

Soalheiro Oppaco

Soalheiro Oppaco



MELGAÇO

Alvarinho Tinto ou Tinto com Alvarinho? A experiência da Quinta do Soalheiro

pág. 19

Alvarinho tinto?

Não há, mas pode misturar-se

Quinta de Soalheiro lançou o primeiro Vinhão/Alvarinho e já chegou a Macau



É o primeiro tinto da Quinta de Soalheiro no mercado e aquela que foi a primeira marca de alvarinho de Melgaço não podia descurar a sua história.

Por isso, o que saiu para o mercado – ou mais precisamente para duas mil garrafas – desta experiência sem precedentes na Região dos Vinhos Verdes foi mais do que um Vinhão regular.

Discute-se se é tintureira ou não, mas a verdade é que a casta tinta “rústica” conquistou no Minho grande afeição pela sua cor e potencialidade. Desde que há memória, as famílias com terrenos agrícolas e que produziam vinho, tinham no Vinhão a sua melhor aposta.

O Soalheiro Oppaco foi à tradição minhota inspirar-se – e não era rara a prática de misturar brancos e tintos, na vindima ou na adega – e juntou a um lote de Vinhão (85%), um lote de Alvarinho (15%).

“Quisemos ser inovadores”, notou o produtor e enólogo António Luís Cerdeira, descrevendo um processo “simple” que se pretende aprimorar algumas características menos fáceis da robusta casta tão associada ao território.

A curtimenta é feita com Alvarinho e Vinhão, o que confere menos cor do que um monocasta Vinhão, mas transmite mais “elegância”, aperfeiçoada após estágio de trinta por cento da produção em barrica de carvalho novo. “Dá uma seriedade e persistência diferentes em termos gustativos”, assegura Luís Cerdeira.

O Soalheiro Oppaco, revelou-se a melhor forma de levar o Vinho Verde tinto para lá da sua (restrita) zona de conforto, sobretudo para o Vinhão, que tem dificuldades acrescidas de penetração no mercado. O apoio, ainda que minoritário, do Alvarinho e dos mercados já abertos aos vinhos Soalheiro, o desafio

Vinhão/Alvarinho já chega aos mercados internacionais, como Macau e Noruega.

E a matéria-prima sempre esteve ali à mão: “Como todas as boas famílias minhotas, consumimos vinho tinto com os pratos tradicionais do nosso concelho. Só a partir de 2013, quando achamos que tínhamos o conceito perfeito para lançar para o mercado é que criamos o vinho”, refere o produtor.

O vinho “elegante” que resulta do espírito “irreverente” dos vinhos Soalheiro não faz perder o foco da sua génese. “O nosso foco central é o Alvarinho”, conclui António Cerdeira, não sem antes manifestar que gostaria de ver esta experiência dos vinhos Soalheiro devidamente compreendida. Talvez o momento, dado a época ser de lampreia à mesa, seja o ideal para experimentar também enquanto produtor e perceber o exercício.

João Martinho

