



A passionate *harvest*

**New winemakers are reaping the fruit of their investment at
Quinta dos Vales, thanks to a unique project**

**Novos viticultores estão a colher os frutos do seu investimento na
Quinta dos Vales, graças a um projeto único**

TEXT **ALEXANDRA STILWELL**



THE NEW CELLAR ROOM AT QUINTA DOS VALES FOR WINEMAKER EXPERIENCE CLIENTS



KARL & MICHAEL STOCK

— these new wine-makers were able to stay up to date and participate in the production of their wine remotely.

“We send out comprehensive reports every month and are in touch with them every two to three weeks, keeping them involved and emotionally connected with the project,” explains Michael. This regular contact also helps the winemakers make important decisions, such as when to harvest depending on the type of wine they want to make. For example, with the heatwave in

Foi há pouco menos de um ano que a Quinta dos Vales deu início à divulgação do projeto exclusivo The Winemaker Experience. Hoje, a meados da vindima de 2021, o projeto pode gabar-se de 19 produções privadas, que dão aos amantes do vinho a oportunidade de se tornem enólogos e de produzir vinho ao seu gosto, quer alugando ou comprando um lote de vinhas na produtora de Lagoa.

Embora a pandemia tenha travado muitas atividades, este foi mais um exemplo de como a tecnologia aproximou o mundo durante o

It has been a little under a year since the marketing of Quinta dos Vales’ exclusive The Winemaker Experience project was officially launched. Now, mid-way through the 2021 harvest, the project can boast 19 private productions, which sees wine-lovers become winemakers, producing wine to their taste by either renting or buying a plot of vines at the Lagoa winery.

Although the pandemic put many activities on hold, this was yet another example of how technology brought everything closer during the lockdown. Thanks to a young and dynamic team led by Michael Stock — son of Quinta dos Vales owner, Karl Heinz Stock





July, the build-up of sugar in the grapes accelerated, but the phenolic maturity (the astringency of the skin and seeds) did not, resulting in bitterness. To find the optimum balance, Michael recommends setting a goal for sugar concentration. When this is achieved, they taste the grapes and give the winemakers the chance to decide whether to harvest or wait until the bitterness mellows.

For Peter and Brenda Folch, the pandemic meant they still would not be able to be at the vineyard for this year's harvest. Based in South Beach, Miami (USA), the pair fell in love with wine when they moved to Argentina in 2004. Since then, they have both become certified US sommeliers and now plan their holidays around wine tasting. "That's how we discovered The Winemaker Experience," says Brenda.

Huge fans of Portugal and its wine culture, they did some research and found their dream property at The Vines, Villa-Suites in the middle of the Quinta dos Vales vineyards. They had already purchased a small plot of vines in Mendoza, Argentina, part of a project similar to The Winemaker Experience, and decided to do the same in the Algarve in August 2020, without ever having visited.

"Michael recommended we first start slow and rent a vineyard, but we decided to go ahead with the 99-year lease. We chose a plot of Touriga Nacional because we thought, in Argentina we have Malbec, so in Portugal, we're going to go for one of the iconic varieties," explains Peter. They are hoping to be more involved in the future, "but in the

meantime, the experience has been amazing". They add: "Michael and his team have been sending us information about every step of the process, sending pictures, even videos. We feel like we have actually been there."

For local food and wine writer Patrick Stuart, The Winemaker Experience has been hands-on. He is one of the lucky few winemakers to live in the Algarve and have the chance to follow the project in person. Making his own wine is something Patrick had always dreamt of, something which, until now, was beyond his financial reach. For him, "The Winemaker Experience makes it affordable and practical".

Last May, he bought 180 plants of Alicante Bouschet and since then, together with his daughter and Marta Rosa, Quinta dos Vales' winemaker, he has been following the process very closely. "At the beginning of August, we did a final maturation test and were already estimating 11,7% of alcohol," explains Patrick, who is looking to make a fairly low-alcohol wine. "Ideally, I don't want to go above 12,5%. So, on that Friday, I took the decision, and Marta agreed with me, to harvest on the Monday, as the forecast for the weekend was hot weather."

They harvested in the dark to avoid having to refrigerate the grapes. "We went at 6am, when it was still dark and finished just as the sun was coming up. The grapes were still really cool, and by 7.30am, we were pressing them." Patrick was delighted with the quality of the fruit, "We hardly took out any grapes at all, the fruit was absolutely superb, and the

confinamento. Graças a uma equipa dinâmica e jovem liderada por Michael Stock — filho do proprietário da Quinta dos Vales, Karl Heinz Stock — estes novos produtores puderam manter-se atualizados e participar na produção do seu vinho à distância.

«Enviamos relatórios completos todos os meses e falamos com eles a cada duas a três semanas, mantendo-os envolvidos e emocionalmente ligados ao projeto», explica Michael. Este contacto regular também ajuda os vicultores a tomar decisões importantes, tais como quando vindimar, dependendo do tipo de vinho que querem fazer. Por exemplo, com a vaga de calor em julho, a acumulação de açúcar nas uvas acelerou, mas a maturação fenólica (a adstringência da pele e das sementes) não o fez, o que resulta num sabor amargo. Para encontrar o equilíbrio ideal, Michael recomenda a fixação de um objetivo para a concentração de açúcar. Quando isto é conseguido, a equipa prova as uvas e dá aos produtores a oportunidade de decidir se querem fazer a colheita ou esperar até que a amargura suavize.

