



RUI REGUINGA

O guardião das vinhas velhas da Serra de São Mamede



Em 2004 começou a aventura de Rui Reguinga na Serra de São Mamede, pelo que se está a comemorar o vigésimo aniversário. Criou a marca Terrenus, onde mostra as virtudes das vinhas velhas em blends equilibrados, mas também as particularidades de algumas delas em vinhos artesanais de vinhas com grande identidade e que assim ajudou a salvá-las.

TEXTO: MANUEL BAIÔA

FOTOGRAFIA: RICARDO ZAMBUJO / D.R.

Rui Reguinga nasceu numa família ribatejana com fortes ligações ao mundo do vinho. Desde cedo ajudou nas vinhas da família em Almeirim, mas o desejo de aprender levou-o a estudar Engenharia Alimentar no Instituto Superior de Agronomia, complementando a formação com uma pós-graduação em Marketing de Vinhos e uma especialização em "Dégustation des Vins" pela Universidade de Bordéus. Em 1990 estagiou em Champagne, experiência que confirmou a sua vocação, iniciando pouco depois a carreira como enólogo assistente na Tapada do

Chaves, sob orientação de João Portugal Ramos. Durante dez anos, deu assistência a várias adegas no Alentejo e noutras regiões. Foi na Adega Cooperativa de Portalegre que descobriu o potencial das vinhas velhas da Serra de São Mamede, cujas uvas originavam o DOC Portalegre, um vinho especial que ganhou diversos prémios nos anos 90. Em 2000 fundou a Enologia, Lda., passando a prestar consultorias em todo o país e no estrangeiro, com projetos no Brasil, Argentina, Áustria, Sri Lanka e Espanha. A imprensa chamou-lhe "enólogo voador" pela sua vasta atividade e

viagens constantes, mas também "enólogo todo-o-terreno", devido aos quase 100.000 quilómetros anuais percorridos de carro. Hoje, continua a dividir-se entre consultorias e o seu projeto pessoal.

O CHAMAMENTO DA SERRA DE SÃO MAMEDE

A carreira de enólogo consultor continuou com grande sucesso, mas, como conta Rui Reguinga, "quando um dia pensei em fazer o meu primeiro vinho, que é uma coisa que vai-nos acontecer naturalmente ao longo da nossa carreira de enólogos, pensei em fazer o vinho



aqui na Serra de São Mamede, e foi isso que eu fiz". Em 2004, "comecei a procurar vinhas velhas aqui na Serra e encontrei duas. Uma dessas, ainda hoje eu tenho, e foi a partir delas que fiz o meu primeiro vinho", o Terrenus Reserva tinto 2004. Nessa altura apenas comprou as uvas, mas, depois de vinificar por um ou dois anos e comprovar o potencial das vinhas, começou a tentar adquiri-las. Contudo, os proprietários inicialmente recusavam, dizendo "eu não vendo a vinha", ao que Rui respondia "ok, eu quero é comprar a uva". Após alguns anos de relação próxima com os proprietários, foi

possível adquirir algumas vinhas velhas. Num dos casos, era frequente "beber uns copos à taberna em São Julião", onde o proprietário vendia o vinho que fazia em talhas da "vinha Clos dos Muros". Em outros casos, foram os próprios proprietários, já de idade avançada e sem condições para tratar das vinhas, que confiaram a Rui Reguinga o cuidado das parcelas, sabendo que ele iria preservá-las e mantê-las.

