

Soalheira vindima de Oiro

Soalheiro golden harvest



Vinho Verde Soalheiro Vindima de Oiro

> texto Carlos Ramos > fotografias Marco Lourenço / D. R. / Soalheiro
O autor recusa-se a escrever segundo o novo acordo ortográfico

Tímido, por entre nuvens, na manhã húmida que acorda da noite fresca e aguaceira, o sol, neste fim de Verão, recebe-nos na Quinta de Soalheiro, em Alvaredo.

São Martinho de Valadares, o seu nome de antanho, freguesia do concelho de Melgaço, é terra de um tal Soeiro Alves, cavaleiro de Afonso o "Conquistador". Soeiro foi intrépido na reconquista peninsular e designado pelo inventor da nossa nacionalidade, defensor da fronteira contra possíveis pretensões ocupacionistas aquém Minho, do nosso vizinho castelhano.

Luís Cerdeira é um cavaleiro dos tempos que correm, defendendo a terra e o que ela produz, investindo a vida na cultura da vinha e do vinho, uma das cada vez menos indústrias que nos restam, fincando o pé contra comodismos e facilitismos infecundos.

Soalheiro, a marca que Luís herdou, é bem mais que isso. É uma bandeira da qualidade que nos deve orgulhar e servir de exemplo. Foi no ano de 1974 que João António Cerdeira, pai de Luís, iniciou a plantação da primeira vinha contínua de Alvarinho, nesta quinta. Em 1982 surgiu o primeiro Alvarinho de Melgaço: o Soalheiro.

Alvarinho, por estas terras é mais que uva, é modo de subsistência, é o melhor que o chão dá, é o oiro das gentes; é o que as faz ficar por cá.

A vindima já tem uns dias, há um aroma

doce e fresco no ar. Intenso. Sons de tractores e vozes nos vinhedos. Cestos cheios até ao topo movem-se num compasso ininterrupto. A vindima é esforço, dedicação e saber. É o culminar de muitos meses a tratar daquilo que vêm a ser os redondos bagos, que aqui são pequenos e em cachos densos.

Junto à recepção das uvas, Luís recebe um grupo de turistas. São ingleses, escoceses e australianos, cada vez mais frequentes nestas paragens. Querem tentar perceber o que é isto do Vinho Verde e da nobre casta "aubaurinho", falham. Luís sorri e prossegue... Na máquina, dois homens continuam o labor sem perdas de tempo, indiferentes a visitantes e seus olhares.

Depois do "tour" completo pela adega e satisfeitas todas as perguntas, Luís junta-se a nós: "Têm sede?". "Ligeira", gracejamos. Espera-nos uma prova vertical do icónico "Primeiras Vinhas", vinho que expressa o que de melhor esta casta pode valer, beneficiando da idade que aquelas cepas iniciais já têm. Aguarda-nos Maria João, irmã de Luís e Rui Lameira, seu marido. Anfitriões irreprensíveis.

Numa prova vertical, vários anos dum mesmo vinho são provados; assim perceberemos como este evolui em garrafa, quão importante é o clima diferenciando as colheitas e como a casta resiste ao passar do tempo. Entre 2006 e 2014 foram 9 os anos em prova. 2008, 2006, 2010 e 2012 foram talvez os que mais se destacaram duma pléiade de gigantes. Devíamos chamá-los "Alvarões"!

O diminutivo de Álvaro vem de uma espécie de carvalho. Este, servindo de apoio às videiras que por ele trepavam, acabou por lhes ceder o nome: Alvarinho.

Sempre com a simpática presença de Maria João, Luís conduz-nos, pairantes, à Quinta de Folga, dedicada à produção de fumeiro

e paredes meas com a Quinta de Soalheiro. Aqui reinam os bisaros, orgulhosos javardos que avistamos do varandim. São criados em modo biológico num amplo espaço rodeado de bolotas e bugalhos que o cerrado arvoredo gentilmente fornece.

À mesa, os marranos justificam o carinho com que são tratados, duma maneira extraordinária. Presuntos, alheiras, chouriços e tenríssima carne fazem o nosso palato crer no paraíso. Juntando ao repasto os elegantes mas vibrantes Soalheiro espumante Bruto Alvarinho e rosé, pensamos: "Melhor é impossível!". Errado. Culpa do Terramatter 2014 e do Reserva do mesmo ano. O primeiro é um Alvarinho diferente, novidade no mercado, mais herbáceo mantendo a fruta (biológico, não filtrado e vindimado um pouco mais cedo) e o segundo, um vinho com uma estrutura e complexidade enormes, tropical e fresco, com a madeira já muito bem integrada.

A sobremesa encerra esta visita aos céus de maneira igualmente inesquecível. Um pão-de-ló, mais doce de ovos que pão e uma cremosa aletria fazem par com o doce Alvarinho Soalheiro 9% Dócil e a desconcertante Alvarinho Soalheiro Aguardente Bagaceira.

Quase choramos, mas somos valentes! Lá tivemos que partir, levando entranhados aromas a uvas, a sol e a terra, sons de um trabalho árduo e sapiente, sabores a quase tudo...

Está sol, agora. Está soalheiro, aliás. O Luís tinha-nos dito no início da visita, na magnífica varanda sobranceira à vinha, onde o olhar é brindado com um extenso colorido verde amarelado: "Soalheiro? Sim, porque temos sol na vinha desde que nasce até que se põe".

Soalheiro, é ter sol na uva o dia inteiro; esse bago, precioso sem ser metal. É Soalhe(o)iro!

