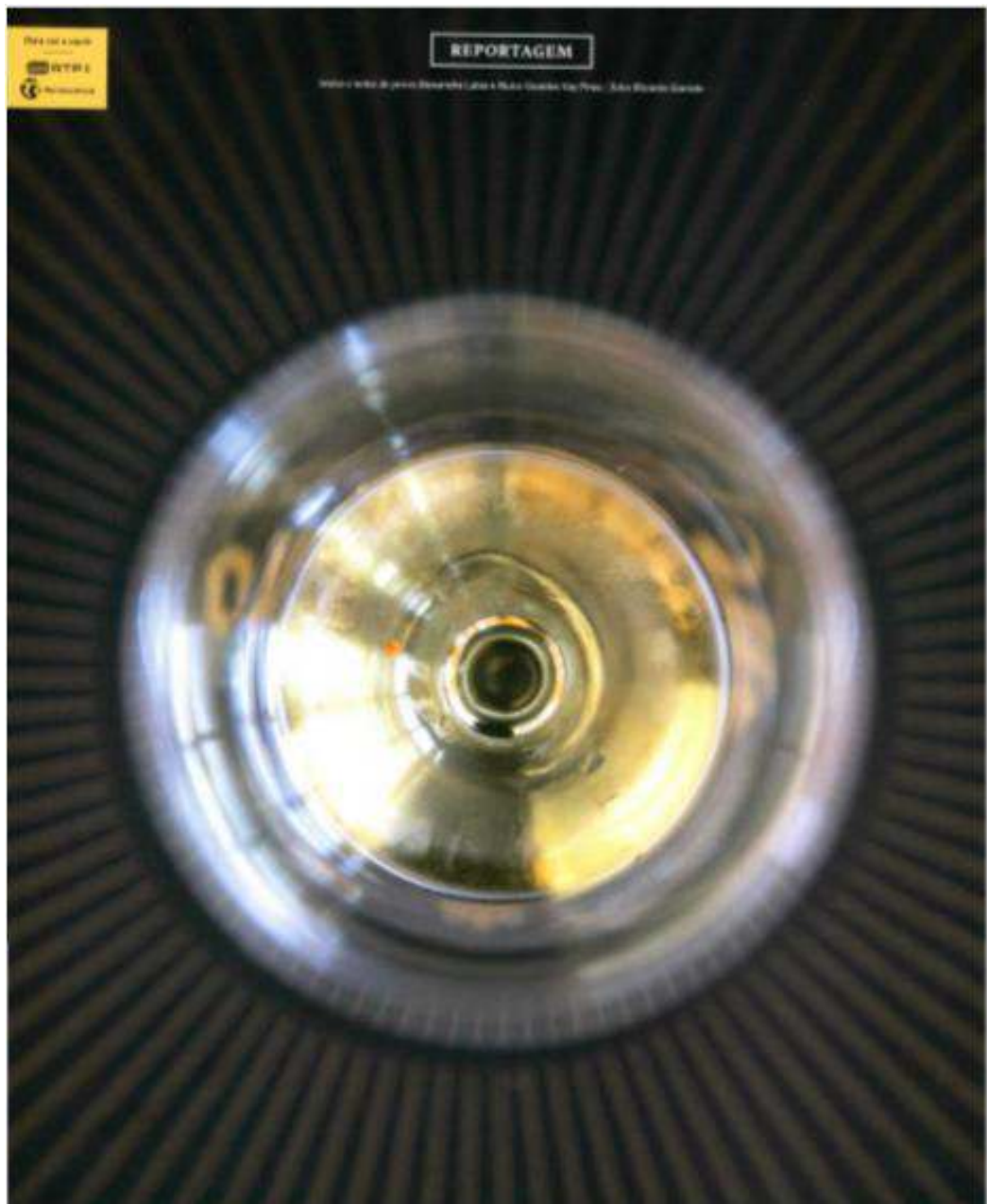


Soalheiro Construtor de Clássicos

Soalheiro Builder of Classics

REVISTA DE  
**VINHOS**  
A ESSENCIA DO VINHO



# Soalheiro

CONSTRUTOR DE CLÁSSICOS

Construir é erguer, edificar, produzir. Mas também é conceber, imaginar, inventar. Construem-se casas e edifícios, indústrias e empresas, sonhos e histórias. Quando, em 1974, João António Cordeira, com o apoio de seu pai, António Esteves Ferreira, plantou Alvarinho em Melgaco, começou a construir um sonho.





