

A frescura de um alvarinho

The freshness of an Alvarinho

Villas&Golfe



Se está em fase de celebração, então é com um copo de Soalheiro que deve brindar. Esta história, como tantas outras, também deve ser contada. Começou em tempos. Em 1982. Um projeto familiar que, aos poucos, ano após ano, foi crescendo. Hoje, dez funcionários tratam das vinhas, do campo, e da adega – que começou na garagem de casa. Foi aumentada à medida que iam produzindo mais vinho. Fizeram-se obras. A casa Alvarinho, desde então, tem vindo a tentar produzir vinhos diferentes. Diferentes, mas sempre com o seu perfume a Alvarinho. A recepção ao visitante, na Quinta do Soalheiro, é feita no seio dos vales do Rio Minho – ou se se preferir 'Vale do Alvarinho' –, concelho de Melgaço (ponto mais a norte de Portugal). De frente, olhamos a Espanha, e apenas o rio separa os dois países.



O vinho mais conhecido da casa é o Soalheiro Clássico.

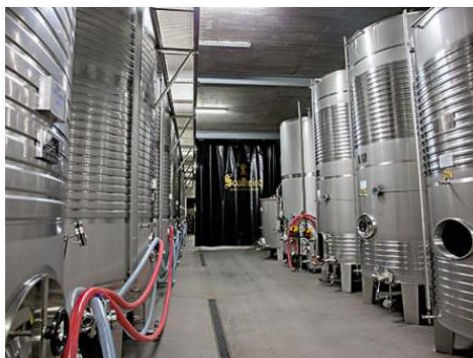
A uva Alvarinho é uma variedade da região de Monção e Melgaço e é a única utilizada para a produção do vinho Alvarinho. Foi este microclima que levou João António Cerdeira a plantar, em 1974, a primeira vinha de Alvarinho. Posteriormente, criou a primeira marca de Alvarinho, em 1982 – data que nos remete para o início da história vinícola desta família. O primeiro vinho foi resultado de uma vinha com uma excelente exposição ao sol, dando origem ao nome Soalheiro.

Antes de 1974, na aldeia vivia-se da agricultura de subsistência – altura em que os campos serviam para a produção de alimento (milho, erva, batata...) das famílias e dos animais – e as videiras encontravam-se em volta dos campos. Depois de 74 as vinhas conquistaram terreno e, hoje, a sua presença domina a paisagem da região. A Quinta do Soalheiro possui cerca de dez hectares de vinha (divididas por vários campos, plantadas entre os 100 e 200 metros de altitude, num solo granítico). Anualmente, produzem à volta de 300 mil garrafas. A Quinta do Soalheiro promove também a biodiversidade dos animais e das plantas existentes na vinha. Ainda em fase de lançamento, encontra-se um vinho com certificação biológica – trata-se de um vinho sem sulfuroso. «Acreditamos que as plantas, com melhor saúde, produzem uvas melhores, e as uvas melhores vão dar origem a melhores vinhos», realça Rui, o nosso guia, aquando da visita à quinta.



É um negócio de família. A gestão da quinta é feita por Maria João Cerdeira, António Luís Cerdeira e a mãe, Palmira Cerdeira. 50% da produção é para exportação. A marca Soalheiro já se encontra em 27 países. O vinho mais conhecido da casa é o *Soalheiro Clássico* que, tal como o nome indica – clássico –, é o exemplo da frescura da casta Alvarinho, um clássico aroma frutado. Mas também o *Primeiras Vinhas*, feito com uvas das vinhas mais velhas, com mais de 40 anos, é um vinho que detém uma complexidade profunda, apropriado para um delicioso momento gastronómico. Assim como os rótulos do Soalheiro foram sendo aperfeiçoados, ao longo dos anos, embora o desenho da fonte de São João, em Melgaço, se mantivesse, também o vinho tem vindo a progredir de ano para ano.

A visita à Quinta do Soalheiro foi um pouco clássica. Ouviram-se as histórias. Observaram-se as vinhas. Pisou-se a terra. Conheceu-se a adega e ouviu-se a explicação do processo de vinificação, que termina na Quinta de Folga (propriedade da família, preparada para o Enoturismo) – onde é feita uma produção de porco bisaro (raça autóctone de suínos do norte do Tejo). Um espaço preparado para a realização de eventos, ligados à gastronomia, e sempre com a presença de um Soalheiro. E agora, é hora de sentar à mesa, degustar as iguarias desta casa (fumeiro da região) e brindar com um espumante 100% alvarinho da marca Soalheiro.



\\ FOTOGRAFIA @PMC



\\ FOTOGRAFIA @PMC



\\ FOTOGRAFIA @PMC



*a paixão pelo Soalheiro é um compromisso
de sempre que se estende a todos que a
partilham... de todos nós para todos vós!*