira, a orientar os trabalhos. As sucessivas gerações, com a sua experiência, têm-se empenhado em apurar os conhecimentos e a capacidade de produzir vinhos cada vez melhores. É uma ligação clara entre o passado, o presente e o futuro. As gerações trabalham lado a lado para, juntas, olharem para o futuro deste sector e desta região. Tudo têm feito para implementar as melhores tecnologias vitícolas e enológicas, de forma a potenciar a expressão dos seus "terroirs".