AS VINHAS DE RUI REGUINGA

Em 2001, Rui Reguinga plantou uma vinha com o seu pai na Charneca

de Almeirim. Após o falecimento do pai, continuou o projeto, batizando-o de Tributo. Mais tarde, adquiriu vinhas da família em Almeirim, criando o vinho Quinta Vale de Veados. Contudo, as vinhas da Serra de São Mamede ocupam um lugar especial na criação de Rui. Este terroir, distinto do resto do Alentejo, destaca-se pela altitude, amplitudes térmicas e uma das maiores concentrações de vinhas velhas da região. "Há várias realidades" na Serra, revela Rui, com uma diversidade que permite criar vinhos únicos. As vinhas variam em exposição solar (Norte, Este, Oeste e Sul), altitude (500 a 760 metros) e tipo de solo (graníticos a Oeste, xistosos a Este). Nos anos 90, as vinhas viradas a Sul eram mais procuradas por amadurecerem mais depressa, mas, em 2004, Rui apostou nas parcelas a Norte, de maturações mais tardias, que hoje produzem os vinhos frescos e equilibrados que o mercado aprecia. A maioria das vinhas de Rui situam-se no lado Norte da Serra, perto de Porto Espada e da sua adega na Portagem. Esta região possui biodiversidade rica, com castanheiros, cerejeiras e fauna variada. No entanto, os javalis obrigaram a murar todas as vinhas, prática que Rui mantém. A Serra de São Mamede tem um microclima único, com mais pluviosidade e solos mais ricos que o restante Alentejo. Predominam pequenas propriedades, com vinhas de 1 a 4 hectares, que resistiram à expansão do Alentejo pós-CEE. Incentivos para arrancar vinhas velhas e plantar novas não afetaram a Serra, devido ao custo e à inviabilidade de mecanização. No entanto, no novo milénio, muitas vinhas começaram a ser abandonadas pelos proprietários idosos. Foi neste cenário que Rui Reguinga emergiu como guardião das vinhas velhas da Serra de São Mamede. Rui Reguinga iniciou o seu projeto na Serra de São Mamede em 2004 com o vinho Terrenus Reserva tinto. No ano seguinte adquiriu a sua primeira vinha, a mais alta que possui, a 760 metros, de onde nasce o vinho branco "Vinha da Serra". Esta vinha centenária, com



muros de pedra e dez terraços, é composta por castas antigas como Bical, Tamarez e Baga, oriundas das Beiras, trazidas pelos trabalhadores sazonais que vinham para o Alentejo. Tratada manualmente devido à sua inclinação, Rui preserva a biodiversidade com replantações e eliminou o uso de herbicidas, promovendo o renascimento de ervas espontâneas como os orégãos. Outro exemplo é a Vinha da Portela, adquirida há 15 anos, situada a 700 metros e exposta a Norte. Plantada no final dos anos 80, possui castas brancas na parte baixa e tintas como Aragonês e Trincadeira na parte alta. Esta vinha, rejeitada no passado por produzir uvas com pouco grau, hoje destaca-se pelo equilíbrio e frescura dos seus vinhos. A Vinha de Marvão, plantada há 12 anos, é uma reserva clonal com 22 castas, muitas delas tintas raras como a Corropio, conhecida localmente como “uva melão”. Já a Vinha Clos dos Muros, com mais de 120 anos, combina

oliveiras com videiras em consociação. Destaca-se por um clone raro de Aragonês, de baixa produção e cachos pequenos, ajudado por uma peculiar equipa de trabalho: uma família de porcos vietnamitas que arejam a terra. Outras vinhas incluem a Vinha do Outeiro, com 50 anos e em transição para biológico, e a Vinha da Ammaia, com 90 anos, que dá origem ao vinho Amphora. Atualmente, Rui Reguinga possui cerca de 12 hectares distribuídos por oito vinhas na Serra de São Mamede, todas distintas em solo, exposição e idade. Esta diversidade permite criar lotes únicos e equilibrados nos vinhos Terrenus e Terrenus Reserva, ao mesmo tempo que expressa o caráter individual de algumas parcelas na sua linha dedicada.

OS VINHOS TERRENUS

No início do projeto Terrenus, os vinhos eram vinificados numa adega que Rui Reguinga tinha em sociedade. Em 2021, adquiriu uma antiga mercearia e arma-

zém de moagem de café, junto à Portagem, onde passou a elaborar todos os seus vinhos. Este espaço, outrora utilizado para a “moagem, embalagem e contrabando de café” das marcas “A Bola” e “Guapa”, foi recuperado e convertido num local dedicado ao enoturismo, mantendo a essência do passado. O portefólio começa com a linha Terrenus (branco e tinto), que reúne vinhos de lote provenientes de vinhas com idade média de 60 anos. O Terrenus Reserva Vinhas Velhas (branco e tinto) é elaborado a partir de vinhas com cerca de 100 anos, plantadas em solos xistosos e graníticos. O branco combina Arinto, Fernão Pires, Bical, Roupeiro, Malvasia, Tamarez e outras castas, fermentando e estagiando por 12 meses em ovo de cimento. Já o tinto é composto por Aragonez, Trincadeira, Grand Noir, Alicante Bouschet e outras castas, com fermentação em lagares e balseiros, maceração prolongada e estágio de 18 meses em barricas de carvalho francês.



