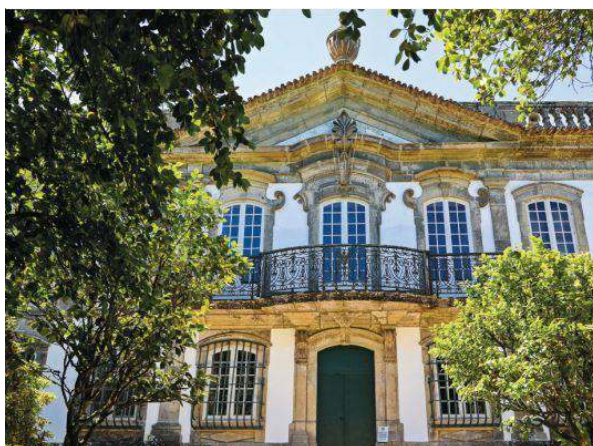


De copo na mão

Glass in hand

VISÃO



## Região dos Vinhos Verdes

### De copo na mão

Roteiro pelo Minho, entre vinhas a perder de vista e quintas com História, boa gastronomia e várias propostas de enoturismo

> Seja qual for a época do ano, o verde que cobre serras e montes da região do Minho oferece sempre paisagens de encantar. Uma forma de conhecer o território do Noroeste de Portugal é seguir a Rota dos Vinhos Verdes, onde se descobrem vinhos leves e frescos, a surpreender o palato em cada prova, seja num copo de branco, tinto, rosé ou espumante. São reflexo das características naturais e únicas deste lugar, de solos e clima diversificados. E do fruto, em grande parte, da casta Alvarinho, de uvas brancas, cacho pequeno e bago miúdo, de plantações biológicas, cada vez mais comuns. Neste percurso pela Região dos Vinhos Verdes, há vinhas a preencher o horizonte, provas em salas acabadas de abrir e passeios por jardins românticos. Pegue no mapa e faça-se à estrada, pois quilómetros não faltam para percorrer.

Com um pé no Parque Nacional Peneda-Gerês, siga-se até à vila raiana de Melgaço,

situada na região mais a norte do País. Por entre ruas estreitas e algumas casas de granito, chegamos à Quinta de Soalheiro, cujo edifício contemporâneo, com amplo terraço, domina a paisagem sobre o vale do rio Minho e as serras espanholas. Ali, numa cota mais baixa, encaixada na encosta, em dois patamares, já se vê a nova adega, que terá quatro salas de provas e uma cobertura para a plantação de ervas aromáticas. “É uma reformulação, sem perder a origem”, adianta Maria João Cerdeira, gestora e coordenadora de viticultura, acreditando que o edifício “deve ficar pronto a tempo da próxima vindima”.

Embora seja a “primeira marca de vinho Alvarinho de Melgaço”, a Soalheiro continua a “experimental, a inovar e a fazer coisas novas”, diz Maria João, durante a visita, organizada pela Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes. É neste contexto que se aposta num novo programa de experiências ligadas ao

vinho e o desafio de plantar videiras na Branda da Aveleira, a cerca de 1 200 metros de altitude, algo inédito. Com 16 vinhos no portefólio, Maria João e o irmão António Luís, enólogo da Soalheiro, decidiram subir a montanha até às brandas, onde outrora os pastores ficavam com os animais durante o verão, e aventuraram-se ali a fazer vinho de casta Alvarinho. Falta dizer que, no outro extremo do vale, na Quinta de Folga, a Soalheiro serve refeições, por marcação, numa casa de pedra com apontamentos modernos. Além de ter uma horta onde se cultiva tudo o que ali se come, na mesa há queijos da Prados de Melgaço, enchidos de porco bísaro e vinho Alvarinho.

### QUINTA DE SOALHEIRO

▶  
Alvaredo, Melgaço  
> T. 251 416 789  
> seg-dom 10h-12h,  
14h-17h > a partir de  
€6 (marcação prévia)