

Soalheiro Alvarinho

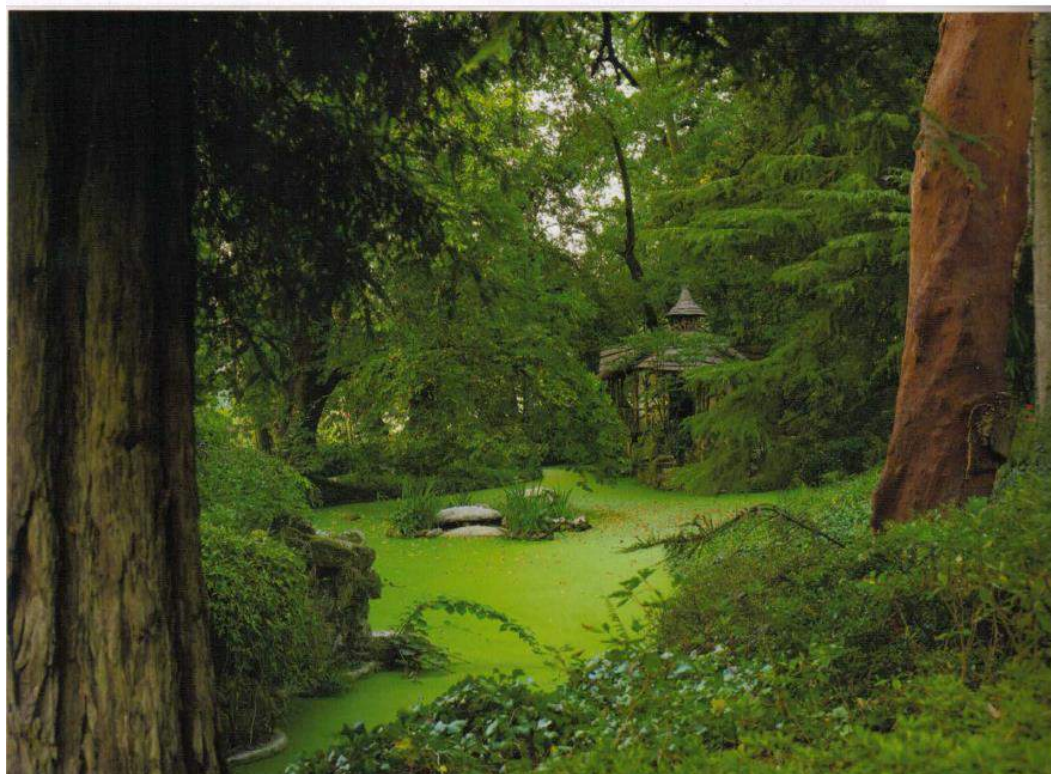
Soalheiro Alvarinho

talk

Verde que te quero vinho

Na bela região do Minho, a noroeste de Portugal, são produzidos os Vinhos Verdes, frescos, deliciosos e leves, mas carregados de história

POR *Renato Frascino*



Chegando à cidade do Porto, iniciamos a viagem por esse anfiteatro do saber, com a fidalguia dos portugueses, para inaugurarmos o HOTEL SPA MONVERDE WINE EXPERIENCE BY QUINTA DA LIXA. Hospitalidade e gastronomia com excelência e uma adega com os melhores vinhos de Portugal. Participamos da grande prova de Vinhos Verdes por castas e sub-regiões, orientada pelo enólogo Bruno Almeida, da Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes – CVRVV – base para que pudéssemos distinguir as variedades e as características de cada vinho, em uma experiência fantástica. Únicos em todo o mundo, esses vinhos possuem denominação de origem “Vinho Verde” e indicação geográfica “Minho” e são produzidos com várias uvas autóctones (apenas dessa região), entre elas **Alvarinho** e **Loureiro**, que geram bebidas de alta qualidade. O Vinho Verde é elaborado há mais de dois mil anos nessa região, que é a mais antiga de Portugal. Uma frase que resume a experiência por essas paragens é de Manuel Carvalho, autor do livro *Cores do Vinho Verde*: “No vasto território do Noroeste de Portugal, um manto verde e exuberante desce das serras, cobre os vales interiores, prolonga-se pelas planícies e estende-se até o mar. No horizonte mais vasto da paisagem, o verde impõe-se como a marca maior da identidade de toda a região”.

