

Os vinhos Alvarinhos que nascem numa região generosa

The Alvarinhos wines that are born in a generous region

**SAPOLIFESTYLE**



## QUINTA DE SOALHEIRO - OS VINHOS ALVARINHO QUE NASCEM NUMA REGIÃO GENEROSA

11 AGOSTO 2015 // SABORES // NOTÍCIAS // SABORES

[PARTILHAR](#) [PARTILHAR](#) [PARTILHAR](#) [PIN IT](#) [IMPRIMIR](#) [DESCARREGAR PDF](#)

No Alto Minho, a Quinta de Soalheiro conta desde 1974 uma saga familiar na quarta geração. Uma paixão pelo Vinho Alvarinho e pelas mãos que o produzem que se traduz nos bons resultados no mercado e na conquista de prémios internacionais. Néctares que casam bem, entre outros pratos, com peixe, mariscos e carnes brancas. Uma Casa que cultiva ainda outras dimensões da sua relação com a região, com o Enoturismo e a produção de fumeiro proveniente do porco Bísaro, raça autóctone. Para breve, este produtor minhoto garante novidades, numa nova abordagem dos produtos tradicionais. Uma conversa a três vezes, com Luís Cerdeira (Quinta de soalheiro), Maria João Cerdeira (Quinta de soalheiro e Quinta de folga) e Rui Lameira (Quinta de Folga).



---

João António Cerdeira plantou a primeira vinha da Quinta da Soalheira em 1974. Contou na altura com o apoio do pai. Estamos perante uma saga familiar que continua na presente geração. Podem, sucintamente, contar-nos esta história que envolve três gerações?

A **Quinta de Soalheiro** é uma empresa familiar com três gerações e onde a quarta geração já começa a ganhar paixão pela marca. O mentor foi o nosso pai João António Cerdeira que, com a ajuda do nosso avô António Esteves Ferreira, plantou a primeira vinha de Alvarinho em 1974. Desde então envolveu toda a sua família neste projeto, sendo que atualmente somos nós, Maria João e António Luís, juntamente com a nossa mãe, Maria Palmira, que continuamos o Sonho. Nos nossos filhos já se vislumbra o gosto pela Terra!

É esta história familiar, onde a tradição marca encontro com a modernidade, que confirma que não há vinhos sem pessoas dedicadas de forma contínua à paixão pelo vinho e pela vinha.

Produzem predominantemente vinhos da casta Alvarinho, no território de Monção e Melgaço. As características da região tornam o vosso vinho verde diferente? Em que medida?

Temos um foco na casta Alvarinho muito grande, sendo o Soalheiro praticamente conotado com Alvarinho, contudo o ALLO – Alvarinho e Loureiro – e o Soalheiro Bruto Rosé – têm sido casos de sucesso.

Melgaço e Monção, a região mais norte de Portugal, está protegida por um conjunto de serras que permitem um casamento perfeito entre a pluviosidade, a temperatura e o número de horas de sol necessários à melhor maturação das uvas da casta Alvarinho permitindo um equilíbrio perfeito entre frescura aromática e gustativa.



O vosso portfólio de vinhos comporta neste momento que referências?

Pretendemos afirmar-nos cada vez mais como um especialista em Alvarinho, razão pela qual temos a trilogia Soalheiro (Soalheiro clássico, Soalheiro Primeiras Vinhas e Soalheiro Reserva) que representam três dimensões da casta Alvarinho; dois espumantes, um Soalheiro Bruto Alvarinho e um Soalheiro Bruto Rosé; o Soalheiro 9%; o ALLO (Alvarinho e Loureiro); e uma aguardente velha, uma novidade que chega em breve para se juntar à família Soalheiro num conceito de Alvarinho completamente diferente.

---

---

Na nossa cultura o vinho casa invariavelmente com a gastronomia. O vosso perfil de vinhos harmoniza bem com que pratos?

