

Soalheiro

Soalheiro

Blurppp  Wino
Zapiski z pustyni  podróże
Fotografia
książki

Wino i destylaty

Soalheiro – przegląd portfolio

temu 2 dni • 0 komentarzy • Przez Blurppp • 5 minuty czytania



Soalheiro



Napisał Blurppp

Uwielbiam sytuacje które mają swój ciąg dalszy, a najlepiej jedna albo i dwie puenty. Oto jedna z nich. Kiedy kilka dni temu na targach EnoExpo odwiedziłem stoisko Iberia Products jak zawsze zarządzane przez Rui Moutinho zrobiłem sobie przegląd portfolio Soalheiro. Do tych czas znałem jedynie ich podstawowe etykiety a tu była możliwość poznania prawie całego portfolio. W pewnym momencie do degustacji dołączył zażywny pan. Jakież było moje zdziwienie, gdy podczas pożegnalnej wymiany wizytówek zorientowałem się, że to sam António Luís Cerdeira, właściciel i główny enolog winnicy. Do tego prawdziwa winiarska gwiazda północnej Portugalii.

Ale to nie koniec, zeszlotygodniowa publikacja słynnego czerwonego przewodnika Michelin okazała się swoistą puenta tej degustacji. Z wielką przyjemnością odkryłem, że jedno z degustowanych win, Soalheiro Alvarinho Primeiras Vinhas 2017 zostało zdaniem inspektorów Michelina wybrane na jedno z czołowych win Portugalii. Od siebie dodam, że jak najbardziej słusznie.

Soalheiro to producent na polskim rynku znany. W ostatnich latach przewinął się przez katalogi kilku co najmniej importerów i dystrybutorów. Obecnie można kupić te wina choćby w sieci sklepów [Dar Wina](#). Jednak dla porządku przypomnę, działają w północno wschodnim kawałku regionu Vinho Verde, na pograniczy subregionów Melgaco i Moncao, tuż przy granicy z hiszpańska Galicją. A zgodnie z tym co powiedział mi António Luís Cerdeira ich wina maja w zamyśle łączyć świeżość win atlantyckich z intensywnością win z głębi półwyspu. I w znacznej mierze się to im udaje.

Przekonałem się o tym próbując właściwie całego wytrawnego portfolio.

Alvarinho Soalheiro 2017



Podstawowa etykieta, ale jesteśmy bardzo daleko od win codziennych, troszkę nijakich i bardzo daleko od stereotypowego tarasowego Vinho Verde. To poważne wino o skaliście mineralnym nosie uzupełnionym tonami białych kwiatów i owoców tropikalnych. Usta wypełnione szlachetnym, delikatnie zarysowanym brzoskwińowo-pigwowym owocem i soczysta, zdecydowaną kwasowością. Idealne wino pod owoce morza. (4,75/6)

Allo Soalheiro 2017



Wino z żartem w nazwie i na kontretykiecie, gdzie można znaleźć krótki tekst, od biedy dający się przetłumaczyć jako „Dziń Dybry” i „Słuchajcie uważnie bo nie będę powtarzać”, nawiązania do pewnego bardzo popularnego jak widać nie tylko w Polsce i na Wyspach Brytyjskich serialu aż nadto czytelne. Ale tu żarty się kończą, ten kupaż ALvarinho z LOureiro to kawał wina i to pomimo lekkiego ciała wynikającego z relatywnie niskiego alkoholu (11%). Ale ta lekkość świetnie komponuje się z wysoką aromatycznością i to zarówno na poziomie nosa (owoce tropikalne wsparte mineralnością i tonami ziołowymi) jaki czystego rzeńskiego, podkreślonego znakomicie dobraną kwasowością owocu. Bardzo pijalne i nie tuzinkowe wina. (5/6)

Alvarinho Soalheiro Granit 2017



Wino z gron zbieranych z krzewów rosnących na wysokości 200 m n.p.m na granitowym podłożu. Ten mariaż wysokości (a jesteśmy całkiem blisko oceanu), ze skalistym podłożem daje unikatowe siedlisko ujawniające mineralny potencjał alvarinho. I w tym winie jest on wyjątkowo widoczny.

