

Vinho Soalheiro

Soalheiro wine

**Wine**<sup>®</sup>  
A ESSÊNCIA DO VINHO

# Soalheiro

---

# Oppaco

TEXTO E NOTA DE PROVA RUI FALCÃO FOTOS ARQUIVO

O Vinho Verde continua acompanhado por vários estigmas assentes em décadas de preconceitos e ideias feitas apoiado em lugares comuns que continuam a ser repetidos até à exaustão. Fomos doutrinados durante dezenas de anos para o equívoco de que o Vinho Verde deveria ser bebido cedo, o mais jovem possível, que acabámos por verdadeiramente acreditar na falácia. Temos sido constantemente catequizados na consciência que os brancos da região não têm capacidade de guarda e que os tintos seriam vinhos étnicos, vinhos ásperos, taninosos, rebarbativos e extremamente ácidos que só seriam compreensíveis para os naturais da região minhota.

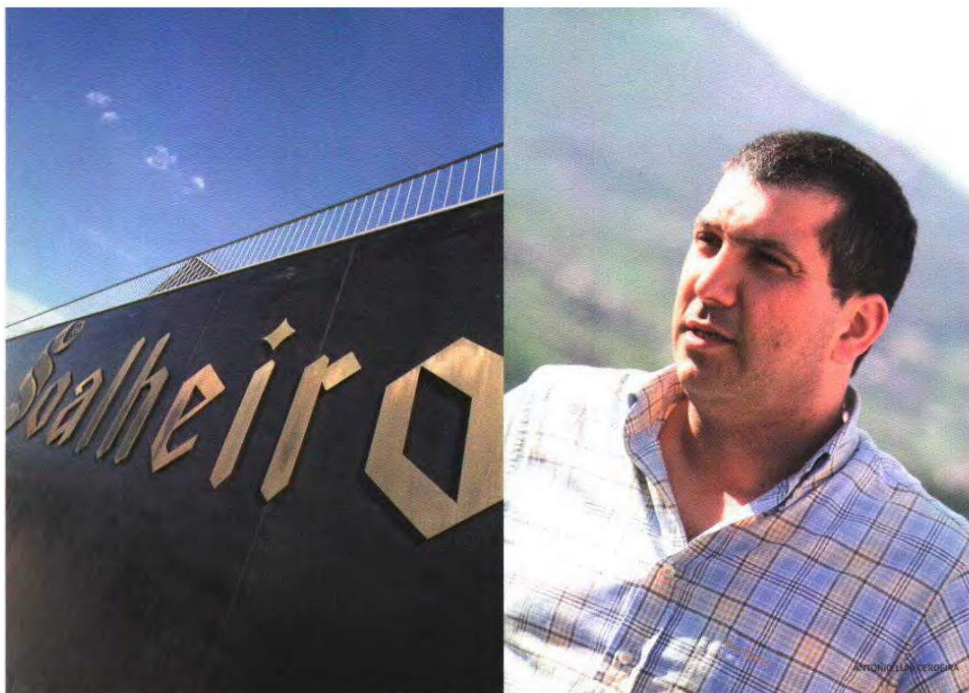
Podemos sempre argumentar que a sub-região de Monção e Melgaço, o refúgio e simultaneamente paraíso do Alvarinho, sempre gozou de uma imagem de prestígio e reconhecimento. Condição que decididamente não se pode aplicar aos vinhos tintos da região. Infelizmente, e apesar da importância do nome Alvarinho, os brancos continuam a ser associados de forma marcadamente simplista a vinhos de Verão que se limitam a acompanhar peixe e marisco. Apesar da sedução do nome e da enorme qualidade de alguns dos vinhos da região, seguramente entre os melhores brancos de Portugal, o Alvarinho continua a ter de lutar para ser aceite como membro de pleno direito entre a elite dos vinhos nacionais.

Um absurdo em todos os sentidos que se torna ainda mais evidente quando falamos dos Soalheiro, exemplo supremo dos conceitos de consistência, coerência, solidez, identidade e elegância. Há muito que sabemos que os Soalheiro são vinhos cristalinos e austeros, brancos de uma pureza aromática avassaladora, vibrantes, tensos e minerais como raramente se encontra em Portugal. Vinhos frescos como a Primavera mas sérios e sólidos, vinhos frutados e sedutores com uma capacidade de guarda notável.

Os Soalheiro Alvarinhos puros e duros são brancos que envelhecem notavelmente, vinhos de guarda como poucos em Portugal. É fácil ficar inebriado perante a grandeza dos Soalheiro que nascem em Melgaço, fruto de algumas das vinhas mais velhas da região. É fácil perdermo-nos em superlativos quando estamos perante os brancos mais excitantes de Portugal, diante de um dos poucos brancos portugueses que se podem orgulhar de poder pertencer à elite internacional. Um projecto sólido que assenta em três décadas de trabalho paciente, coerente e consistente, um projecto que ajudou a valorizar não só a sub-região de Monção e Melgaço, como a região do Vinho Verde... e a casta Alvarinho. Ao longo dos anos Soalheiro e Alvarinho acabaram por se transformar em dois nomes indissociáveis.

