

Quantas maneiras há de conhecer o Alvarinho?

How many ways will Alvarinho know?



Gastronomia Melgaço

Quintas do Soalheiro e de Folga: quantas maneiras há de conhecer o Alvarinho?

As quintas do Soalheiro e de Folga, dois projectos da mesma família, em Melgaço, apostam cada vez mais no enoturismo porque acreditam que vale a pena dar a conhecer os vinhos (neste caso o Alvarinho) e o fumeiro tradicional no local onde eles nascem.
*Alexandra Prado Coelho (texto)
e Nelson Garrido (fotos)*



António Luís Cerdeira olha-nos enquanto tenta decidir como vai organizar a nossa visita à adega do Soalheiro. Estamos a conversar há alguns minutos e o enólogo tenta perceber o que sabemos sobre vinho e o quanto gostaríamos de aprofundar o nosso conhecimento. É em função disso que decidirá o caminho a tomar.

Porque, apesar de estarmos numa quinta, em Melgaço, no Minho, famosa pelo seu trabalho sobretudo com uma casta, o igualmente famoso Alvarinho, há muitas formas de apresentar o que aqui se faz. Luís

Cerdeira rearruma em cima de um balcão as garrafas que constituem o portefólio do Soalheiro e vai pensando alto. "Podíamos organizar a família Soalheiro, por exemplo, como os vinhos mais tradicionais, os naturais e os de baixo teor alcoólico."

Para um momento e recomeça: "Ou podíamos fazer outro puzzle mais engraçado, que é pegar no Allo (Alvarinho e Loureiro) e no Clássico e dizer que estes são os nossos vinhos frutados, pegar no Granit, no Primeiras Vinhas e no Reserva e dizer estes são os nossos vinhos minerais, o Terra Matter e Soalheiro Nature, que vamos agora lançar, são os naturais, depois temos o 9%, com pouco álcool, e o Oppaco, que é um vinho um pouco à parte, o nosso único tinto, com Alvarinho e Vinhão, que costume dizer que está a meio ca-

minho entre um branco e um tinto."

Enfim, percebemos a ideia: é tudo Alvarinho, a casta símbolo da região, mas a diversidade de vinhos que aqui se apresenta é precisamente prova daquilo a que Luís chama "a elasticidade" da casta, que permite fazer vinhos muito diferentes entre si. Vamos recuar no tempo para entender a ligação da Quinta do Soalheiro ao Alvarinho.

Foi em 1974 que a família, na altura João António Cerdeira, pai de Luís (e de Maria João Cerdeira, hoje também no negócio ao lado do irmão e da mãe, Maria Palmira) plantou aqui, com a ajuda do seu pai, a primeira vinha de Alvarinho. Oito anos depois nascia a marca Soalheiro.

Continuando sempre a explorar a tal elasticidade da casta – o Nature Pure Terroir, a mais recente aventu-

ra, quase a chegar ao mercado, mostra o interesse crescente do Soalheiro nos vinhos naturais, sem filtração e sem sulfitos –, a família quer apostar cada vez mais no enoturismo, mostrando a quem a visita a relação profunda que existe entre os vinhos e o território. E tirando partido do facto de, a dois passos do Soalheiro, estar a Quinta de Folga, onde Maria João e o marido, Rui, criaram um fumeiro tradicional para fazer enchidos de porco bísaro. Mas isso será para o final da nossa visita. Para já, entremos na adega, guiados por Luís.

Passamos primeiro pela cave onde estão os espumantes – o Bruto Alvarinho e o Bruto Rosé – e que já começa a ser pequena para o crescimento deste segmento, que, para já, está virado sobretudo para o mercado interno, enquanto o resto do porte-



Os percursos no Soalheiro não são chapa cinco e adaptam-se aos interesses que os visitantes vão demonstrando



fólio é já exportado para 27 países, tendo no Norte da Europa os seus melhores mercados.

O enólogo acaba por abandonar a ideia inicial de, nesta visita, comparar o Allo com o Clássico e o Primeiras Vinhas com o Reserva, e ainda o Clássico com o Granit – “uma coisa didáctica e simples”, tinha dito – porque paramos em frente a um enorme ovo preto e a conversa vai por outros caminhos. Vamos, afinal, fazer uma visita que ainda não existe oficialmente (será introduzida em breve) e que é a das provas de adega.

Mas, percebemos, é isto que estes percursos no Soalheiro têm de bom: não são chapa cinco e vão-se adaptando aos interesses que os visitantes vão demonstrando. “A visita é tanto melhor quanto mais a pessoa pedir de nós”, sublinha Luís.

O tal ovo preto que nos chama a atenção é uma inovação – têm apenas dois – e uma alternativa às cubas de inox e às barricas. “O Soalheiro Clássico, Primeiras Vinhas e Reserva tem vinificações mais tradicionais, no inox e na barrica, mas para o Terra Matter, que é o bio, usamos este conceito do ovo, muito ligado à biodinâmica”, prossegue Luís.

