

Immer wieder neue Aroma-Nuancen

Für die Spitzenweine der Quinta dos Vales sind unzählige Experimente nötig ■ von Catrin George



Karl Heinz Stock und sein Sohn Michael kontrollieren die Qualität eines Weines

Foto: © Catrin George

tution der lokalen Weinkultur aufgebaut hat. Gesäumt von Weinbergen, Obstplantagen und Wald liegt das Hofgebäude mit Adega (*Kellerei*), Büroräumen, Labor und Degustationssaal in einem sanften Tal und repräsentiert das Herz des Unternehmens. Das Gut keltert im Durchschnitt 130.000 Liter Wein pro Jahr: Rotwein, Roséwein, Weißwein, Schaumwein, Likörwein und seit diesem Jahr auch eine Novität in Portugal: Orange-Wein.

Um Orange-Wein zu produzieren, gären Weißweintruben mit Saft und Schale nach uralter Tradition zusammen im Eichenfass und zeigen später aufgrund der naturbelassenen Fermentation beim Abfüllen einen leicht orange-farbenen Ton. »Um heutzutage mit einem neuen Wein bei Weinkennern Aufmerksamkeit zu erlangen, muss man sich etwas einfallen lassen, das andere nicht machen. Deswegen komponieren wir konsequent Cuvées mit immer wieder überraschenden Aroma-Nuancen.« Der Erfolg des Konzeptes, ein exquisites Marqués dos Vales Markensortiment für Weinkenner zu produzieren sowie ein zweites eigens für die Gastronomie designtes Weinlabel der Marke DIALOG, ist durch die über einhundert Prämierungen bei nationalen und internationalen Wine-Tasting-Wettbewerben offensichtlich. »Da wir nachhaltig präventiv arbeiten, sind unsere Böden und Pflanzen gesund. Wir kultivieren ausschließlich Premium-Rebsorten. Dank dieser ausgewählten Rebsorten entwickeln unsere Cuvées ihren jeweils charakteristischen Körper.«

Die über dreißig verschiedenen *Quinta dos Vales-Cuvées* haben sich längst einen festen Platz auf dem Gourmet-Sektor erobert. Um das Weingut auf dem in der vergangenen Dekade etablierten Niveau zu halten, bedürfte es jedoch zusätzlicher unternehmerischer Ideen, räumt der Entrepreneur ein. Dazu gehören Degustationen in Kooperation mit Reise-

INFO:

Bottle-Blending Workshop mit Premium-Weinsorten: Dauer: 2,5 h; Preis / Workshop bis vier Personen 349 €; jede weitere Person: 49 €. Max. 12 TeilnehmerInnen

WEBSITE: <http://de.quintadosvales.eu>

TIPP: Den Algarve-Weinführer der Tourismusbehörde Algarve laden Sie in englischer Sprache hier herunter: <http://dertouristik.visitalgarve.pt/Pdfs/12.AlgarveWeinfuhrer.pdf>

Auf dem Weingut *Quinta dos Vales* in Estômbar bei Lagoa ist Weinanbau seit Kurzem Familienangelegenheit. Mit ausgefallenen Ideen läuten Vater und Sohn eine neue Unternehmens-Ära auf dem Gut ein.

Seit zwanzig Jahren wird der Weinanbau in Portugal grundlegend modernisiert. Immer mehr Winzer platzieren Spitzenweine in kleinen Lagen auf dem Markt und machen den konventionellen, alteingesessenen Marken den Rang an der Spitze streitig. Zu Recht: Denn die neuen portugiesischen Weine bestechen durch Qualität, überraschen mit eigenwilligen Kompositionen und überzeugen so die internationale Wein-Lobby.

Einst waren es punische Seefahrer, die den Weinanbau vor über 2000 Jahren in die Kulturtradition von Portugal implantierten. Gegenwärtig besetzt Portugal mit einer durchschnittlichen Jahresproduktion von 6–7 Millionen Hektoliter Wein als weltweiter Weinlieferant Rang 11 mit über 500 autochthonen, spricht an Ort

und Stelle entstandenen Rebsorten, die auf einer Gesamtfläche von knapp 240.000 Hektar gedeihen. Von den vierzig mit EU-Zertifikaten ausgewiesenen Anbaugebieten für Qualitätswein, hiervon 26 mit DOC-Status (staatliches Kontrollsiegel, das die Herkunft und Güte eines Markenweines aus einem eigens definierten Anbaugebiet schützt), ist der Algarve die südlichste Anbauregion. In den vier im Algarve mit DOP-Markenschutzsiegel ausgezeichneten Regionen Lagos, Portimão, Lagoa und Tavira keltern derzeit 24 Winzer Algarve Wein – vereinigt unter dem Dach der *Comissão Vitivinícola do Algarve*. Ein besonderes und außergewöhnlich innovativ geführtes Weingut liegt am Ortsrand von Estômbar im Landkreis Lagoa: Das Weingut *Quinta dos Vales*.