A marca Soalheiro cometeu a proeza de criar seis referências diferentes e sólidas apoiadas numa só casta, o Alvarinho, o sinal de identificação comum aos Soalheiro Clássico, Dócil, Primeiras Vinhas, Reserva, Espumante e Aguardente Bagaceira. A esta lista há que juntar o Allô, um branco refrescante que combina o Alvarinho com o Loureiro, elevando o número de referências com a casta para sete vinhos distintos. Ou melhor, oito já que acaba de ser lançada uma nova visão para a casta personificada no notável Soalheiro Terramatter, um Alvarinho sem filtração e sem grandes intervenções enológicas que espelha de forma particularmente fiel o registo mais austero, contido e sóbrio do Alvarinho.

Mas apesar da excelência inequívoca do Terramatter, da originalidade de uma nova interpretação da casta por parte do Soalheiro e sobretudo da extraordinária qualidade deste Alvarinho, vou estender-me sobre um outro vinho, uma outra novidade da casa, um lançamento inesperado que apanhou muitos de surpresa. Um vinho que dá pelo nome de Soalheiro Oppaco e que, como será fácil



depreender pelo nome, é um vinho tinto, o primeiro que o produtor se atreveu a lançar. E se quisermos manter esta onda de excitação e perturbação podemos acrescentar que não ó é um vinho tinto... como mantém a tradição da casa de envolver o Alvarinho da equação.

Este Soalheiro Oppaco resulta de um lote entre as castas Vinhão e Alvarinho, duas das castas emblemáticas do Vinho Verde, combinação ímpar que não faz parte da tradição da região. A inspiração veio de França, das Côtes du Rhône, onde a associação entre o Syrah e o Viognier fez escola e foi transposta para o mundo. No Oppaco associação foi local perseguindo objectivos e pressupostos quase opostos à inspiração francesa inicial. Primeiro o Alvarinho ocupa uma parte substancial do lote, cerca de 15%, valor que naturalmente é ajustado em função de cada vindima. Segundo, enquanto o Viognier é aproveitado para fixar a cor do Syrah no caso do Oppaco o Alvarinho ajuda a atenuar a cor do Vinhão, casta que é sobejamente conhecida pela cor impenetrável que pode chegar a ser preta violácea.

O Alvarinho suaviza o Vinhão, casta algo rústica e agreste, ajudando a fixar a fruta do Vinhão sem impor a exuberância aromática que por vezes acompanha o Alvarinho. Terceiro, e talvez a mais curiosa das diferenças entre as duas regiões, enquanto o Viognier ajuda a baixar o grau alcoólico do Syrah no caso do Oppaco o Alvarinho ajuda a potenciar o grau alcoólico tradicionalmente muito baixo do Vinhão permitindo com uns muito equilibrados 12,5% de volume alcoólico nesta primeira colheita.

Primeira colheita do Oppaco que remonta a 2013, outra das surpresas deste novo rótulo. Ou seja, ao contrário da tradição da região que privilegia os vinhos tintos do ano o Oppaco é um vinho com envelhecimento em casa, um tinto muito sério que se pretende com capacidade de guarda. Cerca de um terço do Oppaco é estagiado

em barricas novas enquanto os restantes dois terços restantes são guardados em inox. Depois de um ano de estágio nestas condições tão particulares o vinho é envelhecido em inox sendo engarrafado um ano depois, beneficiando de um envelhecimento e estágio em condições pouco habituais que permitem uma pureza de fruta pouco habitual.

Por ora a produção é muito limitada estando reservadas somente 600 garrafas para o mercado nacional numa produção total de cerca de duas mil garrafas que têm de ser distribuídas por 24 mercados. Nada neste Oppaco nos remete para o estereótipo dos vinhos tintos da região, revelando uma seriedade, complexidade, elegância e solidez que o coloca no mesmo patamar a que nos habituámos a posicionar os melhores Soalheiro. Um tinto muito sério, ponderado, alegre e simultaneamente austero que vem revolucionar a região. ■



**SOALHEIRO OPPACO 2013**  
**17,5 pts**

Cor vermelha intensa e brilhante sem ser especialmente densa. Apesar de uma austeridade aromática inegável o nariz é embelezado pela presença gloriosa da cereja vermelha ácida e framboesa que surpreendem pela intensidade. Elegante, fresco, vivo mas sóbrio, percebe-se melhor a influência da barrica na boca que no nariz acrescentando estrutura e solidez que nunca se sobrepõem à elegância natural. Final etéreo e longo.