

Primeiro Soalheiro Tinto já está no mercado

First red Soalheiro already on the market



CINCO SENTIDOS

Ligações improváveis

Hoje sai um tinto feito com Alvarinho

EDGARDO PACHECO

O bom senso diz-nos que um vinho tinto é feito com uvas tintas e um branco com uvas brancas. Pois é, mas a tradição e a necessidade de inovação dos produtores baralham as coisas.

Na realidade, desde sempre se fizeram vinhos tintos com uvas brancas, seja porque estas estavam à mistura nas vinhas, seja porque se entendia – e se entende – que algumas castas brancas são fundamentais para o equilíbrio dos tintos, como é caso, por exemplo, dos vinhos de Côte Rôtie, feitos com 80% de Syrah e 20% de Viognier. São casos raros, mas, por necessidade de surpreender o mercado, alguns produtores arriscam combinações aparentemente improváveis.

Começando pelo Minho, Luís Cerdeira lançou por estes dias o Oppaco, o primeiro tinto com a chancela Soalheiro. Trata-se de um vinho que resulta de um lote da casta tinta Vinhão (Sousão no Douro) com Alvarinho. Tecnicamente falando, a ideia foi usar a elegante e perfumada casta branca para domar a força e o carácter rústico do Vinhão, resultando daqui um tinto surpreendente e desconcertante. É fresco e marcado por aromas de frutos vermelhos e certas notas de bosque que, a dada altura – e acreditem que não estou a delirar –, fazem lembrar alguns tintos novos da Borgonha. Na boca, o facto de ter uma percentagem de álcool baixa para o que é costume reforça ainda mais o lado fresco do tinto, fazendo dele um excelente companheiro à mesa.

Claro está que este Oppaco será recebido pelos mais atentos como outra inovação da família Cerdeira, que está há muitos anos, com Anselmo Mendes, a servir de candeia aos produtores de vinho Verde. O mercado ainda não reflectiu bem sobre o Terramatter 2014 – Alvarinho disruptivo que

recupera técnicas enológicas do passado –, e já os irmãos Luís e Maria João Cerdeira se lançam nesta aventura do tinto Oppaco. E que, a meu ver, tem por objectivo mudar o paradigma dos vinhos verdes tintos.

Como se sabe, o vinho verde tinto é coisa para homens de barba muito, muito rija. Todos do Minho, todos fanáticos por papas de sarrabulho, rojões, lampreia & companhia. Embora se assista a mudanças de perfil deste vinho que antigamente era só feito com base no Vinhão, a verdade é que há ainda no mercado produtos terríveis. Certa vez fui convidado para um jantar com prova de “verdes tintos do produtor” em Amarante e sai de lá absolutamente convencido de que me iam cair meia dúzia de dentes pelo caminho até Lisboa, tal era a stringência dos vinhos. Passei horas de boca fechada a empurrar os dentes com a língua para me certificar que ainda estavam cá. Quem alguma vez bebeu sumo de toranja verde perceberá do que falo.

Ora, esta nova receita de Vinhão mais Alvarinho poderá ser o modelo perfeito para a região apresentar no mercado um tinto de vinho Verde disruptivo, moderno, desafiante e facilmente aceite pelos consumidores, sobretudo a norte do país. Daqui por dois anos veremos se esta tese se comprovou ou não.

O TINTO OPPACO
NASCE 37 ANOS APÓS
O PRIMEIRO
ALVARINHO SOALHEIRO
E CUSTA 16€.

