

# Frische Weine aus dem Ferienparadies

Die Algarve ist bekannt als Reiseziel mit Sonnen-garantie. Jetzt wachsen dort neben Palmen, Pinien und Oleander auch wieder mehr Rebstöcke. Warum? Weil es den hartnäckigen Herrn Stock gibt

**S**o etwas hatte er noch nicht erlebt. Dieser Carlos Branco wollte partout nicht mit sich reden lassen. Wieder und wieder hatte Karl-Heinz Stock, erfolgsgewohnter Geschäftsmann aus Alemanha, dem Eigentümer Verhandlungen angeboten. „Verhandeln? Wieso?“, hatte der – kühl wie die Schnauze eines Portugiesischen Wasserhunds – erwidert: „Sie kennen doch den Preis für die Quinta.“ Zwei Männer, zwei Welten. Und 50 Hektar hügeliges Agrarland im Herzen der Algarve, ein paar davon bepflanzt mit alten Rebstöcken. Nach einem halben Jahr war Herr Stock soweit, einen Haken hinter die Sache zu machen. Sicher, Portugal war ihm ans Herz gewachsen, aber er hatte auch ein Faible für Südafrika. Warum also nicht dort etwas kaufen? „Am Ende habe ich aber doch das Geld hingeblickert“, erzählt er abends im Restaurant „O Barradas“ bei Entenmuscheln und Wolfsbarsch, „weil ich überzeugt bin, dass man hier Spitzenweine erzeugen kann. Das hat zwar bislang noch keiner geschafft, aber mich reizt die Herausforderung.“

Tatsächlich waren bereits reihenweise Weinberge plattgemacht und durch Golfplätze und Hotelkomplexe ersetzt worden, als vor ein paar Jahren ein Engländer auftauchte. Ja, die Engländer und der Wein, was wäre wohl aus Bordeaux, Port, Sherry und Madeira ohne die trinkfreudigen Gentlemen von den Britischen Inseln geworden? Diesmal war es der Popsänger Cliff Richard, der zur Florence Nightingale des portugiesischen Patienten wurde. Mit seinem Gut Adega do Cantor und der erfolgreichen Weinlinie „Nova Vida“ – neues Leben – hauchte er der schwächelnden Weinszene vor Ort ebensolches ein. Heute ist das ganze Gebiet im Aufbruch begriffen und das Potenzial wird so positiv bewertet, dass bereits große Erzeuger aus der erfolgreichen Region Alentejo hier Land kaufen. Algarve, Portugals Next Top-Wine-Model? Jedenfalls genau die richtige Gemengelage für einen wie Karl-Heinz Stock.

Der sportliche Selfmademan hat sein Vermögen im Finanz-, Öl- und Immobiliengeschäft im Russland der Nach-Perestroika-Zeit gemacht. Ein Mann mit vielen Fähigkeiten. Eines kann er allerdings nicht – still sitzen und nichts tun. Und so kam es, dass sein jüngstes Kind, die Quinta dos Vales, nicht einfach ein beschauliches kleines Weingut, sondern ein veritables Großprojekt und Gesamtkunstwerk wurde. Nicht zum Geldverdienen, sondern als Selbstverwirklichung. Mit modernstem Equipment, jährlich fünf Hektar Neuanpflanzungen und Topönologen wie Paulo Laureano und der Deutsch-Portugiesin Dorina Lindemann strebt er forsch nach oben. „Wir haben hier alles auf null gestellt und mit Qualitätsanspruch neu angefangen, 10 000 Liter Rotwein, die hier noch lagerten, haben wir zu ‚Lagenessig‘



Quinta-Besitzer und Künstler: Karl-Heinz Stock (links) beschreibt »essen & trinken«-Redakteur Eckard Krüger seine Skulpturen als „angesiedelt irgendwo zwischen Henry Moore und Niki de Saint Phalle“



gemacht.“ Und da zu einer richtigen Quinta auch Olivenöl gehört, wurden erst mal 300 Bäume, wohl gemerkt Bäume, keine Setzlinge, in Zentralportugal eingekauft und nach Süden verpflanzt. Auf dem weitläufigen Gelände tummelt sich zudem eine bemerkenswerte Fauna aus Pferden, Ziegen, Hängebauschweinen, Hühnern, Kängurus und Lamas. Hier und da sind Bauarbeiter am Werk, die neue Gebäude errichten oder alte restaurieren, denn Karl-Heinz Stock und seine Frau Irina bieten auch Turismo Rural an, vom Appartement bis zur 600-m<sup>2</sup>-Villa mit Pool und Tennisplatz. Und überall fällt der Blick auf groß dimensionierte Skulpturen, Statuen und Reliefs in leuchtenden Farben – Stocks zweite große Leidenschaft. Wichtiger ist ihm allerdings ein anderer Erfolg: Am zweiten Tag unseres Besuchs kommt die Nachricht, dass sein Weißwein bei einem Wettbewerb in London die Goldmedaille bekommen hat. Cliff Richard musste sich leider mit Bronze begnügen.

## Portugiesische Premiere

Die Weine der Quinta dos Vales bei Estombar ([www.quinta-dosvales.eu](http://www.quinta-dosvales.eu)) können Sie jetzt erstmals in Deutschland kaufen und genießen.

Die rote Cuvee aus Touriga National, Periquita und Alicante Bouschet bietet reichlich Kraft und Gerbstoff, dazu eine dezente Räuchernote und einen Hauch Karamell im Finish. Der Weiße aus Arinto und Malvasia mit etwas Alvarinho war kurz im Holz, duftet zitronig-frisch und kräftig nach Holunderblüte und passt gut zu Pasteten und Geflügel. Den Rosé (Castelao, Syrah) machen moderate 12,5 Prozent, Erdbeer- und Himbeernoten zu einem angenehmen Aperitifwein. Gut gekühlt servieren!

Ein Paket mit je 2 Flaschen Marques dos Vales rot, weiß und rosé erhalten Sie zum Vorzugspreis von 49,90 Euro frei Haus.

[www.die-weinquelle.de](http://www.die-weinquelle.de), Email: [info@die-weinquelle.de](mailto:info@die-weinquelle.de); Tel. 06507-70 14 20