

Soalheiro Rosé

Soalheiro Rosé

negócios
negocios.pt

Um Alvarinho com Pinot Noir! E esta?

Na Quinta de Soalheiro, já sabemos que a casta Alvarinho é matéria para criar muita coisa. Agora que Luís Cerdeira lhe juntasse Pinot Noir para fazer um rosé, nem a sonhar imagináramos tal coisa.



Quem escreve sobre vinhos, azeites, queijos, enchidos, peixes, carnes, chás, cafés e – para integrar tudo – restaurantes e chefes acaba por ocupar muito do seu tempo com os processos históricos da produção. E, ultimamente, dei por mim a criar no telemóvel um documento especial sobre quais serão os produtores/enólogos mais inovadores em Portugal.

Como se imagina, essa história da inovação no mundo do vinho é uma equação com variáveis que nunca mais acabam. Há tipos que, a determinada altura, foram estrategicamente inovadores e depois desapareceram do mapa ou se deitaram à sombra das vendas e outros que, de colheita para colheita, se alimentam de uma cultura assente na necessidade de criar a toda a hora.

Para me facilitar a vida, criei mentalmente um pódio dos produtores inovadores por região vitícola. Pelo que, começando no Minho, dois nomes se destacam a léguas neste campeonato: Anselmo Mendes e Luís Cerdeira, os enólogos que, em pouco mais de 20 anos, fizeram do Alvarinho a casta branca mais amada em Portugal. Hoje, destaquemos o líder da Quinta de Soalheiro por causa do recém-chegado Rosé Alvarinho & Pinot Noir.

Em si mesmo, Soalheiro é sinónimo de qualidade máxima e inovação, de tal forma que Luís Cerdeira confirmou-nos que existe mesmo uma área de I&D na empresa que investe muito do seu tempo na visita a produtores nacionais e internacionais para perceber tudo o que está a fermentar na cabeça de outros produtores. Como viver à conta do sucesso estabelecido é coisa que nunca encaixou na maneira de ser da família Cerdeira, a empresa foi surpreendendo, nos últimos anos, com coisas como o Allo (Alvarinho e Loureiro), o Dócil (9% de álcool), o Granit (mineralidade extrema), o Nature (sem adição de sulfitos), o Terramatter (feito como se fosse um tinto e sem filtragem) e o Opacco, o tinto que junta Alvarinho à casta Vinhão. Tudo isto feito sempre a pensar na casta Alvarinho.

Agora sai-nos na ementa este rosé fora da caixa pelo facto de, ao Alvarinho, juntar cerca de 30% de Pinot Noir. Resultado, um vinho inédito, que agradará muito a uns e fará torcer o nariz a outros, mas que não deixará de dar que falar pelo facto andar por aqui uma casta estrangeira.

E, confrontado desde logo com a questão da necessidade de meter no rosé Pinot Noir (não poderia, por exemplo, ter usado Vinhão?), Cerdeira é muito rápido: "Primeiro, o nosso foco foi e sempre será criar a partir do Alvarinho; segundo, todos gostamos muito do Pinot e sabemos que é uma casta com grande elegância, fácil e rápida de afinar na adega; terceiro, entendemos que a associação de uma casta estrangeira famosa ao Alvarinho é a melhor forma de promoção nos mercados externos e, quarto, poderíamos de facto usar uma casta tinta portuguesa (a Touriga Nacional, por exemplo), é verdade, mas não seria bem a mesma coisa."

De uma forma ou de outra, a realidade é esta: estamos perante um rosé de grande categoria, focado no espírito da elegância. A cor inspira-se no que se faz em Provence (até o formato da garrafa), os aromas são delicadíssimos (frutos de baga vermelhos, ligeiro floral do Alvarinho e mineralidade), mas a boca é marcada pela frescura, delicadeza e, acima de tudo, pela secura. Secura quanto baste.

As uvas de Pinot Noir crescem junto ao Atlântico e as de Alvarinho nas margens do rio Minho, razão pela qual o vinho ganha uma frescura e como que umas certas notas rudes na boca (nesta fase). Donde, este é daqueles rosés que não foi feito para quem gosta de formatos muito doces e concentrados. Mais, a prova nesta altura indica que estamos perante um vinho que evoluirá bem em garrafa, tanto mais que até temos a possibilidade de comprar garrafas de 1,5 litros.

Se eu fosse um daqueles escanções que faz da surpresa um modo de trabalhar, compraria algumas garrafas deste rosé e esquecia-me delas dois ou três anos. Lá para 2021 começaria a prová-lo. Dará para fazer umas belas brincadeiras à mesa.

Alguém da adega de Monção que, se calhar, nunca estudou coisas de marketing ou leu Alexandre O'Neil, teve uma tirada feliz para fazer um slogan a este rosé:
"Cheira a doce, mas sabe a seco." Perfeito.