

Soalheiro – O clima, o solo, a uva, o homem

Soalheiro - The climate, the soil, the grape,

VINHO
grandes escolhas

Soalheiro

O clima, o solo, a uva, o homem

Não basta ter boas uvas e um solo ou microclima especiais, há também que saber interpretar e compreender os recursos naturais e dar-lhes forma. É no vale do rio Minho, em Monção e Melgaço, que António Luís Cerdeira gere de modo muito particular os seus terroirs de uva Alvarinho.

TEXTO JOÃO AFONSO
FOTOS ANABELA TRINDADE



Em 1974 a família de António Luís Cerdeira decidiu plantar a primeira vinha contínua de Alvarinho de dois hectares em terras de Melgaço. Foi um escândalo. Ocupar terra rica com vinha era quase sacrilégio. A crítica e ostracismo da comunidade é a memória caricata que nos resta desse tempo. O primeiro vinho Alvarinho Soalheiro, vindo dessa mesma vinha, foi feito alguns anos depois, num tonel de castanho parafinado (não fosse o diabo tecê-las). Este vinho, de início artesanal, ganhou fama e estatuto já durante a década de 80.

Passados cerca de 40 anos, a primeira vinha contínua de Melgaço é apenas uma entre os cerca de 1700 hectares de vinha (todas as castas incluídas) existentes na sub-região e a empresa Vinus Soalleirus produz algumas centenas de milhares de garrafas, que exporta para mais de 30 países. António Luís Cerdeira e a sua irmã Maria João Cerdeira, representantes da segunda geração Soalheiro, têm em mãos uma das principais marcas de Alvarinho de Portugal e, porque não dizê-lo, do mundo.

O CLIMA DE MONÇÃO E MELGAÇO

Muito sinceramente, ia à espera de uma narrativa bem diferente daquela com que António Luís Cerdeira me presenteou. Seria qualquer coisa do género: esta é a vinha do vinho “x” por causa desta e daquela razão, aquela vinha mais perto do rio e as outras duas que se avistam mais ao longe produzem a uva para o vinho “y” porque assim e assado... ou seja, uma estória de encantar muitos leitores com a magia e mistério insondáveis do chamado terroir.

O que tive foi uma lição sobre Alvarinho de Monção e Melgaço. Extremamente prática e sem qualquer resquício de lirismo ou fantasia enológica. Antes sim, a demonstração de uma sistematização e organização extremamente profissional na gestão das marcas Soalheiro.

Começámos, obviamente com o clima, ponto fulcral da expressão de qualquer vinho. Sabemos que a sub-região de Monção e Melgaço, neste assunto, sai um pouco fora do baralho Vinho Verde: é um território rodeado de montanhas, com alguma protecção atlântica que lhe confere um clima com traços continentais, de Verões com dias muito quentes e noites frescas. Este microclima de transição atlântico/continental é o principal factor de caracterização vinícola regional e a razão pela qual estes Alvarinhos são tão diferentes de todos os restantes Alvarinho da portugalidade e da vizinha Rias Baixas, em Espanha.

“O ponto chave de tudo isto” – acentua António Cerdeira – “é o ácido málico (o principal ácido responsável pela acidez do vinho). Do seu equilíbrio depende o equilíbrio aromático do vinho. E é o nosso micro-clima que o molda. Enquanto no Douro ou no Alentejo a videira começa a degradar este ácido logo de manhã (ou assim que a temperatura se aproxima dos 30°C), em Monção e Melgaço a janela desta degradação ácida



As vinhas do Soalheiro têm perfil muito diverso.

Os três perfis Soalheiro

FRUTA

Aqui, tudo gira à volta do Soalheiro Clássico. Tem um pouco de uva mais verde e uva mais madura, é o encontro dos terroirs de Monção e Melgaço. É a média das médias, o vinho padrão, de referência. Das vinhas mais férteis, com maior potencial de precursores aromáticos, largo na boca, com alguma untuosidade, fruta mais ou menos tropical (dependendo do ano), às vezes com sensação doce. Aqui entra igualmente a variante Allo, lote de Loureiro e Alvarinho.