Sem esquecer o aperitivo, essencialmente os Soalheiros Alvarinho e o ALLO casam com pratos de peixe, mariscos e pratos de carnes brancas. Os espumantes Soalheiro são muito versáteis, podendo além dos pratos anteriores casar com pratos de carne e assados no forno.

Qual a fórmula para conquistar prémios máximos a nível internacional, nomeadamente na Alemanha (Mundus Vini Grand International Wine Awards 2015) e no Japão (Japan Women's Wine Award "Sakura" 2015)?

O principal para a consistência no Soalheiro é a humildade de tentar em cada colheita fazer melhor que na anterior, respeitando o saber que nos é transmitido e o que a natureza põe à nossa disposição.

Estão neste momento presentes em 24 mercados de exportação. De forma sucinta qual tem sido a vossa estratégia, considerando que estamos a falar de países e culturas diferentes?

A nossa estratégia é simples. Pretendemos mostrar a potencialidade do nosso território com Soalheiros que são apresentados aos diversos mercados da mesma forma como são apresentados em Portugal, levando a cada um desses países um pedaço da nossa cultura.



O facto de no vosso portfólio contarem com vinhos com baixo teor alcoólico e calórico tem ajudado na internacionalização?

Naturalmente, estamos numa região onde o teor alcoólico é moderado quando comparado com regiões de clima mais quente. Pretendemos mostrar essa naturalidade, sobretudo com vinhos que consideramos muito agradáveis de beber durante a refeição ou fora dela, devido ao equilíbrio que têm. Sentimos que ao nível nacional e internacional há cada vez mais a necessidade de vinhos para beber e não apenas para provar o que está em sintonia com a nossa identidade.

---



---

**O mercado interno continua a ter um peso importante nas vossas vendas. Como tem evoluído?**

O mercado interno tem uma evolução muito positiva sobretudo por se tratar de um mercado já com um conhecimento elevado de Soalheiro onde, por exemplo, o Soalheiro Primeiras Vinhas tem um enorme reconhecimento e onde a nossa ligação ao mercado é muito forte pela antiguidade, pela proximidade, pela possibilidade do enoturismo na nossa adega, bem como pelo papel de todos os nossos parceiros e apreciadores na divulgação da identidade dos nossos vinhos.

**A Quinta de Soalheiro aposta também no Enoturismo. Encaram-no sob que perspetiva?**

A Quinta de Soalheiro oferece a oportunidade de vivenciar de perto a cultura e a tradição local de forma a contextualizar a importância histórica desta atividade agrícola na região, ressaltando a deliciosa gastronomia local com dicas de harmonização. De uma forma muito forte com a Quinta de Folga, harmoniosamente integrada no ambiente e paisagem natural, e que também integra a Rota do Vinho Alvarinho proporcionamos aos visitantes um percurso por todo o ciclo produtivo do Vinho Alvarinho com visita à Quinta de Soalheiro (vinhas em regime de produção biológica e adega) que termina com uma degustação de Fumeiro tradicional de Melgaço e Alvarinho Soalheiro na Quinta de Folga (mediante reserva).



**Estão ligados a um projeto de fumeiro empenhado na recuperação de uma raça autóctone, a de Porco Bísaro. Pode pormenorizar esta iniciativa?**

A Quinta de Folga é um projeto familiar que nasceu da vontade de recuperar sistemas de produção naturais apostando na criação ao ar livre de animais de raça Bísara, de forma a ser uma atividade sustentada no aproveitamento dos recursos naturais endógenos, garantindo o bem-estar animal.

Com a evolução do projeto surgiu a necessidade de potenciar a excelente matéria-prima obtida do porco Bísaro, a raça autóctone que está desde tempos imemoriais ligada à confeção dos produtos do Fumeiro de Melgaço.

Resolvemos preservar esta ligação histórica, utilizando o engenho e a arte do saber fazer tradicional, passadas de geração em geração para produzir produtos que se caracterizam pela fidelidade a tradições já esquecidas noutros locais dotados de um requintado e irresistível sabor.

---