

Vinho Soalheiro

Soalheiro wine





## Cerdeira: a fazer Soalheiro há mais de 30 anos



### Cerdeira e Soalheiro

quase rimam. São sinónimos. Significam vinho alvarinho de Monção e Melgaço. Jaime Cerdeira criou a marca Soalheiro em 1982 e, a partir daí, os consumidores e a crítica renderam-se à superior qualidade deste vinho. Hoje é António Luís, o filho, quem está ao leme da nau Soalheiro, em Melgaço. Nos últimos dois anos, o enoturismo juntou-se ao universo Soalheiro. Os visitantes encontram ali, numa quinta com vista para o rio Minho, vinha, adega e instalações modernas para os receber e onde podem provar os vinhos que se fazem ali. A Quinta de Soalheiro estende-se por 10 hectares. **“Temos parceria com mais 40 hectares, tudo aqui à volta, o que dá na ordem das 200.000 garrafas”,** informa António Luís. O enólogo e produtor lembra que a casa possui loureiro no Vale do Lima, a sul, que está na base do Allo (85% de loureiro e 15% de alvarinho). **“O objetivo foi ter um grande vinho daquela sub-região”.**

Cerdeira disse à Mais Norte que a empresa optou por uma estratégia comedida em termos de marcas. **“Queremos ser especialistas em alvarinhos”,** justificou. Junta-se, entretanto, à conversa a **“trilogia”** Soalheiro, como diz o enólogo. Ali estão, à mesa connosco, o clássico (**“frescura aromática”**), o Primeiras Vinhas (**“amplitude e frescura”**) e, por fim, o Reserva (**“fermentação em barrica”**). **“É isto que nos dá a grande diferenciação. Ainda agora no mercado da Holanda fomos escolhidos por um importador “premium” por causa disso – o objetivo dele não é ter um produtor que faça toda a linha, é ter produtores que façam algo específico e que se dediquem a isso”,** afirma o nosso interlocutor.

A Quinta de Soalheiro exporta 40% e está **“a crescer bastante no mercado nacional”.** Um dos pontos fortes deste vinho é a sua boa relação com a gastronomia. Alguns dirão até que foram feitos um para o outro.



“Os nossos vinhos têm sempre frescura aromática”, salienta António Luís Cerdeira. Os primeiros, os da linha clássica, chegam cedo ao mercado. A casa Soalheiro é das primeiras a comercializar os vinhos do ano anterior. O enólogo diz que isso não prejudica a qualidade final dos seus vinhos. “Temos vinhos para vários estilos. Nós não produzimos um alvarinho, produzimos estilos de alvarinho. Esta polémica sobre o alvarinho foi sobre estilos. Nós já não estamos nessa onda. O nosso objetivo já é diferenciador mesmo na casta. O que nós temos que mostrar é o potencial da casta em toda a sua amplitude. Acreditamos que aqui, em Melgaço, tem muito mais potencial do que por exemplo na Califórnia, na Alemanha e noutros locais”.

Os alvarinhos Soalheiro possuem um perfil singular. “Temos um estilo Soalheiro fresca, o que, em prova cega, quase permite distinguir os nossos vinhos. Só conseguimos, lançando cedo, ter o potencial todo da casta em fruta. Este vinho (o clássico) lançado em dezembro vai ter um prazer para as pessoas que elas não vão conseguir ter em junho”. Naquele mês, é a vez do Primeiras Vinhas ir para o mercado. “Este é um vinho com outra complexidade, com outra estrutura, que exige mais contacto com as borras. Depois, em agosto/setembro lançamos o Reserva, um vinho com outro perfil. Ou seja, os vinhos têm as suas fases de lançamento e nessas fases é que eles estão ótimos para a sua qualidade potencial”, explica António Luís Cerdeira.

Garante que é imune a pressões, insistindo que definiu um estilo próprio e que pretende segui-lo. “Se reparar, são mais as pessoas que tentam aproximar-se da nossa estratégia do que as que se distanciam. É curioso que o mercado tenha evoluído um bocado nesse sentido porque antes éramos praticamente os únicos que faziam isto e hoje em dia temos outras pessoas, no fundo, a imitar-nos. É porque a estratégia está errada?”

O vinho verde “conseguiu finalmente tomar-se agradável de beber”. Considera que “o mercado está sempre um bocadinho ávido de alguma coisa que surja, que realmente tenha interesse, porque está um pouco cansado dos tradicionais vinhos,

como os sauvignon blanc, os chardonnay e os cabernet sauvignon e procura nichos de mercado”. Segundo Cerdeira, o vinho verde segue nessa direção porque “está a conseguir comunicar-se como uma marca que tem um estilo próprio” e que o consumidor consegue distinguir. “Esse estilo, que está a crescer muito, não é só o estilo popular, ao contrário do que as pessoas possam imaginar. Aliás, até há mercados onde, comparativamente, o estilo como o do Soalheiro cresce mais do que o popular. Há um crescimento da qualidade dos vinhos verdes em toda a linha”.

Os alvarinhos já competem com os grandes vinhos do mundo? “No caso do Soalheiro, não tenho qualquer dúvida. A nossa competição não se situa aqui, na nossa região. É para mostrar que em Portugal se fazem vinhos iguais ou melhores do que em países como a Nova Zelândia ou a Austrália – e o mercado já reconhece isso”. Outra coisa, realçou, é a competição com os vinhos do “mercado da especulação, como o francês, que tem um valor agregado ao vinho que não depende da sua qualidade. Claramente,

não temos esse reconhecimento face ao vinho. É preciso separar as famílias dentro do vinho verde. Por isso é que digo que pertencemos à família Monção e Melgaço. Não acredito que haja alguém em Portugal que olhe para a sub-região de Monção e Melgaço e tenha uma ideia negativa. As pessoas já percebem que existe qualidade”.

#### Terra Mater

A Mais Norte teve uma surpresa quando visitou a Quinta de Soalheiro: o Reserva 2014, acabadinho de ser lançado. E ainda havia outra: um Soalheiro com o subtítulo Terra Mater. Detalhes? “É um Soalheiro completamente diferente, um conceito que não existe, sem filtração, turvo, pode dar origem a depósito. É de baixo teor alcoólico... É um vinho à moda antiga, muito mais natural, mas sem oxidação. É um vinho fresco”. O enólogo completou a informação dizendo que serão feitas poucas garrafas. “Com este vinho, acreditamos que vamos criar uma nova faixa de mercado, o que é difícil”.

