



Your *vintage*

Wine lovers rejoice – from finding the perfect grape to tending the vines yourself, it has never been easier to produce your own wine

Alegrem-se os amantes de vinho – desde encontrar as uvas perfeitas a cuidar sozinho das vinhas, nunca foi tão fácil produzir o seu próprio vinho

TEXT RAE DELANIE PASSFIELD



Stepping out onto the sun-kissed terrace of your villa to the sight of fresh grapes climbing the fences of your surrounding vineyard is, perhaps, every wine-lover's dream. Or maybe the simple satisfaction of pouring a glass of your very own blend of wine, carefully nurtured under your own watch at a renowned Algarvean vineyard.

Winemakers Karl Heinz Stock and son Michael Stock are launching a venture that can make this dream a reality for those who want to start their own private wine-production in an established, professional environment. Their estate, Quinta dos Vales, tucked away in the rolling hills of the western Algarve, has grown from humble beginnings to an award-winning winery and recognition as one of the

Sair para o terraço solarengo da sua casa e ver uvas frescas a trepar pelas cercas da sua vinha é, muito possivelmente, o sonho de todos os amantes de vinho. Ou, talvez, a simples satisfação de encher um copo com o seu próprio *blend*, cuidadosamente criado sob a sua supervisão numa prestigiada vinha algarvia.

O produtor Karl Heinz Stock e o seu filho, Michael Stock, estão a lançar uma iniciativa que pode tornar este sonho em realidade para todos os que quiserem lançar a sua própria produção vinícola num ambiente reputado e profissional.

A sua propriedade, a Quinta dos Vales, aninhada entre as colinas ondulantes do barlavento algarvio, evoluiu desde as suas origens humildes, tornando-se numa adega premiada e reconhecida como uma das vinhas mais distintas





most distinguished vineyards in southern Portugal. “I have always believed that the Algarve has the potential to produce top-quality wines, and I was right,” says Karl.

The new venture invites those who share their adoration for Portuguese wine to make an investment – either small or large – in return for expert guidance from the Quinta dos Vales team and use of the winery to produce your own unique blend.

For a taste of the winemaker’s life, there is a three-hour bottle-blending workshop where guests are led through a sensory experience to learn how to judge good wine and given technical insight on how to select the best varieties to blend. “We provide an explanation on how we, as professionals, go through this process. It’s possible to learn how an intense Touriga Nacional can be blended with a Touriga Franca to create something with even more body,” says Michael.

After sampling the best of the premium varieties available, your favourites are blended and three bottles are ready to take home with you that same day. “We expect people will be excited about it and want to show their friends the fine wine they made, so the first bottle is to be consumed straightaway,” Michael says.

Alternatively, the barrel-blending experience is a yearlong journey to produce 225 litres of your wine. Embarking on this

do sul de Portugal. “Sempre acreditei que o Algarve tem potencial para produzir vinhos de grande qualidade, e estava certo”, disse Karl.

O novo projeto é um convite ao investimento – grande ou pequeno – a todos os que partilham esta adoração pelo vinho português, em troca de aconselhamento especializado da equipa da Quinta dos Vales e da utilização da adega para a produção de um *blend* único.

Para uma amostra do que é a vida de um enólogo, há um *workshop* de três horas de *blending* em garrafa, no qual os convidados serão guiados através de uma experiência sensorial para aprender a avaliar o bom vinho. Irão receber ainda conselhos técnicos sobre como selecionar as melhores castas para os *blends*. “Explicamos como é que nós, profissionais, passamos pelo processo. É possível aprender como a intensa Touriga Nacional pode ser misturada com a Touriga Franca para criar algo com ainda mais corpo”, disse Michael.

Depois de provar as melhores castas *premium* disponíveis, as suas favoritas serão combinadas e poderá levar para casa três garrafas nesse mesmo dia. “Esperamos que as pessoas fiquem entusiasmadas e que queiram mostrar aos seus amigos o belo vinho que fizeram, por isso a primeira garrafa é para consumo imediato”, disse Michael.