Oito anos depois, nascia a primeira marca de Alvarinho de Melgaço. Hoje, 46 anos depois da primeira vinha plantada, temos uma empresa familiar que extrapola o papel de produtor de vinhos para se tornar importante motor do desenvolvimento da cidade. Mais que fazer - e vender - vinhos, o Soalheiro, tal qual um embaixador comercial, vende Alvarinho, vende Melgaço, vende o Vinho Verde.

Para chegar a este patamar foi preciso, mais uma vez, construir. Nesta construção, três tijolos têm papel preponderante: inovação, tradição e consistência. A exemplar capacidade em combinar estes elementos deu ao Soalheiro uma característica que alicerça o poder transformador que a empresa tem na região: o de construtor de clássicos. "Somos o primeiro produtor de Alvarinho em Melgaço. Foi o meu pai, juntamente com o meu avô, quem começou com as vinhas em 1974 e com a marca em 1982. Eles deixaram-nos o peso da tradição, peso este de que gostamos e tentamos levar sempre mais além. E ainda por cima, temos uma equipa jovem, que se alimenta da inovação. Tudo isso se concilia no Soalheiro", explica Luís Cerdeira, o atual administrador e enólogo da empresa.

"Procuramos tornar tradicional o que é inovação. O grande segredo é fazer com que as novidades que introduzimos hoje alcancem um grau de consistência que nos permitam tratá-las como realidade amanhã. Foi assim, por exemplo, com a linha de vinhos naturais. Quando lançamos o primeiro, era inovação. Hoje, quem nos visita já tem ao dispor uma prova vertical destes vinhos e muitas vezes até espera poder provar Alvarinhos menos interventivos. Ou seja: transformamos o que um dia foi considerado uma inovação numa tradição da casa. E é assim que a roda gira. O que era inovação ontem, passa a ser tradição hoje, para transformar-se em 'old school' amanhã", acredita Luís.

O produtor defende que não há lugar para o conformismo. "No mundo dos negócios existem apenas duas velocidades: ou se cresce, ou se desce. Por isso, não podemos ficar estagnados, apolados numa ilusória estabilidade. Precisamos estar constantemente inconstantes, inconformados, para que possamos sempre ir buscar aquela excelência a mais que o nosso território dá", explana.

Mas isso não significa necessariamente que não haja limites ou que se possa fazer tudo e qualquer coisa. "No Soalheiro temos os nossos parâmetros. Aqui, em tudo o que fazemos precisamos de Alvarinho. É o nosso ADN, o nosso território, a nossa essência. Portanto, temos sempre que conciliar a necessidade em inovar com a necessidade em afirmar as nossas raízes. De contrário, até podemos criar coisas interessantes, mas que não terão o nosso ADN e, portanto, não farão parte das nossas tradições. E o que nós queremos não é a inovação por si só. Queremos construir vinhos que sejam clássicos no futuro", explica Luís.

#### Nome de Alvarinho

Entre as apostas para o futuro, Cerdeira acredita que os espumantes possam atingir um protagonismo importante na região. "Acredito que temos em Melgaço todas as condições de produzir espumantes de excelência. Não apenas azeites leves e fáceis, com faço

espumantes de classe mundial, com longas autólices, estágios em madeira e potencial de guarda enorme".

Outro ponto que não passa desaperecebido é o crescimento do enoturismo. "É uma forma de trazer pessoas para conhecerem a região de Melgaço. Queremos que os turistas usem e abusem dos nossos trilhos, da beleza natural, da nossa gastronomia, da nossa rede hoteleira, do nosso território. E não apenas dos nossos vinhos. cremos que quanto mais pessoas trouxermos para a região, por consequência, será melhor para todos em Melgaço, inclusive para os produtores de vinho", defende.

Sempre ligado quando o assunto são temas como sustentabilidade, meio ambiente e alterações, Luís Cerdeira leva para o Soalheiro muitas das convicções que tem acerca destes assuntos. O lado humano também é parte fundamental neste processo. "Queremos criar um ambiente de trabalho que seja maioritariamente alegre. Isso passa por fazer com que as pessoas que trabalham no Soalheiro estejam contentes com o que fazem no dia-a-dia. Assim, resolvemos apoiar projetos pessoais de alguns dos nossos funcionários que, sozinho, não teriam condições de alavancar", comenta. Entre estes projetos está um vinho feito ao estilo dos brancos da Geórgia, desenvolvido por um membro da equipa de enologia da casa.