“Esta forma faz com que não existam arestas e como é mais largo em baixo, quando há altas pressões e baixas pressões há uma variação do volume do líquido, o que induz movimento e faz levantar a borra, que dá estrutura ao vinho, uma sensação de doce sem ser açúcar. Aqui isso é feito de forma natural levantando apenas a borra fina, enquanto nas barricas se faz a *bâtonnage* mecânica, que levanta a borra fina e a grossa.” Provamos o Terra Matter, ainda no ovo, e o enólogo nota que “faz salivar”. “Não é um vinho muito óbvio, como o Soalheiro Clássico, que é logo uma explosão de fruta. Aqui queremos a elegância.”

E seguimos adega fora para provar o mesmo vinho tirado de uma barrica, onde a oxigenação é maior que no ovo (este, sendo de cimento, tem uma microporosidade) e, por fim, de uma cuba de inox. A presença dos taninos da madeira, amargos, acentua a presença de ácido no vinho, embora “a química seja exactamente igual”. No final, brinca Luís, tendo percebido as diferenças, já estamos prontos para fazer lotes.



VISITAS SOALHEIRO E QUINTA DE FOLGA

Visita Adega e Prova

Prova de Soalheiro Clássico.
Horário: de segunda a sexta, das 9h às 11h30 e das 13h30 às 16h30; sábados, das 10h às 12h30 e das 14h às 17h30.
Preço: 6€.

Visita Clássica

Adega e prova com prova de fumeiro da Quinta de Folga e Soalheiro Clássico, duração aproximada uma hora.
Preço: 12,50€

Visita Clássica + Espumante

Adega e vinha, prova de fumeiro com Soalheiro Clássico e Soalheiro Espumante e duração aproximada de uma hora.
Preço: 30€

Visita Clássica + Espumante + Primeiras Vinhas

Adega e vinha, prova de fumeiro com Soalheiro Espumante, Clássico e Primeiras Vinhas, duração 1h30.
Preço: 40€

Visita e Prova Super Premium

Adega e prova de Soalheiro clássico; Soalheiro Primeiras Vinhas e Soalheiro Reserva; prova de Soalheiro espumantes (Alvarinho e Bruto Rosé); prova Soalheiro 9% e ALLO (Alvarinho & Loureiro).
Horário: de segunda a sexta, das 9h às 11h30 e das 13h30 às 16h30; sábados das 10h às 12h30 e das 14h às 17h30.
Preço: 70€

Mais informações no site www.soalheiro.com (para aceder à loja, onde se vendem as visitas, é necessário inscrição prévia).



Fazemos uma rápida passagem pelo exterior, para perceber o território, rodeado por serras, que permite ao Alvarinho revelar-se no seu melhor, graças à grande amplitude térmica que aqui existe, e seguimos para a Quinta de Folga, onde iremos almoçar.

O fumeiro e o porco bisaro

Agora é Maria João que vai assumir o papel de guia e contar-nos como em 2007 começaram a ter aqui o porco bisaro, uma raça do Norte do país, que esteve quase extinta mas que tem vindo a ser gradualmente recuperada (sobretudo a partir de Trás-os-Montes) e que está ligada à produção de carne para os tradicionais fumeiros regionais.

“O receituário dos nossos produtos foi conseguido através da recolha

de informação de várias pessoas da região, entre a minha avó e outras senhoras, que vieram fazer cá as receitas. Elas não conseguiam dar as receitas escritas, tinham que as executar. Cada um de nós andava com uma senhora e tomávamos notas de, por exemplo, quanto sal usavam. Elas tiravam à mão e nós pesávamos para ver quanto era.”

Os animais são abatidos no matadouro, as carcaças chegam aqui onde se separa a carne para os enchidos (chouriço de carne, salpicão, chouriço de sangue e alheira) da carne fresca (lombo, cachaço e costelinha), que é guardada para os eventos. E depois há, claro, a estrela: o presunto, que tem uma cura de três anos.

Passamos pela sala de salga dos presuntos e depois por outra onde são deixados a maturar e, por fim, pelo fumeiro, onde é utilizada apenas madeira de carvalho. “É uma lenha não resinosa e tem uma combustão lenta, que é o que nos interessa porque alguns produtos, como o salpicão, ficam um mês no fumeiro”, explica Rui Lameiro, o marido de Maria João.

Ainda vamos lá fora conhecer alguns dos porcos bisaros, com as suas longas orelhas a tapar-lhes os olhos, mas é tempo de passarmos ao almoço. Espera-nos uma mesa cheia de coisas boas: o delicioso presunto, os vários enchidos, as alheiras com um ligeiro “piquinho”, como diz Maria João, e ainda produtos de vizinhos e amigos, como o sal da Salmarim (fizeram uma parceria para um sal fumado) ou os queijos de cabra Prados de Melgaço.

Com as costeletinhas, o lombo e o cachaço, agriões frescos e arroz selvagem, o pão-de-ló que é receita da mãe de Luís e Maria João e ainda um prato de aletria, tudo acompanhado pelos vinhos Soalheiro (percebemos aí como o 9% é óptimo para acompanhar sobremesas mais leves e experimentamos um Soalheiro de 2006 para ver como o Alvarinho envelhece bem), a visita termina como um animado almoço de família. Apesar de terem passado poucas horas, despedimo-nos com a sensação de que conhecemos Maria João e Luís desde sempre, que foi um prazer reencontrarmos-nos e que, de certeza, iremos voltar.