

Três perguntas a António Luís Cerdeira

Three questions to António Luís Cerdeira

adegga

TRÊS PERGUNTAS A ANTÓNIO LUÍS CERDEIRA

Posted on 17 Novembro, 2017 by Adegga



QUEM É O ANTÓNIO LUÍS CERDEIRA ?

Rigoroso, persistente e organizado, sempre com humor e vontade de inovar

Natural de Melgaço, António Luís Cerdeira nasceu no mundo do vinho e da vinha. Conhecedor profundo do Alvarinho, atualmente é gestor e enólogo do Soalheiro, funções que desempenha com paixão e alegria.

Com um sorriso espontâneo, sente a adega e o Soalheiro como ninguém.

Tinha dois anos quando o seu pai, com a colaboração do seu avô, plantou a primeira vinha contínua de Alvarinho em 1974. Filho dos fundadores, foi a grande ligação, desde criança, à viticultura que o conduziu ao curso de Enologia na UTAD, concluído em 1994.

Depois de terminar o estágio realizado na Borgonha e apesar de acompanhar o seu pai desde que se lembra, é nesse mesmo ano que faz a sua primeira vindima como enólogo.

Em constante evolução e aprendizagem é um pilar inspirador para a criação dos novos Soalheiros. Sempre com curiosidade de saber mais e de inovar, faz com que a formação seja encarada sempre de forma contínua e consistente.

Participa e incentiva o Soalheiro Team a participar em provas, visitas e cursos práticos, com vista a uma evolução qualitativa e diferenciadora.

UM VINHO E O PRATO QUE MELHOR O ACOMPANHA?

Robalo ao Sal com Soalheiro Primeiras Vinhas – Fácil e rápido para homens e mulheres que não gostam de cozinhar!

Abriu o robalo e limpar a tripa (não retirar as escamas) e colocar um ramo de coentros (ou salsa) dentro do peixe. Colocar no fundo de um tabuleiro uma cama de sal que vai receber o robalo. Tapar completamente o peixe e apertar o sal para aderrir bem (o sal pode ser misturado com clara de ovo).

Aquecer o forno a cerca de 200°C e só depois colocar o tabuleiro com o peixe. Um robalo com cerca de 1,5 kg demora aproximadamente 45 minutos, contudo verificar se o peixe está pronto espetando por exemplo um palito no lombo (o palito deve sair facilmente).

Retirar o tabuleiro do forno e partir o sal (se misturar o sal com clara de ovo sai uma capa perfeita). Um bom acompanhamento, batata cozida e grelos salteados com um Soalheiro Primeiras Vinhas servido em copo de tinto!

DICAS PARA MELHORAR A EXPERIÊNCIA COM O VINHO?

A experiência do vinho é melhorada em primeiro lugar com bons vinhos, ou melhor com vinhos que gostamos acompanhados com bons amigos.

Essencial nesta experiência são os copos que devem ser grandes tanto nos brancos como nos tintos, elegantes porque os olhos também bebem e de toque delicado para estimular o nosso tacto.

Não esquecer a temperatura que permite disfrutar dos aromas de uma forma mais longa e prazerosa, copos grandes pedem temperatura mais baixa pois os vinhos brancos vão ficar à temperatura da sala rapidamente. Prefiro sempre temperatura mais baixa nos brancos (e também tintos) para depois poder esperar e disfrutar do vinho à temperatura que gosto cerca dos 12°C e 16°C respectivamente.

UM VINHO QUINTA DE SOALHEIRO PARA:

PARTILHAR COM OS AMIGOS

São todos ... mas apenas vinho e conversa o **Soalheiro Clássico 2016**



GUARDAR E BEBER DAQUI A 10 ANOS:

Soalheiro Princesas Vinhas 2015



LEVAR PARA UMA ILHA DESERTA:

Soalheiro Reserva 2016



PARA BEBER ENQUANTO COZINHA:

Soalheiro Bruto Rosé 2013



PARA O FINAL DO DIA:

Soalheiro Terramater 2015



DA CAVE PARA BEBER AGORA:

Soalheiro Nature 2016



PARA UM MOMENTO ESPECIAL:

Soalheiro Bruto Alvarinho 2015