MINERAL

Vinhos com menos precursores aromáticos, mais reduzidos, mais fechados e verticais, mais salinos e a deixar sobressair mais a acidez: Primeiras Vinhas, Quinta de Soalheiro Reserva e o mais recente Granit. O Granit nasceu da separação das uvas das zonas mais altas que normalmente iam para espumante. Fresco, ácido e incisivo. O Primeiras Vinhas vem das vinhas mais velhas, com maior concentração, fermentação em inox, 15% em barrica, mais complexo do que o Clássico. O Reserva tem fermentação em barrica, é volumoso e envolvente.

"NATURAIS"

Vinhos sem ou com poucos sulfitos: Nature Pure Terroir e Terramatter. Há que ter a certeza de que é a levedura certa que faz a fermentação alcoólica e que a fermentação maloláctica também se faz. A inspiração do Terramatter foi o vinho turvo das tabernas. Vem de vinhas mais férteis, com vindima mais precoce; é mais citrino e pouco alcoólico. Vinificado em ovo de cimento e em barrica de castanho, com níveis muito baixos de sulfitos. O Nature Pure Terroir é esmagado, prensado, oxidado (não tem sulfuroso) e posteriormente clarificado antes das fermentações alcoólica e maloláctica em inox. Ambos são engarrafados com borras, porque estas são o melhor antioxidante natural.

é muito mais pequena. Este equilíbrio málico é um dos segredos do nosso Alvarinho. As outras sub-regiões de Vinho Verde, com menor amplitude térmica, não degradam tanto ácido málico e no restante país, a degradação é excessiva e lá se vai a acidez e a frescura do vinho." E assim ficou fechado o primeiro tema: climas diferentes fazem Alvarinhos diferentes.

A CONDUÇÃO DA VINHA

Outro ponto chave dos vinhos Soalheiro: a condução da videira. Esta vai determinar a quantidade de uva produzida e a quantidade de luz directa de sol que a uva recebe.

"Nas nossas vinhas" – explica António Cerdeira – "80% do sistema de condução é cordão retumbante (o ramo sobe até cerca de 2 metros apoiado em 3 níveis de arame e retomba em direcção ao solo protegendo, na devida proporção, a uva dos raios solares directos). Cerca de



As uvas para o Soalheiro são oriundas de toda a região de Monção e Melgaço

19% é cordão ascendente com total exposição de cacho ao sol. Cerca de 1% é ramada, o sistema existente em Espanha.

Com as temperaturas muito altas de Verão, um dos nossos problemas é o escaldão. Proteger a uva ou não, é a questão; se ela estiver desprotegida desde o princípio aguenta o escaldão, caso contrário não aguenta.”

O cordão retumbante tem dupla vantagem: não só colabora com a dominância apical da casta Alvarinho, deixando-a crescer e produzir mais uva, como também protege a uva do escaldão, preservando os compostos precursores dos aromas mais frescos e vegetais. Segundo o nosso interlocutor, esta condução deixa, no entanto, entrar luz suficiente para “queimar” o ácido málico em excesso, sendo o sistema de condução mais adaptado à região.

Já o cordão ascendente, diz António, “vai produzir menos, expor mais a uva ao sol e queimar um pouco mais de málico e dos precursores aromáticos mais frescos. Dará origem a vinhos com aroma de frutos mais maduros e maior concentração de prova. Com outra variante: como o Alvarinho é muito rico em polifenóis (antioxidantes naturais da uva), os vinhos têm tendência a ter um pouco mais de amargo e mais amarelo na cor (pela oxidação destes polifenóis) e por isso vão à barrica para acentuar este amargo que lhes dá mais frescura e equilíbrio.” É assim que nasce o Quinta de Soalheiro Reserva.

