

Quinta de Soalheiro quer plantar meio hectare de ervas aromáticas

Quinta de Soalheiro wants to plant half a hectare of aromatic herbs

**A Voz de Melgaço**

## Quinta de Soalheiro quer plantar meio hectare de ervas aromáticas

João Martinho



Há mais de 35 anos que a Quinta de Soalheiro, enquanto marca de referência na sub-região de Monção e Melgaço, tem apostado na descoberta de novos aromas e experiências tendo a casta Alvarinho como ponto de partida.

Pelo caminho, criou mais de uma dezena de referências que leva à prova nos quatro cantos do mundo e não sabemos se os técnicos estão em período de reflexão ou de pesquisa, por isso, centremo-nos desta vez nos aromas que nos fizeram voltar à quinta com vista sobre o Vale o Minho, da montanha ao rio.

Algumas das aromáticas viviam já em comunhão com as vinhas de alvarinho, mas os responsáveis quiseram variar o espólio e tratar de forma mais cuidada esta potencialidade do território.

Os responsáveis são Maria João Cerdeira, com ligação umbilical à quinta e marca Soalheiro, e André Moreira, que desde Março de 2019, assume o controlo técnico das plantações e ciclos de colheita das aromáticas. Com a primeira experiência já em embalagens que garantem a qualidade e elegância do produto, há nove referências a descobrir, desde as mais comuns no Alto Minho (o alecrim ou a cidreira) aos mais difíceis de colher por cá (a alcachofra, o tomilho ou mesmo a perpétua vermelha).

André Moreira, licenciado em Biologia Aplicada, e pós-graduação na área das aromáticas, é o responsável por algumas das experiências realizadas no solo.

"Quisemos cultivar aromáticas que se dessem bem, mas não espontaneamente. A Erva-Luísia, apesar de se dar bem neste tipo de clima, não é espontânea da nossa

zona. Queríamos que tivessem rentabilidade e se dessem bem no nosso clima", explicou o técnico.

Já falaremos do método de produção, mas convirá reter desde já que o que encontrará nas embalagens de infusão contém "90% da parte aérea" da planta. Isto é, as folhas.

"No caso das hortelãs, por exemplo, como o que nos interessa é a folha, mais de noventa por cento do material que vem no saco é a folha. Isso é também uma garantia de qualidade do produto final", esclarece André Moreira. O caule, embora também aromático, não traz aporte positivo à infusão uma vez que "os óleos essenciais estão na folha".

Maria João Cerdeira releva a experiência aromática e inclusiva que esta aposta traz para a Quinta de Soalheiro, que tem olhado para o enoturismo como um importante complemento para os vinhos e restante cabaz turístico do território.

"Sabe muito bem beber uma infusão durante a prova. Qualquer pessoa que não goste de vinho ou não possa beber, crianças ou grávidas, por exemplo, poderão beber uma infusão e sentirem-se integradas durante a prova", aponta a responsável pela casa Soalheiro.

Beber uma infusão numa visita a uma adega? "Sabendo nós que os cheiros nos marcam tanto, que são deliciosos, porque não?", lança ainda Maria João Cerdeira, acreditando que esta é uma verdadeira "ação educacional e cultural sobre as pessoas que nos visitam".

Para que essa visita de sabores seja estável e devida-

mente controlada, a Quinta de Soalheiro dedicou meio hectare de terreno, entre produção em estufa, ao ar livre e cobertura da extensão da adega, em finalização. A produção em estufa garantirá a preservação em viveiro a variedade da planta.

Infusões frias ou quentes? Cheio!

Alguns meios ainda poderão olhar para as infusões como um remédio, mas a sugestão do técnico é que nunca se tome como paliativo, mas antes como prevenção.

"Já não se tomam infusões apenas por doença", atiram, mas é verdade que "as mais balsâmicas bebem-se melhor quentes". Por isso, se precisar de prevenir uma constipação (ou sentir aqueles primeiros sinais de que está para vir), avance sem medo para uma infusão quente de alecrim ou tomilho, como sugere André Moreira.

Para o Verão, quando o organismo pedir bebidas frias, opte pelas mais cítricas. Para os apologistas da produção biológica, não há nada a temer. Aqui o tratamento é feito "sem produtos químicos de síntese". A intervenção é mínima, recorrendo apenas a enxofre, sulfato de cobre "e plantas que ajudem estas a serem mais resistentes", além dos métodos de produção que evitam o crescimento de infestantes.

Curioso para a prova? Nesse caso, poderá encontrar as aromáticas na loja da Quinta de Soalheiro ou em estabelecimentos seleccionados no Porto ou Lisboa. Se não estiver próximo de nenhum destes pontos, poderá sempre enviar um e-mail para a quinta de soalheiro, indicado no site [www.soalheiro.com](http://www.soalheiro.com) e informar-se sobre outros eventuais pontos de venda.