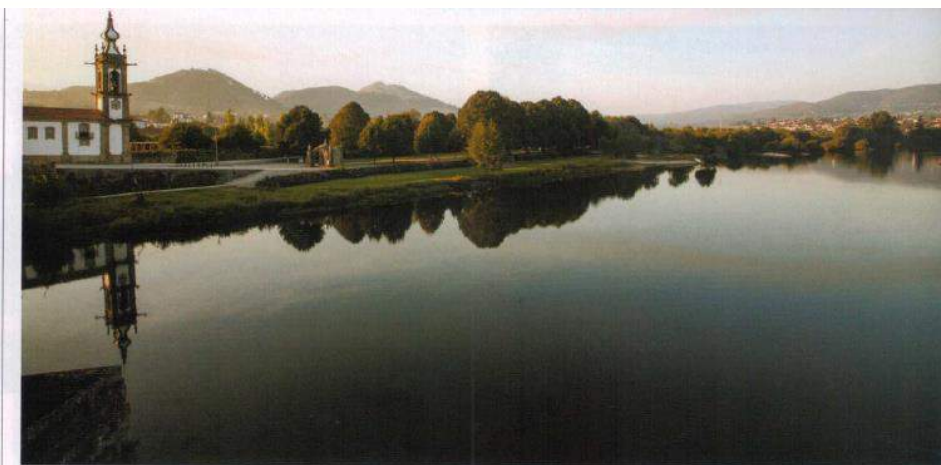
Visitamos várias vinícolas, como a **QUINTA DE COVELA**, com sua arquitetura histórica e vinhos da variedade Avesso, cuja equipe mostrou a qualidade do seu trabalho, refletido em cada taça, e a satisfação em nos receber. Encantadora a exuberância da paisagem regional, com limoeiros e laranjeiras entre flores da primavera.



Na **QUINTA DA AVELEDA**, fomos recebidos com elegância e carinho. Além de seus vinhos e da ótima aguardente **ADEGA VELHA**, que eu degusto desde 1988, pudemos apreciar a arquitetura e os jardins, com bosques centenários que rodeiam a vinícola. Merecem destaque as “folhies”, estruturas decorativas, que enchem de encanto os famosos jardins. Essa vinícola recebeu em 2011 o prêmio

Além de vinhos deliciosos, essa região tem paisagens que encantam o visitante. Abaixo, a região de Melgaço, paraíso da uva Alvarinho.





internacional *Best of Wine Tourism* na categoria de Arquitetura, Parques e Jardins. Vale a pena almoçar na vinícola, degustar o queijo Aveleda e passear pelos arredores.

Quem viaja por essa região, não pode deixar de visitar a cidade histórica de **Guimarães** – patrimônio mundial da Unesco – onde tudo começou. Nesta viagem, pudemos ver pontes e castelos, fortificações da época dos romanos, como na cidade de **Ponte de Lima**, a mais antiga vila de Portugal, onde está sendo inaugurado o *Centro de Interpretação e Promoção do Vinho Verde e Região*.

Passando pelas vinícolas **QUINTA DE GOMARIZ** e **QUINTA DOS CURVOS**, percebemos as variedades das uvas brancas Arinto, Avesso, Azal, Trajadura, Loureiro, e as tintas Espadeiro, Padeiro, Vinhão e Pedral entre outras.

Depois de muitas degustações, visitas, gastronomia regional, estudos dos solos, visitas a centros históricos, iniciamos nossa viagem ao paraíso da uva Alvarinho, na sub-região de **Monção e Melgaço**, à beira do rio Minho. Pernoitamos no **HOTEL CONVENTO DOS CAPUCHOS**, em Monção, uma verdadeira relíquia, com sua história e a fidalguia em receber da proprietária. Visitamos os três melhores produtores dessa enigmática variedade: as vinícolas **SOALHEIRO (MISTRAL)**, **ANSELMO MENDES (DECANTER)** e **PROVAM (CASA FLORA)**, onde degustamos os melhores vinhos de Alvarinho, desde safras antigas até as recentes, comprovando que esses vinhos envelhecem com qualidade, mantendo o frescor típico. "Fazer um vinho é, acima de tudo, conhecimento. A arte é apenas o pormenor do fazer diferente. Um bom enólogo é um intérprete das uvas, do terreno e da vinha, ouvindo os ensinamentos da natureza", frase dita pelo enólogo Anselmo Mendes, o papa da Alvarinho.



Além desses vinhos serem de alta gama, sugiro suas harmonizações com gastronomia asiática, andina e brasileira, com frutos do mar, carnes suínas, embutidos e queijos, bem como à beira da piscina e na praia.

Encerrei essa viagem com vontade de retornar logo para esse país chamado Portugal, onde a fidalguia em receber fica sempre em nossa memória. **Vinhos Verdes**, a alegria do verde com a refrescância do viver os momentos. 🍷

aveleda@portugal.pt
 soalheiro.com
 quintadegomariz.com
 anselmomendes.pt
 balmcida@vinhverde.pt

Acima, Ponte de Lima;
 abaixo, o Castelo
 de Guimarães

*****ADEGA VERDE*****

+ Soalheiro Alvarinho
MISTRAL