Rui também apresenta vinhos específicos de algumas vinhas emblemáticas. O Terrenus Vinha da Serra, um branco proveniente de cepas com mais de 100 anos, a 750 metros de altitude, fermenta com leveduras indígenas em cuba de cimento e estagia seis meses em barricas de carvalho francês. Já o Terrenus Vinha da Ammaia – Amphorae, disponível em tinto e branco, fermenta em talhas an-

tigas e estagia em ânforas de terracota. Por sua vez, o Terrenus Vinha de Marvão tinto, produzido com um blend de 14 castas tintas e 8 brancas, fermenta em cuba com controlo de temperatura e estagia por 12 meses em barricas usadas. Rui Reguinga critica a homogeneidade dos “vinhos comerciais” e defende que os pequenos produtores devem destacar vinhos autênticos, que refli-

tam a diversidade de idades das vinhas, castas, solos e exposições solares. Em suma, Rui Reguinga honra o legado das vinhas velhas da Serra de São Mamede, produzindo vinhos autênticos, artesanais e cheios de identidade, que expressam o potencial único das cepas antigas e do terroir da região. •

18 13,5% | 20€

TERRENUS RESERVA VINHAS VELHAS DOC ALENTEJO BRANCO 2022

Arinto, Fernão Pires, Bical, Roupeiro,
Malvasia, Tamarez e outras

Limão maduro na cor. Aroma citrico e mineral, alguma pedra molhada, alperce seco e laranja. Na boca surge um vinho de grande cremosidade, com resina, mas com imensa frescura, austeridade e complexidade. **MB**



18 14,5% | 40€

TERRENUS RESERVA VINHAS VELHAS REG ALENTEJANO TINTO 2017

Aragonez, Trincadeira, Grand Noir, Alicante
Bouschet e outras

Cor granada escuro. Aroma de grande complexidade e alguma evolução. As notas de frutos pretos começam a dar lugar a aromas de terra molhada, floresta húmida e especiarias. Na boca sentimos os taninos maduros e suaves, com boa frescura e mineralidade e longa persistência. **MB**



18,5 13,5% | 30€

TERRENUS VINHA DA SERRA REG ALENTEJANO BRANCO 2022

Arinto, Fernão Pires, Bical, Roupeiro,
Malvasia e Tamarez

Cor citrina. No aroma percecionamos um vinho de grande pureza e mineralidade, com os frutos de caroço a dominarem, marmelo e maçã. Na boca revela-se pleno de sabor, corpo cheio, cremoso, equilibrado, fresco e mineral. Um grande branco do Alentejo com grande potencial de envelhecimento. **MB**



17,5 13,5% | 20€

TERRENUS VINHA DA AMMAIA - AMPHORAE DOC ALENTEJO VINHO DE TALHA TINTO 2022

Trincadeira, Castelão e Moreto

Cor rubi muito bonita. Aroma com notas de frutos vermelhos e apontamentos argilosos. Na boca sentimos um vinho com boa frescura, com notas herbáceas do engajo e alguma mineralidade. **MB**



18,5 14% | 20€

TERRENUS VINHA DE MARVÃO DOC ALENTEJO TINTO 2021

Blend de 14 castas tintas e 8 castas brancas.

Cor rubi. No aroma surgem notas de frutos do bosque, amora e framboesa. Na boca sentimos um vinho de enorme intensidade e frescura. O ataque inicial é semelhante a um branco, mas tem um final longo e prolongado, só ao alcance dos grandes tintos. Um tinto ideal para beber em dias quentes. **MB**

