

Soalheiro primeiro alvarinho de Melgaço

Soalheiro first alvarinho of Melgaço

SÁBADO



FOTOS: RICARDO MENDEL ET



OBRIGATÓRIO

Lançado em 2017, a festejar os 35 anos da marca, o Soalheiro Nature "Pur Terroir" é o primeiro Alvarinho biológico produzido sem adição de sulfitos (conservante químico). Marcante, mas macio, custa €14,90

SOALHEIRO, O PRIMEIRO ALVARINHO DE MELGAÇO

Há 530 produtores de Alvarinho na sub-região, mas poucos se podem gabar de um sucesso equivalente ao da família Cerdeira e da sua "marca nascida de uma quinta com a vinha virada ao sol, que lhe deu o nome", como afirma Luís, o enólogo Luís, de 44 anos. O sorriso que normalmente traz sempre no rosto parece denunciar a alegria de quem "faz exactamente aquilo que sempre sonhou, grandes vinhos e experiências para criar outros melhores".

Ao lado da irmã, Maria João, de 41 anos e também veterinária, regala-se a partilhar os néctares que juntos produzem, sempre com o apoio incondicional de Palmira Cerdeira, a mãe dos dois, mulher do mentor da primeira vinha contínua de Melgaço, plantada em 1974, e inspiração de uma recente referência da marca, o Teramatter, que se juntou em 2014 aos Soalheiro, "primeira marca de Alvarinho de Melgaço", nascida em 1982. Hoje, são 10 ao todo, a incluir, além do clássico, o Reserva, fermentado em casco de carvalho, o Nature, sem sulfitos, o Granit, a expressar

"TEMOS OS PÉS NA TERRA MAS A CABEÇA VOA... TAMBÉM ARRISCAMOS. ESTOU SEMPRE A FAZER EXPERIÊNCIAS, QUE ÀS VEZES DEMORAM A DAR FRUTOS", DIZ LUÍS CERDEIRA



Os irmãos Maria João e Luís Cerdeira recobrem a **SÁBADO** na sala de provas da Quinta do Soalheiro, aberta ao público

o lado mais mineral da casta, o Dócil, com pouco grau, o cruzamento com Vinhão (o Oppaco, primeiro tinto da casa, estreado em 2014), o especialíssimo Primeiras Vinhas (das cepas originais, com 40 anos), dois espumantes (um deles rosé) e uma aguardente. Estão todos à prova no moderno

edifício da Quinta do Soalheiro, freguesia de Alvaredo, com adega encimada por uma sala emvidrada, relvado em frente e imenso varandim com vista para as vinhas (que se podem visitar), as montanhas e o vale do rio Minho. "Um êxito", dizem, que é reflexo do "crescimento gradual e sustentado" da marca.

"O nosso pai ensinou-nos a ter os pés na terra, por isso sempre privilegiámos o mercado nacional. Aventurámo-nos entretanto na exportação mas ainda vendemos 60% da produção em Portugal", explica Maria João. Logo o irmão a interrompe: "Temos os pés na terra mas a cabeça voa... também arriscamos. Estou sempre a fazer experiências, que às vezes demoram a dar frutos. Andei três anos de volta do Nature, em busca de um padrão, repetível."

Com 10 hectares de vinha própria, em produção biológica, a família Cerdeira controla mais 40 hectares na região, em parceria com outros produtores, e compra uvas, à maneira das adegas cooperativas: "As uvas Alvarinho são o motor da economia local. Noutras regiões, é fácil o preço da uva descer aos €0,30 por quilo, aqui vale €1." **R.B.**