Outra preocupação recorrente do enólogo prende-se com a sustentabilidade social. E o empresário faz questão de fazer mais do que apenas contribuir financeiramente com alguma causa nobre. Participar é fundamental. "Apoiámos e viabilizámos diversas ideias que procurem efetivamente fazer a diferença para uma sociedade melhor, mais justa e inclusiva. Nesta linha temos, por exemplo, o projeto Germinar, em parceria com um dos nossos produtores de uva, através do qual levamos para trabalhar no campo pessoas com algum tipo de dificuldade mental. E é impressionante como algo tão simples pode gerar tanta alegria. A ideia é, com o tempo, criarmos um vinho feito com as uvas trabalhadas por estas pessoas. Uma espécie de vinho social", afirma Luís.

Quanto ao futuro... Cerdeira prefere pensar no presente. Mas sem esquecer que construir também é planejar. "Não sei como será o Soalheiro daqui a cinco anos. Não gostamos de pensar em como as coisas irão evoluir, mas em como acompanhar esta evolução. Hoje em dia, tudo muda muito rápido. Fala-se muito em aquecimento global? Plantamos uma vinha no alto da montanha, a 1.100 metros. Foi por causa disso? Certamente o assunto influenciou. Se nada fizessemos, poderíamos ter que fazer daqui a quatro anos. Teríamos perdido tempo", divaga.

"A nossa missão é dominar o mundo através da casta Alvarinho. É impossível? Talvez. Mas enquanto isso comunicamos os nossos vinhos, a nossa uva, a nossa região, o nosso território e as nossas pessoas", afirma Luís. "Vejo o Soalheiro como um indivíduo: com valores e objetivos que, como os nossos, mudam com a vida e com as exigências do caminho. Mas alguém sério, consistente, inovador sem ser louco e que, no fundo, consegue ser uma das âncoras deste território de Melgaço para o mundo", conclui Luís Cerdeira, enquanto ajuda a construir clássicos pelo caminho. E, tijolo a tijolo, também contribui para a construção de um mundo melhor, mais justo e inclusivo.







Em tudo o que se faz no Soalheiro, a casta Alvarinho é omnipresente. "É o nosso ADN, o nosso território, a nossa essência". A missão? "Dominar o mundo através da casta Alvarinho".

**19**

**Soalheiro Alvarinho 1989**

Vinho Verde (sub-região Monção e Melgaço) / Branco / Vinussoalleiras  
Trinta anos depois da vindima, este branco continua em forma, apenas colapsando a todo o que um bom Alvarinho embebece muito bem. Nesta fase, as aromas terciários dominam no nariz, com acentos de mel e ósmaco seco. Na boca tem boa presença e o conjunto é elegante, vivo, longo e ainda com pernas para andar.  
Consumo: 2020-2023  
N/D / 11°C

**17**

**Soalheiro Alvarinho 1999**

Vinho Verde (sub-região Monção e Melgaço) / Branco / Vinussoalleiras  
Nero com um bom toque de pilvora, notas de abacaxi em calda e maracujá doce. Na boca, ainda mostra boa frescura e firmeza de conjunto, com um toque fumado no final.  
Consumo: 2020-2022  
N/D / 11°C

**18,5**

**Soalheiro Alvarinho 2008**

Vinho Verde (sub-região Monção e Melgaço) / Branco / Vinussoalleiras  
Com 11 anos da vida, este Alvarinho ainda mantém toda a intensidade juvenil. Um leve floral, somado a notas de frutas de polpa branca, dominam o nariz. Na boca, profundidade, algum citrino e muita vibração e frescura garantem longa vida a este branco.  
Consumo: 2020-2024  
N/D / 11°C

**18**

**Soalheiro Alvarinho 2012**

Vinho Verde (sub-região Monção e Melgaço) / Branco / Vinussoalleiras  
Considerada "colheita perfeita" pela equipa da casa, este 2012 mostra grande valor nesta fase. No nariz, domina mais para o lado da fruta (pomele, toranja). Na boca, chama a atenção pela vibração e pela intensidade. É um vinho, aos seis anos, cheio de juventude para a idade. Tem um longo e lindo caminho pela frente.  
Consumo: 2020-2023  
10,00€ / 11°C

**16**

**Soalheiro Alvarinho 2018**

Vinho Verde (sub-região Monção e Melgaço) / Branco / Vinussoalleiras  
Repleto de frutas frescas no nariz (pomele, pera, maracujá, manga). Na boca, cumpre o prometido, com muita fruta, leveza e frescura, bem como um toque citrino que aguçará o paladar.  
Consumo: 2020-2023  
10,00€ / 11°C

SOALHEIRO

**17**

**Soalheiro Primeiras  
Vinhas 2009**

Vinho Verde (sub-região  
Monção e Melgaço) / Branco /  
Vinosoalheiras

Nascer verdes e vibrantes, com  
notas de pêssego, laranja de Sicília,  
com evolução para frutas secas.  
Afrutado, um assado, fruta e boa  
limpeza.

