

Vinho e arte

de mãos dadas na Quinta dos Vales

É já no dia 20 de Junho que abre ao público a Quinta dos Vales, um projecto de Karl Heinz Stock que combina a arte e o vinho numa herdade situada junto a Estombar, concelho de Lagoa, com algumas das suas imensas esculturas a serem perfeitamente visíveis da EN125. A «Algarve Mais» acompanhou os últimos preparativos e dá a conhecer este novo produto turístico em primeira mão.

Texto e Fotografia **Daniel Pina**

Ao fim de 17 anos ligado ao ramo imobiliário e à exploração de petróleo na Rússia, Karl Heinz Stock decidiu abrandar o ritmo de vida e pôr um término às constantes viagens de Faro para Moscovo e outras capitais europeias e adquiriu uma quinta de vinhos em Estombar, onde pretende passar um tempo de qualidade com a família e dar azo a uma paixão que o cativa desde a década de 80: a escultura.

Com o objectivo de produzir o melhor néctar da região, Karl Heinz Stock substituiu todo o equipamento técnico da Quinta dos Vales, reconstruiu a maioria dos edifícios, contratou novos colaboradores, desde administrativos a enólogos, e iniciou o processo de plantação de novas vinhas e outras árvores de fruto, com especial incidência nas alfarrobeiras. Ao mesmo tempo, chamou a si diversos artistas talentosos para produzir esculturas provocantes e de grandes dimensões à base de pedra, madeira, fibra de vidro e poliéster, que se encontram espalhadas pela propriedade e chegam a observar-se da EN125.

Consciente de que a arte e a agricultura poderiam não ser suficientes para rentabilizar os 500 mil metros quadrados da quinta, o empresário alemão decidiu apostar igualmente na actividade turística, estando disponíveis cinco apartamentos, sete quartos na mansão principal e três casas agrícolas, a que se juntam duas piscinas, duas saunas, um court de ténis de relva artificial e muitos animais para cativar as crianças. Se pensarmos que, a poucos minutos de viagem, localizam-se ainda vários campos de golfe e praias e outras atracções do concelho de Lagoa, a Quinta dos Vales assume-se, efectivamente, como um local aliciante para turistas que privilegiam a paz e sossego. **“Estamos a falar dum enorme investimento, por volta dos sete milhões de euros quando tudo estiver concluído, um valor que também só é possível porque não estou a trabalhar com subempreiteiros, contratei os engenheiros, arquitectos e mão-de-obra directamente”**, explica Karl Heinz Stock, adiantando que a vertente turística da quinta está dependente da máquina burocrática. **“A Câmara Municipal de Lagoa está a tentar conceder-nos**





as licenças o mais depressa possível mas não é fácil ultrapassar-se os trâmites legais. De qualquer forma, estamos prontos para iniciar a nossa actividade, mas claro que não vamos fazer nada sem estarmos autorizados para tal. Estou convencido que, em Julho, tudo estará resolvido”.

Este não é, todavia, um equipamento hoteleiro na verdadeira acepção da palavra, por vontade do empresário, que prefere concentrar as atenções na agricultura e arte e, em simultâneo, proporcionar condições privilegiadas para os turistas acompanharem o dia-a-dia da Quinta dos Vales, visitarem a adega e os pomares, perceberem como se produz o vinho e observar, no terreno, a criação de imponentes esculturas. **“Os turistas podem viver no nosso meio ambiente e ver o que fazemos aqui, mas o negócio principal é a quinta e o vinho”.**

No que diz respeito precisamente aos vinhos, a Quinta dos Vales distribuirá quatro variedades com o rótulo do Marquês dos Vales - Tinto, Branco, Rosé e Reserva - já a partir dos meses de Junho/Julho, sendo que a capacidade máxima da renovada adega é de 100 mil litros/ano, num processo em que conta com a colaboração da conhecida enóloga Dorina Lindemann. **“A meta é termos um vinho de elevada qualidade, não nos interessam os padrões normais ou maximizar a produção e**

estarmos presentes em todos os canais de distribuição. Por isso mesmo, vamos retirar do mercado as produções mais antigas, não por serem de má qualidade, mas por serem diferentes daquilo que nos propomos realizar a partir de agora”, frisa Karl Heinz Stock.

Assim sendo, o Tinto apresenta-se como uma mistura encorpada com Periquita, Touriga Nacional e Alicante Bouschet, com uma cor púrpura com laivos de romã, típica de vinhas que amadurecem sob um sol intenso e um bouquet subtil com indícios de baunilha que preparam o paladar para a sensação a frutos vermelhos, tais como bagas silvestre e amoras. O Branco resulta de 10 meses de



maturação em cubas de inox de temperatura controlada, fresco e frutado e representando bem a complexidade das castas Arinto, Malvasia Fina e Síria. É um vinho cor de palha com laivos dourados e, sem dúvida, um fino equilíbrio entre o frutado e a acidez. O Rosé tem umas ligeiras notas florais, a ilusão de adocicado e final crítico e seco, também depois de maturar 10 meses em cubas de inox. Finalmente, o Reserva é um «blend» de

Aragonez, Trincadeira e Periquita onde se identificam as características da uva, do terreno e do clima do Algarve. Ao fim de 12 meses de maturação em barricas de carvalho francês, o resultado é um vinho de um vermelho-púrpura encorpado com notas de flor de laranjeira e sensação de frutos silvestres negros, com vestígios de caramelo e taninos bem integrados.

Por tudo o que foi possível visionar, chega-se à conclusão que este empresário alemão está empenhado em colocar o vinho do Algarve no patamar mais alto da Europa, até porque o clima e as características dos solos nacionais são excelentes e Portugal já foi, em séculos passados, o maior produtor do mundo do doce néctar. **“O problema é que o país nunca recuperou totalmente duma doença da planta que surgiu no século XIX, ao contrário do que sucedeu com outros países. Hoje, Portugal já está em 7º lugar no que toca à produção mundial mas tem potencial para estar mais à frente”**, sublinha Karl Heinz Stock □