»Um Innovationen umzusetzen, erlauben wir uns experimentelle Freiräume«, lautet das Credo von Karl Heinz Stock, der das in Vergessenheit geratene Landgut im Jahre 2006 erworben und zu einer Insti-



Blick auf die Quinta dos Vales in Estômbar am portugiesischen Algarve

Foto: © Catrin George

unternehmen, Event-Managing mit Catering auf Familienfesten und auch der Landtourismus. Betreut werden die neuen Aktivitäten von einem eigens hierfür zusammengestellten Mitarbeiterteam.

»Bald stoßen wir an unsere Kapazitätsgrenze. Ein optimaler Zeitpunkt, etwas Neues zu wagen«, erklärt Sohn Michael Stock (27), der den Betrieb seit drei Jahren gemeinsam mit dem Vater leitet. Zwar noch ein Frischling im Unternehmen, bereichert der junge Mann den Betrieb mit seinem fundierten Wissen über Marketingstrategien und beeindruckt durch sein Tempo, Ideen in die Praxis umzusetzen. Damit steckt er seinen Vater und sämtliche Mitarbeiter buchstäblich an. »Vom Weinanbau verstehe ich zwar nicht viel, aber von Betriebswirtschaft«, gibt Michael Stock zu. »Mich fasziniert die Geschwindigkeit, die einem Projekt vom Moment der Inspiration bis zur Fertigstellung innewohnt. Das macht meine Aufgaben – im Vergleich zu einer ähnlichen Position in einem anderen Betrieb – extrem abwechs-

lungsreich. Das gefällt mir.« Die Dynamik des Sohnes gepaart mit der Erfahrung des Vaters ist in diversen neuen Projektideen sichtbar. Fokussiert auf Weingenießer, bietet das Weingut *Quinta dos Vales* ab sofort Premium Rotwein Bottle-Blending-Seminare an, bei denen die Teilnehmer lernen, wie das mit dem Verschneiden von reinen Weinsorten funktioniert und wie sie dabei ihre olfaktorischen und gustatorischen Wahrnehmungen sensibilisieren. »Ein ähnliches Konzept aus Frankreich inspirierte mich zu dieser Idee«, verrät Michael Stock. »Für Fortgeschrittene bieten wir als nächstes Barril-Blending an. Hierbei begleitet der Kunde zwölf bis achtzehn Monate lang den gesamten Prozess der Weinproduktion und Reifezeit in seinem 225 Liter Holzfass bis zum Moment der Abfüllung«, erläutert Michael Stock das Konzept, und Karl Heinz Stock fügt hinzu: »(...) und kreiert ein personalisiertes Cuvée mit eigens designtem Label für 500 bis 2000 Flaschen.«

Mit klar definierten Kompetenzen pla-

nen Karl Heinz und Michael Stock die Zukunft des Weingutes Hand in Hand. Auf der Agenda warten konkrete Pläne auf die Umsetzung: Wie z.B. die Ausweitung des hauseigenen Landtourismus mit einem organisch in die Weinberge im Tal eingebetteten Resort inklusive Restaurant. Für Freunde des guten Weines, die schon lange von einem eigenen Weinberg träumen, kann dieser Traum mit einer auf der *Quinta dos Vales* gepachteten Parzelle in naher Zukunft Wirklichkeit werden: mit einem Ertrag von etwa 500 Litern Wein jährlich! Das Weingut *Quinta dos Vales* zeigt deutlich, welches enormes Potenzial der Weinanbau in Portugal heute hat und wie man ein ganzheitliches Projekt rund um den Weinanbau erfolgreich aufbauen kann, sofern man über außergewöhnlich gute Ideen und einen langen finanziellen Atem verfügt, um den unternehmerischen Break-Even Punkt zu erreichen, gibt Karl Heinz Stock zum Abschluss unseres Gesprächs zu bedenken.