

Rui Cunha

Nasceu em 1972 na freguesia de Santo Ildefonso, no Porto, e as ligações familiares levam-no até Adriano Ramos Pinto, fundador da Ramos Pinto. Filho de pai português e mãe alemã, não por acaso frequentou o Colégio Alemão do Porto até ao Abitur, o exame germânico de conclusão do ensino secundário. Sempre gostou de Biologia e uma experiência de vindimas no Douro revelou-se decisiva para optar por licenciar-se em Enologia na Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro.

Os primeiros passos profissionais, ainda enquanto estudava, deram-se na Covela, em 1991, a ajudar o primo afastado João Nicolau de Almeida, à época o enólogo consultor. A partir de 1994, ao concluir a licenciatura, torna-se ele próprio consultor de produtores do Norte do país, que são hoje: Valle Pradinhos, Palmeirim d'Inglaterra e Casal Cordeiro, em Trás-os-Montes; Tecedeiras e Avidagos, no Douro; Covela, Tormes e Quinta da Massorra, nos Vinhos Verdes. Pelo meio participou ainda no projeto Secret Spot.

Ao longo dos anos, sempre que consegue faz escapadinhas até à Alemanha e à França, no primeiro caso para captar as subtilezas da elaboração de vinhos brancos, no segundo para aprofundar conhecimento e sensibilidade acerca desse conceito universalista mas sempre difícil de traduzir – terroir.

Não acredita nos vinhos ditos naturais mas também não duvida que um cuidado detalhista nos solos e nas vinhas são essenciais para alcançar uvas de exceção. Gosta de estar alinhado com os técnicos de viticultura dos diferentes projetos em que participa e na loucura do tempo de vindimas é habitual percorrer quilómetros ao ritmo dos aconselhamentos aos produtores e aos enólogos residentes. Faz, porém, questão de estar fisicamente presente, de calções e botins, de acompanhar os momentos decisivos, de sentir o pulsar desses dias agitados.

Tem uma paciência, que por vezes parece infinita, para pessoas que lhe conquistam a atenção e um sentido de humor que frequentemente resvala para a ironia. Detesta estar fechado num escritório e a sinceridade com que diz o que lhe vai na alma pode provocar algum desconforto inicial. Irrequieto, pratica crossfit duas vezes por semana, surf e skate longboard, joga golfe quando consegue. Na mala do carro tem sempre algum equipamento que lhe permita praticar um desporto onde estiver, misto de adrenalina extra e de escape para pensar em tudo ou em nada, dependendo da disposição. Liberta o espírito, obriga-se a mexer, seja num declive de uma rua asfaltada ou no cavalgar de uma onda. Gosta de ir ao mercado e às lojas de bairro comprar ingredientes e produtos de eleição para os cozinhar, funcionando nessa matéria mais por intuição do que por técnica.

É grato aos enólogos João Nicolau de Almeida e Paulo Ruão por tudo o que lhe transmitiram. O resto do caminho tem sabido traçá-lo com muito mérito. Os vinhos de Rui Cunha são exatos e sérios, respeitam as convicções dos produtores, têm abordagens entendíveis, uma predisposição notável para evoluir bem. Mais importante, mostram uma consistência invejável.

Reconhecido entre pares, autor de exemplares de primeira linha, Rui Cunha merece uma distinção que lhe faltava – “Enólogo do Ano 2022” pela Revista de Vinhos.

ibereno
FOOD MACHINE

CATEGORIA PATROCINADA POR

NOMEADOS

ALEXANDRA MENDES

Presidente da Associação Portuguesa de Enologia e Viticultura, coordenadora da câmara de provadores da Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa, Alexandra Mendes não é um nome mediático mas tem uma carreira feita, que lhe granjeou o respeito entre pares. Habituada a trabalhar grandes volumes de vinho – e todos reconhecemos quão desafiante é – tem percurso na Adega de Dois Portos, Encostas de Alqueva, Casa Clara, Quinta do Cerrado da Porta, entre outros. Segurança, discrição e pensamento próprio são traços de personalidade que lhe aplaudimos.

DIOGO LOPES

Repetimos a nomeação e, assim, sinalizamos a notável consistência do trabalho de Diogo Lopes. Tem conseguido aportar criatividade aos produtores com quem colabora, proporcionando vinhos entusiasmantes e de precisão, muitos dos quais surpreendem pelas subtilezas. Adegamãe, Cazas Novas, Couteiro-Mor, Herdade Grande, Herdade do Freixo, Kranemann e vinhos Magma sabem bem do que este enólogo é capaz.

JORGE ROSA SANTOS

É dos mais talentosos da geração. Além de colaborar no projeto de família, no Alentejo, tem dados mostras do que é capaz ao lado do companheiro de jornada, Rui Lopes, nas mais variadas regiões do país em casas como Casal de Santa Maria, Colinas do Douro, Quinta do Cardo, entre outras. Os vinhos mais experimentalistas, onde explora micro-terroirs em diferentes realidades, assume-os no projeto Lés a Lés.

