

O autêntico Alvarinho de Melgaço

The authentic Alvarinho de Melgaço

RUJA



SABER. REPORTAGEM

O AUTÊNTICO ALVARINHO DE MELGAÇO

Quinta de Soalheiro

De sotaque minhoto e com o *terroir* único de Melgaço como amor para toda a vida, a Quinta de Soalheiro, protegida pelas serras que envolvem o Vale do Rio Minho, é uma referência nacional e internacional, não fosse a pioneira na criação do Vinho Alvarinho em Melgaço. Com uma história de paixão pela viticultura que remonta a 1974 e a João António Cerdeira, juntamente com o seu pai António Esteves Ferreira, a Quinta de Soalheiro viu a sua essência nascer quando a primeira vinha de Alvarinho foi plantada - levando à criação, em 1982, da primeira marca de Alvarinho em Melgaço e da quarta marca na sub-região de Monção e Melgaço. Hoje, comemorando os seus 35 anos, a Quinta de Soalheiro é gerida por Maria Palmira Cerdeira e pelos seus filhos, Maria João Cerdeira e António Luís Cerdeira, o enólogo responsável da Quinta, mantendo o tradicional perfil familiar de dedicação aos vinhos.

Olhando do topo da adega, na sala de provas que dá acesso ao terraço panorâmico, a história conta-se à medida que a vista alcança as vinhas, levemente cumprimentadas pela leve brisa do Minho e pelos suspiros vindos de Espanha. Sim, porque é um *terroir* único português, único da região que, com toda a tranquilidade inerente, deixa que as uvas falem por si e os vinhos, cada vez mais aprimorados, respeitem o seu legado ancestral. Dali, com aquela paisagem, é fácil entender as razões que levam os especialistas a destacar o Soalheiro como marca ímpar, atribuindo-lhe distinções variadas: o *Soalheiro Primeiras Vinhas 2015* conquistou 18,5 pontos nos *Melhores do Ano 2016* da Revista WINE; o *Soalheiro Allo 2016* foi distinguido com medalha de duplo ouro no *SAKURA - Japan Women's Wine Awards 2017*, no Japão; também no mesmo concurso foi vangloriado o *Soalheiro Clássico 2016* e o *Soalheiro Primeiras Vinhas 2015* com medalha de ouro; entre outras menções atribuídas por revistas de várias nacionalidades, como o exemplo da alemã *Selection Magazine*. "Uma equipa que se dedica com paixão ao que gosta de fazer tem os ingredientes fundamentais para o sucesso", diz-nos a família, acrescentando: "É fácil ser feliz quando fazemos o que nos apaixonamos". Envolvida em todas as fases de produção dos seus vinhos, desde o plantio da vinha à seleção das uvas, a família Cerdeira tem-se empenhado em apurar conhecimentos para produzir vinhos cada vez melhores. Na sua gama, destacam-se com vigor o *Soalheiro Clássico*, com enorme presença internacional; o já referido *Soalheiro Primeiras Vinhas*, uma referência nos Alvarinhos e quatro vezes considerado melhor vinho branco nacional; e o *Soalheiro Reserva*, a expressão máxima da casta Alvarinho com a fermentação em barrica. A estes, juntam-se dois espumantes, o *clássico Bruto* e o *Bruto Rosé*, e ainda os inovadores *Allo* e *Soalheiro 9%*, que se distinguem pelo teor alcoólico moderado. O *Granit* e o *Terramatter*, este último feito integralmente com uvas de produção biológica, completam a lista, recentemente atualizada com o primeiro vinho tinto da marca, o *Soalheiro Oppaco* - também inovador por se tratar de um vinho tinto da região com lote de uvas tintas (Vinhão) e uvas brancas (Alvarinho) - e o *Nature Pur Terroir*, o primeiro Alvarinho produzido sem adição de sulfitos.

Presente em 27 mercados, dos quais se salientam a Alemanha, Angola, Coreia do Sul, Japão, Noruega, Singapura, Nova Zelândia ou até República Trindade e Tobago, a marca Soalheiro continua a trilhar um caminho de sucesso, levando o potencial dos vinhos portugueses, em particular dos Vinhos Verdes, além-fronteiras. A aposta do momento tem sido o enoturismo, promovendo provas de degustação, visitas guiadas que permitem descobrir os encantos das vinhas e da casa Soalheiro e ainda visitas à vizinha Quinta da Folga, onde os amantes do vinho poderão completar a sua experiência ao saborear o fumeiro tradicional de Melgaço, à verdadeira moda antiga.

