WWWein10.24Terrenus

Tiefen Würzeln, grosse Frische

Rui Reguinga, geboren 1966, ist Portugiese und einer der bekanntesten Weinmacher seines Landes. Nein: weit darüber hinaus. Reguinga ist der Inbegriff eines «*flying winemakers*». Früh schon, nach dem Studium in Lisabon, einem Post-Graduate-Abschluss in Wine-Marketing in Porto und einer Lehrzeit in der Champagne, begann er in jungen Jahren, sich einen Namen als Berater zu machen. Der ist er bis heute, und zwar mit weit gestecktem Horizont. In seinem Wirkungskreis geht die Sonne nicht unter: Brasilien, Argentinien, Chile, Sri Lanka, Australien, Neuseeland, Kalifornien. Wo immer anspruchsvoller Weinbau betrieben wird, Reguinga ist da, früher oder später. Da kämen schon Zweifel auf, hätte der rasende Globalist mit seiner 2000 gegründeten «Rui Reguinga Enologia Ltd» nicht gleichfalls Projekte in seiner Heimat angeworfen. Im nördlichsten Alentejo hat er buchstäblich Wurzeln geschlagen: in wilden Weinbergen in den coolen hohen Lagen nördlich von Portalegre lebt er seine Leidenschaft für alte, tief in den schiefer-, granit- und kalkhaltigen Terrains wurzelnde autochthone Reben. In seinen Weinen vereinigt er bis zu zehn verschiedenen Sorten, die in seinen Rebbergen nebeneinander wachsen, zu einem «field blend».

Die Bewunderung für alles, was alt ist, gehört ja zu den unter Weinfreunden verbreiteten Obsessionen. So sehr, dass sie Weine in ihrem Keller zuweilen so lange begraben, bis sie untrinkbar geworden sind. Mit alten Reben verhält es sich anders. Einer, der Reguingas Wertschätzung dafür teilt, ist Paul Liversedge, Master of Wine und unter anderem Importeur von eben dessen Produkten. Er nennt drei Gründe, die für alte Reben sprechen. Sie bringen z.T. winzige Erträge, oft nicht mehr als ein Glas pro Stock, produzieren also eine Rarität. Weiter investieren sie ihre Energie in weniger Trauben, deren Saft somit konzentrierter wird. Und endlich

wurzeln sie tiefer auf der Suche nach Wasser und Mineralien, was den Charakter der Weine schärft.

Eben das gilt selbst für Reguingas jugendliche Variante aus alten Wurzeln, den «Terrenus Vinho Ammaia Red» aus dem Jahr 2022: kein Schmeichler, aber wunderbar frisch und süffig mit seiner rotfruchtigen, blühenden Aromatik, dem schlanken, kompakten Körper, der guten Säure. Ausgebaut wurde er in Amphoren aus Ton.

Ein «field blend» ist auch die magistrale «Terrenus Reserva Vinhas Velhas» 2017, ein Wein, der sich Zeit liess bis zu dieser abgeklärten, der tief verwurzelten Herkunft angemessenen Form: zwei Jahre in Barriques aus französischer Eiche, zwei weitere Jahr in der Flasche – heute eine reife schwarzbeerige, vollmundige, elegant signorile Erscheinung von gespannt frischer mineralischer Eleganz.

Terrenus Vigna da Ammaia Amphorae 2022. DOC Alentejo. 13,5%. Real Wines Vico Morcote Fr.19.70 (www.realwines.ch/office@realwines.ch)

Terrenus Reserva Vinhas Velhas. Vinho Regional Alentejano 2017. 14,5%. Real Wines Fr. 31.50