W swojej notatce napisałem takie zdanie: „kamień w nazwie, kamień w nosie, kamień w ustach”. I tylko z myślą o czepliwych dopisze, że w ustach jest też zdecydowana wytrawność, dobra kwasowość i tyle świeżości, że można by nią obdarzyć ze cztery tarasowe wina. (5/6)

Soalheiro Alvarinho Primeiras Vinhas 2017



To właśnie ta etykieta trafiła na strony przewodnika Michelin, i wcale mnie to nie dziwi. Wino powstało z gron zbieranych na starych krzewach i jest swoistym alvarinho na sterydach, ale bez popadania w przesadę. Wino jest zbliżone do podstawowego z tym, że jest intensywniejsze, gęstsze, pełniejsze. A przy tym pozostaje wciąż czyste, no i co najważniejsze nie jest w żadną stronę przegięte. Najładniej pokazuje to złożony, wielowymiarowy nos, zdający się narastać z każdą chwilą spędzona w kieliszku. Nie inaczej jest w ustach, gdzie słowem definiującym jest koncentracja smaków. Znakomite wino. Rekomendacja Michelin w pełni zasłużona. (5,75/6)

Soalheiro Alvarinho Terramatter 2017



Bardzo zaskakująca wersja alvarinho. Nie dość że część wina bazowego poddano fermentacji jabłkowo-mlekowej by złagodzić typową dla szczepu kwasowość, to jeszcze dokonano tego w beczkach z drzewa kasztanowego (typowego dla win powstających w Minho). Dodatkowo wino nie było filtrowane, i na dnie butelki można odnaleźć odrobinę osadu wciąż oddziaływującego na wino.

W efekcie mamy bardzo kompleksowy nos, gdzie tony owoców tropikalnych bardzo istotnie wsparte są nutami ziołowymi. W ustach wino jest bardzo gładkie, z teksturą o niemalże oleistym pokroju, pełne owoców i zaskakującym odrobinę warzywnym posmaku. Wino bardzo daleki od poprzednich, ale w tej swojej odmienności fajne. (4,75/6)

Soalheiro Nature 2017



Kolejne stuprocentowe alvarinho, z tym że tu zdecydowano się nie tylko na nie filtrowanie, ale i na życie w butelce. Wino jest całkowicie pozbawione dodanych siarczynów. Chroni je właśnie osad, zawierający bardzo wiele antyoksydantów. Wino powinno ładnie ewoluować i z czasem nabierać charakteru.

Na dzień dzisiejszy jest bardzo młode, a co za tym idzie świeże, z typowym dla szczepu owocowo mineralnym nosem, i lekko złagodzoną przez fermentację malolaktyczną kwasowością. Wino jest bardzo owocowe, pełne i rześkie. Myślę, że dopiero z czasem pokarze pazur. (4,5/6)

Soalheiro Alvarinho Reserva 2016



Zasadniczo uważam, że alvarinho to jeden z tych szczepów, które najlepsze efekty dają bez kontaktu z drewnem. A tu mamy nie dość że alvarinho dojrzewające w dębie francuskim, to jeszcze w nim fermentowane. Do tego wino dojrzewało na osadzie. Stosowano też batonage.

O dziwo, efekty są całkiem fajne. Na poziomie nosa owocowość (cytrusy, owoce południowe, i wyrazisty ton pieczonych jabłek) znacznie wybija się ponad słodkawe tony korzenne (wanilia, kokos) oraz odrobina tonu masła, które jedynie urozmaicają nos a nie go definiują. W ustach jest niższa niż oczekiwałem cytrynowa kwasowość, spora koncentracja, wyrazisty owoc (dominuje parka morela-brzoskwinia) i bardzo przyjemny ziołowo-korzenny posmak.

Przy takim pokroju jest to wino typowo gastronomiczne i to raczej do dań z drobiu niż do delikatnych ryb czy owoców morza. (4,75/6)

Z pełnej linii nie miałem okazji spróbować jedyne robione przez nich wina off dry -

Soalheiro Alvarinho 9% Dócil i win musujących. Nie było też możliwości spróbowanie czerwieni różów. Ale obiecuje tak szybko jak tylko będzie to możliwe te lukę w degustacyjnym line up nadrobić. O czym oczywiście dam wam znać.

Degustowałem podczas targów [Enoexpo 2018](#), w których uczestniczyłem na zaproszenie organizatorów.

[#enoexpo](#) [#Enoexpo 2018](#) [#wino białe](#) [#wino portugalskie](#) [#wino wytrawne](#)