

Vinhos Soalheiro

Soalheiro Wines

Winept
.COM

SOALHEIRO, VARIAÇÕES SOBRE A ALVARINHO

Visualizações (128) Artigos 1 Comentários



Este projecto que já conta com 35 anos de idade, celebrados em 2017, é atualmente uma das marcas mais antigas de Alvarinho. Aliás, a identidade do projecto está intimamente relacionada e fundada na casta rainha da região dos Vinhos Verdes – a Alvarinho. O ímpeto afável e conhecedor de Luis Cerdeira reflete a missão do projecto em elevar o nome da casta, da sub-região e da região.

O projecto apresenta uma casa renovada (2015), mas a renovação ainda não terminou... as obras continuam, discretas, mas em movimento, a fim de se alargar a cave de barricas, a capacidade de espumantização e a capacidade de receber! A hospitalidade intrínseca da equipa terá um enoturismo reforçado, ficando a Quinta de Soalheiro com 3 salas de prova independentes.

A equipa constituída por 16 elementos é pluridisciplinar, dinâmica e muito capaz. Segundo Luis Cerdeira, nenhum visitante fica por ser recebido ou com uma visita (quase íntima) por fazer ao interior da Adega. Luis afirma que não tem segredos, apenas foco e rigor no trabalho. Cada visitante sai como um embaixador da marca, tal é a dinâmica e o tratamento personalizado colocado em cada visita.

Esta prova decorreu em dois momentos distintos: num primeiro momento, uma prova acompanhada gastronomicamente, em Melgaço na Adega do Sabino -comida típica, tradicional, apurada e saborosíssima.

Aqui provámos 4 versões engarrafadas de Soalheiro e o Espumante Bruto 2015 - vinho com apenas 9 meses de cave. Quis evidenciar-se a fruta da casta e conseguiu-se. O espumante tem notas ligeiras de brioche e panificação, mas o aroma é dominado pela fruta citrina e vibrante da casta. Uma boca firme e a acidez fresca da Alvarinho. Bom volume e óptimo final de boca.

Vieram em seguida à mesa o Soalheiro Granit 2016; o Soalheiro Terra Mater 2016 e o Soalheiro Reserva 2016. Cada qual com o seu estilo, numa riqueza de aromas, sabores e texturas, que creio só a Alvarinho permite. O Granit provém de vinhas mais altas, a 350 m de altitude, numa região onde normalmente a vinha vai apenas até aos 200 m. Menos exuberante, mais discreto, mas firme, fresco e crocante na boca. Longo e muito agradável. Havendo vontade e paciência do consumidor, o vinho aguenta mais uns anos em cave, para uma versão mais rica.

O Terra Mater 2016, é uma aposta num estilo diferente e disruptivo. É um vinho sem filtração e assim apresenta-se turvo, e com reduzido teor de Anidrido Sulfuroso. Luis Cerdeira recomenda que o vinho "se agite antes de usar"... literalmente, para permitir que o sedimento que no engarrafamento se acumulou no fundo da garrafa fique em suspensão. Trata-se de um vinho em que a boca marca o ritmo. É texturado, rico e apresenta bom volume a par com a crocância típica da Alvarinho. O nariz, tal como no Granit, é discreto e elegante.

Esta primeira prova findou com o Soalheiro Reserva, num apontamento diferente de qualquer um dos 3 anteriores: aqui há volume e uma ligeira tosta do estágio de barrica, com uma madeira muito bem integrada. Tem textura e estrutura a par com aroma e acidez. Um grande vinho com assinalável aptidão gastronómica. A saber, este Reserva, acompanhou com grande categoria, o prato mestre da Adega do Sabino – o bacalhau frito. Prato farto e rico, com o qual este Alvarinho, mostrou a sua estrutura e acidez, numa harmonia fantástica.

De volta à adega, para uma das provas mais desejadas por qualquer enólogo: as provas de cuba em circulação pela adega entre bombas, mangueiras, depósitos e barricas. Luis (grande anfitrião) deu-nos uma lição in loco com os vinhos de 2017.

Começámos no "vinho da casa" o Soalheiro Clássico, como é referido dentro de portas. O estilo fresco, fragrante, intenso e crocante, mantém a consistência de outros anos. Passamos ao Allo 2017, um lote de Alvarinho e Loureiro. Provamos, processamos as diferenças notáveis no aroma, na estrutura de boca e na amplitude da mesma. Regressamos ao Clássico, para tomar devida nota das diferenças de estilo. Logo de seguida, provámos os novos Primeiras Vinhas, o Granit e o Terra Mater, todos de 2017. Estilos diferentes entre todos, num atestado de ecletismo notável. A prova foi concluída com a novidade da Quinta de Soalheiro para esta Primavera/Verão: o Soalheiro Mineral Rosé!

Tal como o nome indica é um Rosé, crocante, fresco, intenso - uma nova variação sobre a Alvarinho! Num lote incomum, de Alvarinho e Pinot Noir, a equipa de enologia, consegue um vinho único. Um rosé com aromas de Alvarinho, citrino, exuberante, temperado com notas de cereja, da Piinot Noir. A cor é de um cereja pálido e a intensidade é notável. Um rosé fresco, intenso e crocante, para refeições leves e para o verão que chega não tarda.

Uma visita a repetir, uma visita a aconselhar, a uma das casas que trata a casta Alvarinho como poucos: a Quinta de Soalheiro.

Melgaço, Maio de 2018

Tiago Macena