Outra alternativa é a experiência de *blending* em barrica, uma viagem de um ano para produzir 225 litros do seu próprio vinho. Embarcar nesta

parceria irá dar-lhe a oportunidade de fazer decisões que estão geralmente a cargo dos enólogos da Quinta dos Vales – embora a equipa esteja lá para o aconselhar em cada passo. “A decisão principal está relacionada com o tratamento do vinho”, explicou Michael. “O cliente vai decidir se usamos carvalho francês ou americano, por exemplo, ou se usamos barricas novas ou usadas. Uma barrica dá para cerca de 300 garrafas, o que é uma quantidade razoável para se ter na adega. Quando o cliente estiver satisfeito com a sua própria produção, engarrafamo-la, criamos um rótulo personalizado e entregamo-la onde quiserem”, acrescentou.

O pai de Michael, Karl, é um enólogo autodidata que aprecia o valor de aprender com o conhecimento de uma equipa motivada e de qualidade. Quando comprou a quinta, esta dava prejuízo, mas com o apoio dos que trabalham com ele, conseguiu torná-la numa obra-prima singular.

Na esperança de partilhar esta riqueza com pessoas de mentalidade semelhante, Stock e o seu filho tornaram as vinhas disponíveis para arrendamento e planeiam expandir o alojamento a moradias, que os investidores podem usar como casas de férias ou permanentes. “Imagine estar ali na varanda, a três metros da vinha”, disse Michael. “É uma vista fantástica.”

Utilizando tecnologia e técnicas de cultivo modernas na propriedade de 45 hectares, a oportunidade é chegar de forma personalizada à



THE WOLF
BAR & GRILL

S U N D A Y

BRUNCH

ELEVEN A.M. - THREE P.M.

ENJOY OUR **FAMOUS 2 COURSE BRUNCH**

15€ PER PERSON KIDS HALF PRICE

FREE FLOWING MIMOSAS



ESTRADA DO FAROL, 78 - PRAIA DO CARVOEIRO
RESERVAS / BOOKINGS: +351 962 708 596 / 282 354 022




Villeroy & Boch
1748

www.algarvehottubs.com - ☎ (00351) 912 356 287 - ✉ wdalgarve@gmail.com

A new class of hot tub

Wellness Dreams
ALGARVE



partnership gives you the chance to make decisions usually left up to Quinta dos Vales' oenologists – though the team is there for guidance every step of the way. "The main decision has to do with the wine treatment," Michael explains. "The client will decide whether we use French or American oak for example, or to use new or used barrels. One barrel turns out around 300 bottles, which is a reasonable amount to have in your wine cellar. Once the client is happy with their own production, we bottle it, create a personalised label and deliver it to wherever they want," he says.

Michael's father, Karl, is a self-made winemaker, and appreciates the value of learning from the expertise of a good and motivated team. When he bought the estate it was a loss-making farm, but with the support of those working with him, it has flourished into an unparalleled masterpiece.

In the hope of sharing this bounty with like-minded people, Stock and son have made vineyards available to rent and plan to expand lodging with villas for investors to use as permanent or holiday homes. "Imagine standing on the balcony, three metres away from the vineyard," Michael says. "It will be a fantastic view."

Using state-of-the-art technology and cultivation of the 45-hectare estate, the opportunity is a tailor-made route to your

own vineyard without the responsibility of the winery, and it begins early on in the field. "The client will decide how to treat the vineyard, whether to pick the grapes that catch more sun and set the harvest date, and always with the support of our oenologists," Michael explains.

The amphitheatre-like vineyards range between 2,000 and 8,000sqm and bask in 3,000 hours of sunshine. And, by the end of 2018, construction of 10 luxury homes with associated vineyard parcels are expected to begin.

Celebrating quality, elegant wine is the beating heart of Quinta dos Vales, and their desire to share the abundance of the Algarve is certainly something to raise a glass to.

www.quintadosvales.eu ■

sua vinha sem a responsabilidade da adega, o que começa desde cedo no campo. "O cliente vai decidir como tratar da vinha, se apanhamos as uvas ou se as deixamos apanhar mais sol, e irá ainda definir a data da vindima, sempre com o apoio dos nossos enólogos", explicou Michael.

As vinhas, em forma de anfiteatro, ocupam uma área entre dois mil a oito mil metros quadrados e passam três mil horas ao sol. No final de 2018, deverá ocorrer o início da construção de dez casas de luxo com parcelas de vinha associadas.

Celebrar o vinho elegante e de qualidade é o ponto fulcral da Quinta dos Vales, e o seu desejo de partilhar a abundância algarvia é certamente digna de um brinde.

www.quintadosvales.eu ■