Para Peter e Brenda Folch, a pandemia impediu-os de estar presente na vinha para a vindima deste ano. A residir em South Beach, Miami (EUA), o casal apaixonou-se pelo vinho quando se mudou para a Argentina, em 2004. Desde então, transformaram-se ambos em *sommeliers* certificados nos EUA e agora planeiam as suas férias em torno de degustações de vinhos. «Foi assim que descobrimos o projeto The Winemaker Experience», diz Brenda.

Enquanto fãs de Portugal e da sua cultura vitícola, fizeram algumas pesquisas e encontraram a propriedade dos seus sonhos na The Vines,



grapes were delicious,” he says, confessing it was difficult not to eat them all.

Under Marta’s guidance, Patrick made an interesting last-minute decision. “Some of our vines didn’t bear as much fruit as they should have done. The quality was there, but not the quantity. So, Quinta dos Vales offered to make up the quantity at no extra cost. The wine I always wanted to make from the onset is a Palhete (a light-bodied red), in which a bit of white is added. So, we decided to add 15% of Arinto, which they were harvesting at the same time.”

Patrick’s wine will be bottled in March next year and be ready for drinking around June. Approximately 250 bottles of it, which he plans to give to friends and colleagues. Having visited wineries all over the world, he thought he knew a little bit about winemaking but admits it has been a huge learning curve. “Every single time, we come away with more knowledge. It’s absolutely fascinating.” ■



Villa-Suites, entre as vinhas da Quinta dos Vales. Já tinham adquirido uma pequena parcela de vinha em Mendoza, Argentina, parte de um projeto semelhante à The Winemaker Experience, e decidiram fazer o mesmo no Algarve em agosto de 2020, sem nunca a terem visitado.

«O Michael recomendou que começássemos devagar e alugássemos uma vinha, mas decidimos avançar com o arrendamento de 99 anos. Escolhemos uma parcela de Touriga Nacional porque pensámos, na Argentina temos Malbec, por isso, em Portugal, vamos para uma das castas icónicas», explica Peter. O casal espera estar mais envolvido no futuro, «mas, entretanto, a experiência tem sido incrível». E acrescentam: «O Michael e a sua equipa têm-nos enviado informações sobre cada passo do processo, enviando fotografias e até vídeos. Sentimo-nos como se estivéssemos realmente lá.»

Já Patrick Stuart, que escreve uma coluna de vinho para o semanário *Algarve Resident*, tem participado ativamente na experiência, já que é um dos poucos produtores que vive no Algarve e tem a oportunidade de acompanhar o projeto pessoalmente. Fazer o seu próprio vinho é algo com que Patrick sempre sonhou, mas que, até agora, estava além do seu alcance financeiro. Para ele, «a The Winemaker Experience torna-o acessível e prático».

Em maio passado, comprou 180 plantas de Alicante Bouschet e, desde então, juntamente com a sua filha e Marta Rosa, enóloga da Quinta dos Vales, tem acompanhado o processo de muito perto. «No início de agosto, fizemos um teste de maturação final e já estimávamos um conteúdo alcoólico de 11,7%», explica Patrick, que quer fazer

um vinho com baixo teor de álcool. «Idealmente, não quero ultrapassar os 12,5%. Assim, nessa sexta-feira, tomei a decisão, e a Marta concordou comigo, de vindimar na segunda-feira, uma vez que a previsão para o fim de semana era de tempo quente.»

Vindimaram no escuro para evitar ter de refrigerar as uvas. «Fomos às seis da manhã, quando ainda estava escuro, e terminámos no momento em que o sol estava a nascer. As uvas ainda estavam muito frescas, e às 7h30, estávamos a prensá-las.» Patrick ficou encantado com a qualidade da fruta: «Quase não eliminámos uvas, a fruta era absolutamente soberba, e as uvas eram deliciosas», afirma, confessando que era difícil não as comer todas.

Sob a orientação de Marta, Patrick tomou uma decisão de última hora interessante. «Algumas das nossas vinhas não deram tantos frutos como esperávamos. A qualidade estava lá, mas não a quantidade. Assim, a Quinta dos Vales ofereceu-se para compensar a quantidade, sem custos adicionais. O vinho que sempre quis fazer desde o início é um Palhete (um tinto de corpo claro), ao qual é adicionado um pouco de branco. Assim, decidimos acrescentar 15% de Arinto, que estavam a vindimar ao mesmo tempo.»

O vinho de Patrick vai ser engarrafado em março do próximo ano e estará pronto para beber por volta de junho. Serão aproximadamente 250 garrafas, que planeia dar a amigos e colegas. Tendo visitado adegas em todo o mundo, Patrick pensou saber um pouco sobre vinificação, mas admite que tem sido uma enorme oportunidade de aprendizagem. «Estamos sempre a aprender coisas novas. É absolutamente fascinante.» ■