Consumo 2020-2022  
1700€ / 11€

**18,5**

**Soalheiro Primeiras  
Vinhas 2012**

Vinho Verde (sub-região  
Monção e Melgaço) / Branco /  
Vinosoalheiras

Embora o nariz cheiro de fruta  
fresca encante já no primeiro  
momento, este vinho destaca-se  
pela boa sensação que tem.  
Trata-se de um branco limpo,  
arrozado, amado, fraco que se  
mantém fresco e vibrante.  
Longo e saliente pela fruta.

Consumo 2020-2023  
1700€ / 11€

**17,5**

**Soalheiro Primeiras  
Vinhas 2018**

Vinho Verde (sub-região  
Monção e Melgaço) / Branco /  
Vinosoalheiras

Líquido verde, com frescura e  
vibrância. Fundo granito.  
Muito elegante, fresco, de acidez  
saborosa e frutífero.

Consumo 2020-2026  
1700€ / 11€



O produtor defende  
que não há lugar para  
o conformismo.  
"No mundo dos negócios  
existem apenas duas  
velocidades: ou se cresce,  
ou se desce. Por isso, não  
podemos ficar estagnados,  
apoiados numa ilusória  
estabilidade".

SOALHEIRO



**16,5**

**Soalheiro Granit 2015**

Vinho Verde (sub-região Monção e Melgaço) / Branco / Vinusocelleirus

Nesta linha, a casta caméxia para um lado menos acubante em tons de fruta e desenvolve um lado mais raiño (ou, vá lá, mineral). Na boca, chama a atenção a cremosidade e o volume, que ainda tem boa frescura e final longo.

Consumo: 2020-2023  
14.00€ / 11°C

**17**

**Soalheiro Granit 2018**

Vinho Verde (sub-região Monção e Melgaço) / Branco / Vinusocelleirus

A tenacidade e a vibração em boca são as valências que mais se destacam. Tem garra, eletividade, além de uma dimensão impressionante e um final longo e muito seco.

Consumo: 2020-2024  
14.00€ / 11°C

**17**

**Soalheiro Nature Pur**

**Terroir 2016**

Vinho Verde (sub-região Monção e Melgaço) / Espumante / Vinusocelleirus

Aromas de fermentação, biscoito, laranja e esuberante, com um coração explosivo de lenho. A boca é tensa, um registo de leveza que nubla um pouco a fruta, vibrante, leve e amargo.

Consumo: 2020-2023  
17.00€ / 11°C

**16**

**Soalheiro Alito 2018**

Regional Minho / Branco / Vinusocelleirus

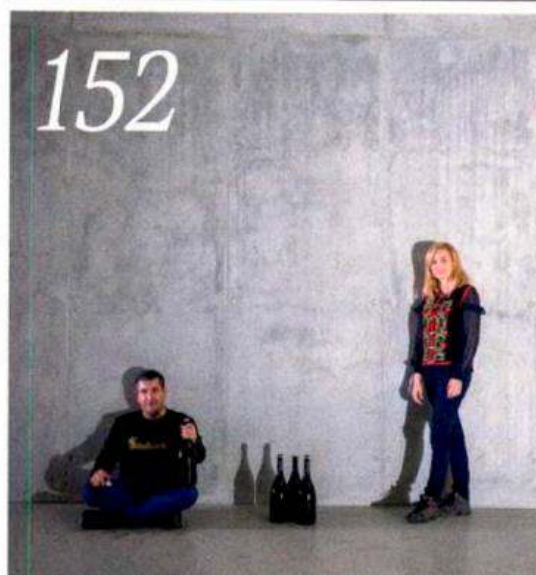
Fino, não aromático, possui uma elegância. Só se sente na boca. Apesar da leveza, revela a fruta do nariz, a frescura a alta e boa, final requintado, perfumado e delicioso.

Consumo: 2020-2021  
6.00€ / 11°C



152 **SOALHEIRO**

*A primeira marca de Alvarinho de Melgaço continua irrequieta e irreverente. Fomos descobrir as novas aventuras dos irmãos António Luís e Maria João.*







**Soalheiro**  
40 anos de Alvarinho