PRODUÇÃO VERSUS QUALIDADE

Ao contrário do que é habitual ouvir de muitos produtores, António Luís Cerdeira, que trabalha com cerca de 100 fornecedores de uva,



António Cerdeira quer videiras produtivas e equilibradas

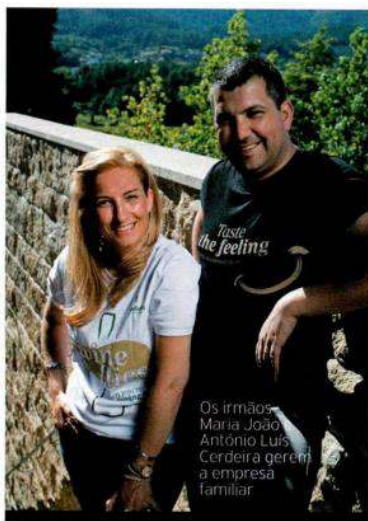
privilegia um bom rendimento na vinha. “O Alvarinho é uma uva cara, um euro o quilo, e este quilo só produz meio litro”, – lembra António. “Como é uma uva cara, as pessoas querem produzir. Põem matéria azotada nas vinhas e fertilizam-nas. Ora, os grandes precursores aromáticos são azotados. É o estrume (matéria orgânica) que está no solo e os aminoácidos que daí derivam que dão aroma ao vinho. Para o Soalheiro Clássico, não quero de maneira nenhuma uma vinha velha, mas sim uma vinha equilibradamente adubada.” Quanto é que isso significa de produção por hectare?, pergunto. “Até aos 10.000 quilos/hectare podemos ir sem medo”, responde. As vinhas mais velhas, como as do Primeiras Vinhas, estas sim, andarão pelos 4.000 quilos/hectare e produzem uvas com mais concentração do que aroma. Os vinhos perdem alguma fruta, mas ganham boca.

“Mas, tanto para o Soalheiro Clássico como para o Allo (Alvarinho + Loureiro), queremos fertilidade, queremos produção, queremos aroma, queremos vinhas jovens cheias de força e uva. É bom para todos, para nós e para

os viticultores! E estes até são os vinhos que mais ganham com a evolução em garrafa, porque têm maior quantidade de precursores aromáticos”, acentua o produtor.

Ainda tentei dar complexidade ao tema do terroir, recorrendo às diferentes altitudes do vale e aos solos de aluvião, ou terraços fluviais de areia de encosta, mas, mais uma vez, António Luís, com o seu pragmatismo e conhecimento técnico, tirou-me o tapete debaixo dos pés. “No vinho não podemos ver as coisas em caixinhas, que é o que habitualmente se faz. Ou seja, não podemos ver a caixa do terroir, da produção, da maturação, da vinificação, da venda, etc. Nós temos de compreender e integrar tudo. Não há caixinhas, mas sim uma única e grande ‘caixa.’”

O produtor salienta que a gama de vinhos Soalheiro exige diversidade e isso levou-o a abrir o leque de viticultores com quem trabalha. “Entre os 60 hectares dos nossos fornecedores e os 10 de vinha própria temos vinhas desde o rio até aos 400 metros. O aluvião, junto ao rio, tem muito mais humidade, é muito mais difícil de tratar, é também mais sensível aos fungos.



Os irmãos Maria João António Luís Cerdeira gerem a empresa familiar

Em anos quentes e secos, o aluvião é muito bom. Em anos frescos e chuvosos, pode ser usado para espumante. A zona dos 100 aos 200 metros de altitude é a que menos varia, a mais constante. A zona de montanha é muito boa, porque é sempre mais tardia e funciona como a cereja em cima do bolo. Vamos fazendo a vindima de baixo até ao alto.”

“É tudo muito simples, não é?” – pergunta, sorrindo, António – “Um território fértil, com grandes amplitudes térmicas, três sistemas de condução e o resto é adega. Claro que tudo se faz na adega, mas esse tudo já vem na uva.”



