

Na adega com Maria João Cerdeira

In the cellar with Maria João Cerdeira

Na adega com...
Maria João Cerdeira

NA ADEGA COM...

NATURALMENTE
FELIZ

MARIA JOÃO CERDEIRA
NA ROTA DOS ALVARINHOS BIOLÓGICOS



Cresceu no meio das vinhas de Melgaço, entre a adega e os campos, lembra-se de ter colado rótulos à mão e colocado muitas rolhas nas garrafas... Hoje, é a gestora e responsável pela vinha do Soalheiro.

O papel das mulheres na produção de vinho esteve durante muitos anos na sombra. Hoje em dia, são já alguns os rostos femininos que começam a sobressair num mundo predominantemente masculino. É o caso de Maria João Cerdeira que, além de estar a exercer uma das suas grandes paixões (medicina veterinária), é, em simultâneo, gestora e responsável pela vinha do Soalheiro, projeto que herdou e abraçou juntamente com o irmão e enólogo da Quinta, Luís Cerdeira. Em 2004, certificou toda a vinha da Quinta de Soalheiro em agricultura biológica, defendendo a viticultura sustentável, baseada no respeito pelo solo, pelas plantas e pelo Homem.

O que o vinho representa na sua vida?

Representa família, *team*, amigos, prazer, algo que está sempre presente numa família de produtores de vinho, mas que, por vezes, nem nos apercebemos que está ali, de tal forma é natural a sua presença.

O que tem de diferente um vinho Alvarinho das outras castas?

O Alvarinho engloba, atualmente, a família das grandes castas mundiais, elegantes e delicadas de sabor e aroma como o Riesling, o Sauvignon, o Vionier, o Verdelho ou o Gruner Veltliner da Áustria. Na visão que temos no Soalheiro, conseguimos que o Alvarinho seja mais elástico que essas variedades, conseguindo diversos perfis de vinhos, perfis aromáticos, perfis mineirais, vinhos com doçura residual natural, espumantes, vinhos barrica e, atualmente, o primeiro Alvarinho sem adição de sulfitos (Soalheiro Nature).

Qual é a decisão mais difícil de ser tomada, durante o processo de elaboração de um vinho?

O meu irmão é o enólogo e partilhámos entre nós (Soalheiro Team) as preocupações/desafios da adega. Assim, as decisões difíceis tornam-se mais fáceis. A decisão mais difícil deste ano foi avançar com

o alargamento da família dos Soalheiros Naturais com a criação do primeiro Alvarinho sem adição de sulfitos.

Os vinhos bio/naturais são uma moda, uma tendência ou um regresso às origens?

Um princípio fundamental que seguimos é pensar no passado para inovar no futuro. As técnicas vitícolas e de enologia são, sobretudo, aplicadas com o maior conhecimento possível na atualidade. Pensamos que apenas assim é possível criar vinhos biológicos, naturais ou vinhos diferentes que sejam agradáveis e prazerosos, por isso, uma tendência de futuro com regresso às origens e que ainda não é uma moda em Portugal.

Os vinhos portugueses estão na moda? E a que se deve o seu crescente sucesso internacional?

Sim. Essencialmente o crescimento internacional deve-se à consistência de qualidade com uma imagem crescente de seriedade do País no mundo dos vinhos.

A relação das mulheres e do vinho é diferente da dos homens?

O vinho é convivial e, embora possa ser visto de maneira diferente pelos diferentes homens ou pelas diferentes mulheres, tem algo que é a essência do vinho – cultura – e a relação com a cultura é universal e global. Podemos querer saber mais sobre o vinho, aprender as suas histórias e os seus detalhes, como se prova, como se bebe, etc... e é isto que faz crescer a nossa relação com o vinho, diferente em cada momento e para cada pessoa.

Como concilia a sua profissão de veterinária com o vinho?

A filosofia de cuidado é semelhante e na vinha sinto essa relação perfeita entre o conhecimento e o tratamento/acompanhamento. Tal como os animais de estimação, que estão incondicionais com o seu dono, a vinha (a planta), está também incondicional

à espera que o seu equilíbrio seja mantido diariamente e dá de retorno também um sorriso com uvas de boa qualidade!

Como é o seu dia-a-dia na vinha?

Começa cedo com a equipa, onde são definidos planos diários e semanais no Soalheiro Team. As tarefas programadas são acompanhadas e são definidos os objetivos. No Soalheiro Team somos focados e organizados, pelo que o dia-a-dia na vinha é também um prazer, onde a monotonia não existe.

Um Alvarinho Soalheiro combina bem com...

... Tudo... temos uma família de Soalheiros diferentes para podermos combinar com tudo. A escolha é o maior desafio!

É fácil ser feliz?

Sim. A música do Soalheiro que comemora os 35 anos de Alvarinho diz na sua letra "... acreditamos em quem diz que é fácil ser feliz ... " Esta é a alma que definimos para o Soalheiro, positivos, otimistas, inovadores, responsáveis. Por isso, a felicidade é algo que está sempre ao nosso alcance no dia-a-dia, temos de acreditar que somos felizes. Deixo um desafio para ouvirem a música que está disponível na nossa página do Youtube (www.youtube.com/watch?v=QHJpOfvUuM_A&feature=youtu.be) e seguir a letra. *Cheers!*

A PRIMEIRA MARCA DE ALVARINHO DE MELGAÇO

A Quinta de Soalheiro, localizada em Melgaço, está protegida por um conjunto de serras que criam as condições de pluviosidade, temperatura e horas de sol necessárias à melhor maturação das uvas da casta Alvarinho. O microclima desta região, aliado a uma excelente exposição solar, levaram a que João António Cerdeira (pai de Maria João Cerdeira) plantasse, em 1974, a primeira vinha, contínua de Alvarinho e criasse, em 1982, a primeira marca de Alvarinho de Melgaço – Soalheiro.