

Em entrevista com António Luís Cerdeira

In an interview with António Luís Cerdeira

EVASÕES

«Podemos extrair várias dimensões do nosso terroir»

António Luís Cerdeira, 43 anos, é enólogo e um dos rostos da Quinta de Soalheiro, um projeto familiar que nasceu em 1974, com a plantação da primeira vinha de Alvarinho. A marca surgiu mais tarde, em 1982. E acaba de lançar novos vinhos, um deles totalmente biológico e dois espumantes.



• Toda a família está envolvida na marca, que apostou recentemente em inovações vinícolas e também no enoturismo.

Estados Unidos da América, Canadá, Brasil e Japão.

Quando é que percebeu a sua vocação para o vinho?

O Soalheiro começa em 1974, com o meu pai, e toda a família está envolvida, de forma natural. Não é bem uma escolha, para ser sincero. Já a enologia surge com a necessidade de aprender algo mais sobre aquilo que tínhamos à nossa frente. Tirei o curso na Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro e fiz Erasmus na Borgonha, em França.

Como começa o enoturismo na Quinta de Soalheiro?

É muito antigo, os amigos do meu pai gostavam de vinho e quando iam à adega compravam o vinho e passavam a palavra. Sempre existiu.

Mas o investimento direto é recente.

Sim, temos uma sala de prova maior, onde podemos dar formação. Melgaço é Alvarinho e fumeiro e nós juntamos os dois na nossa casa, porque temos essa possibilidade com a Quinta de Folgosa. E, como temos parcerias locais, conseguimos ir um pouco mais além, e vamos estar agora em programas como passeios pedestres, BTT, passeios de montanha, rapel, slide. ●

A Soalheiro tem novidades, quais são?

O novo vinho do Soalheiro, o Granit, que é 100% Alvarinho e chegou neste mês ao mercado, apresenta um perfil mais mineral, menos floral. Com o Soalheiro 9% e com o ALLO, e mesmo com o Clássico, já tínhamos arriscado um teor alcoólico moderado para mostrar às pessoas que existem caminhos diferentes. O Granit surge para ficar junto ao Clássico, mas enquanto o Clássico é mais fruta, o Granit é mais mineral. É feito com uvas de vinhas em altitude, vindimamos na cota dos 250 metros, algo que antes não era possível – e que Melgaço

permite. A aguardente bagaceira velha Soalheiro vai surgir com uma imagem completamente renovada. Inovação pura são o Terra Mater, vinho biológico sem filtração; e o Oppaco, outra referência recente, com 15% de Alvarinho e o resto Vinhão e os dois espumantes – fomos os primeiros a produzir espumante de Alvarinho, em 1995.

Como se consegue ter essa plasticidade a partir de uma só casta?

Dizem que somos especialistas em Alvarinho e, de facto, todos os nossos vinhos têm Alvarinho, inclusive o tinto [Oppaco] e o rosé [espumante bruto]. Não nos podemos afirmar com um único estilo.

Estamos num terroir, Monção e Melgaço, que é diferente e do qual conseguimos extrair várias dimensões. E os diferentes estilos são possíveis com variabilidade na vinha e com o trabalho de adega.

Como está a ser a adesão do consumidor a esses vinhos?

Os vinhos mais arrojados estão a ser bem recebidos. Na exportação está mais presente o Soalheiro Clássico, mas nós conseguimos já colocar outros lá fora. Com o Terra Mater, por exemplo, entramos no mercado premium dos *sommeliers*. Exportamos 40% da produção para 26 países, principalmente para o Norte da Europa.