16,5 €5,10



Soalheiro Allo

Reg. Minho Loureiro/Alvarinho branco 2017
VINUSOALLEIRUS

Um aroma muito fresco, com notas verdes e amargas de casca e folha de limoeiro, leve floral, vivo e incisivo logo no aroma. Na boca tem médio corpo, excelente e equilibrada acidez, muita vivacidade de prova, escoreito e fino, perfeito vinho de Verão. (11%)

17 €9,50



Soalheiro

Vinho Verde Monção e Melgaço Alvarinho branco 2017
VINUSOALLEIRUS

Muito perfumado. Cítricos de laranja e tangerina com alguma casca e ananás, leve toque de buxo. Na boca sente-se um vinho muito jovem, talvez ainda um pouco “cru”. Muito boa acidez, bom corpo, bela presença, alguma especiaria, final longo, com bastante precisão. (12,5%)

17,5 €24

Quinta de Soalheiro

Vinho Verde Monção e Melgaço Alvarinho
Reserva branco 2016
VINUSOALLEIRUS

Talvez mais delgado do que em anteriores edições, mas por outro lado mais elegante: Barrica muito discreta, sem tapar as notas varietais cítricas com leve tropical, e um curioso amargo fumado. Média concentração na boca, seco, elegante, com final muito longo e mineral. (13%)

18 €10,90



Soalheiro Granit

Vinho Verde Monção e Melgaço Alvarinho branco 2017
VINUSOALLEIRUS

Um nariz nervoso, chelo de pederneira, grafite, fruto cítrico, algum amargo especiado. Na boca é super fino e intenso, acidez viva, estruturada, de textura estaladiça, muito sabor e dinâmica de prova. Termina bastante longo, a pegar-se à boca e a fazer salivar. Elegante, fino, crocante. (13%)

18,5 €15



Soalheiro Primeiras Vinhas

Vinho Verde Monção e Melgaço Alvarinho branco 2017
VINUSOALLEIRUS

Exuberante de aroma, limão, casca de cítrico, amargo vegetal e bastante especiaria balsâmica, tudo muito elegante. Na boca é um portento de frescura e sabor, acidez frontal a "invadir" toda a prova, muita finura e precisão, fruto rico e bem estruturado, final bastante longo e firme. Brilhante. (13%)

O barro e os ovos de cimento são usados para as versões mais originais do Soalheiro



18 €16,5



Soalheiro Terramatter

Vinho Verde Monção e Melgaço Alvarinho branco 2017
VINUSOALLEIRUS

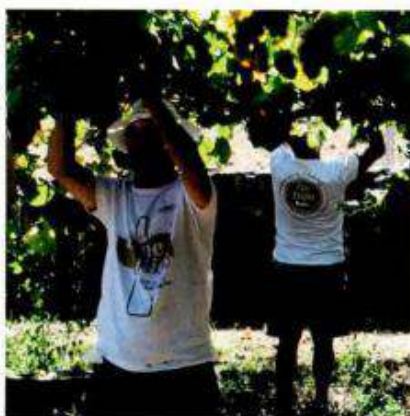
Notas verdes vegetais a lembrar limonete e lúcia lima com algum vegetal de buxo e leve toque de laranja amarga. Rico e penetrante. Na boca é do tipo leve e profundo. Excelente acidez, fruto com uma nuance verde e sedosa, final delicado mas tremendamente persistente. (12,5%)

17 €15,45

Soalheiro Nature Pur Terroir

Vinho Verde Monção e Melgaço Alvarinho branco 2016
VINUSOALLEIRUS

Notas reduzidas junto com nuances oxidadas. Muito buxo e vegetal, algum fruto cítrico, leve fumado. Na boca tem complexidade, fruto seco, leve ranço fumado, amargo de cítrico e final seco, anguloso e cheio de carácter. Um vinho diferente, personalizado, que deixa a sua marca. (12,5%)



70

Soalheiro: o terroir também se faz de gente

Quando se fala de terroir as noções que surgem de imediato são as ligadas à terra e ao clima, mas o factor humano é também um elo essencial da cadeia que leva à produção de vinhos únicos. Em Monção e Melgaço, António Luís Cerdeira é o maestro da sinfonia Soalheiro, marca ícone do Alvarinho.