

**Vinha mais alta de Portugal eleva as potencialidades da casta Alvarinho e promete um Soalheiro com atitude**

The highest vineyard in Portugal elevates the potential of the Alvarinho grape and promises a Soalheiro with attitude

**GazetaRural**

## Vinha mais alta de Portugal eleva as potencialidades da casta Alvarinho e promete um Soalheiro com atitude



Com vontade de inovar e estimular a elasticidade da casta Alvarinho, o Soalheiro desafia altitudes e planta a primeira vinha a cerca de 1.100 metros. Um projeto de valorização do território e do potencial do *terroir* privilegiado onde estão inseridos: "Monção e Melgaço: A origem do Alvarinho", que surge do desafio de Agostinho Alves, que com a sua família, detém a marca registada "Branda da Aveleira" e muito tem investido na aldeia turística situada às portas do Parque Natural Peneda Gerês.

Com, pelo menos 80%, das vinhas Soalheiro a situarem-se abaixo dos 250 metros de altitude, e em que o primeiro vinho de altitude foi o Soalheiro Granit, elaborado a cerca de 400 metros, foi a vontade de explorar altitudes superiores que conduziu à aceitação deste desafio. Nascendo, assim, uma parceria que abrange cerca de 2,5 hectares de uma das mais conhecidas brandas do Alto Minho. *"Mais precisamente entre os 1050 e os 1120 metros, esta é, sem dúvida, a vinha mais alta de Alvarinho de Monção e Melgaço, dos Vinho Verdes e de Portugal! No Soalheiro temos os vinhos clássicos, que mantêm a consistência e o perfil de terroir, e os vinhos mais inovadores e irreverentes, que desafiam a uma redescoberta do mesmo terroir e desafiar a elasticidade da casta Alvarinho."* afirmam os produtores. Reforçando, *"nos últimos anos, verificamos que o nosso território tinha potencial para começar a explorar vinhas de Alvarinho em locais onde, no passado, não existia vinha abundante como é o caso das encostas mais altas, acima dos 250 metros. E depois fomos mais além, e verificamos que, efetivamente, na cota dos 400 metros também podemos encontrar uvas de grande qualidade e sobretudo uvas que, com as alterações climáticas, mantem um perfil de acidez (frescura) mais vincado e apelativo."*

#### DESAFIAR AS CARATERÍSTICAS DO TERROIR PARA CRIAR

#### UM VINHO DE ATITUDE (MAIS DO QUE UM VINHO DE ALTITUDE)

Para os produtores, "o mais importante é fazer um vinho que respeite a essência do local e que possa integrar também a vivência das pessoas ligadas a essa terra e que nela nasceram e vivem. Juntar marcas de um concelho, Soalheiro e Branda da Aveleira, permite mostrar que muitas vezes para fazer algo diferente basta querer!". O resultado? Um Soalheiro Branda da Aveleira... Um alvarinho plantado num vale glaciado a 1100 metros de altitude, mas que se espera diferenciador pois o objetivo não é só criar um vinho de altitude, mas acima de tudo um vinho de atitude.

Foram as características excelentes de exposição solar do terreno e um solo totalmente diferente do território clássico – cujo carácter rochoso ajudará na maturação das uvas – que legitimaram a aposta nesta vinha especial. Nesse sentido, e de forma a melhor conhecer as potencialidades e a biodiversidade do território, esta vinha foi incluída no estudo de Biodiversidade que o Soalheiro está a desenvolver em conjunto com o Centro de Biologia Molecular e Ambiental (CBMA) e Instituto para a Bio-Sustentabilidade (IB-S) da Universidade do Minho.

Embora conscientes de que os rigores inverniais, por vezes acompanhados de alguns nevões, podem ser uma ameaça às videiras, no Soalheiro sabe-se que não há inovação sem risco. "Este está calculado e há regiões no norte da Europa que tem já esse problema do frio e da neve. A videira tem bastantes resistências ao frio, por isso, entra em dormência no Inverno e renasce a cada ciclo. Esperamos também encontrar desafios e ultrapassá-los.", explicam os produtores. Estarão, portanto, reunidas as condições para um vinho fora da caixa: um alvarinho no limite da frescura e da acidez, onde os aromas cítricos se sobrepõem aos aromas tropicais.

Com toda a plantação e responsabilidade vitícola e enológica a cargo do Soalheiro e a cedência do terreno da Branda da Aveleira – uma marca registada de Agostinho Alves e família, atualmente, o terreno encontra-se em fase de início de plantação, pelo que dentro de 3 a 4 anos terão início os primeiros ensaios "a sério" às videiras.

Embora as videiras que serão plantadas na Branda da Aveleira sejam semelhantes às que o Soalheiro usa nos seus vinhos, o sistema de condução aplicado será um pouco distinto, pois terá um compasso mais apertado e mais próximo ao solo, a fim de tirar partido da rocha existente como refletor e conservante de calor e, em certa medida, estimular a maturação.

Espera-se um Granit refinado, ainda com mais mineralidade, seco, intenso, linear, vertical, mas o solo e as condições do terreno ditarão o resultado final!