

FRIEDRICH SCHATZ: VEINTE AÑOS DESPUÉS

La primera bodega ecológica de Málaga ya ha conquistado toda Andalucía y exporta el 30% de su producción; ha colocado el nombre de Ronda en el mapa enológico con su forma de hacer vinos partiendo de viníferas hasta hace poco impronunciables; y ha conseguido para la comarca el reconocimiento de subzona dentro de la DO Sierra de Málaga como DO Serranía de Ronda. Los ancestros vitivinícolas de Frederick Schatz hay que buscarlos hacia 1641 en Württemberg, Alemania. “Llegué a España en 1982 con 18 años buscando un sitio donde poner en práctica una viticultura ecológica en consonancia con la naturaleza. Cuando conocí la finca La Sanguijuela, muy cerca de Ronda, quedé prendado, reunía todo lo que yo quería: una altitud de 600 metros; la buena pluviometría y protección que garantizan las sierras de Grazalema y de las Nieves, además de un salto térmico de casi 30º entre el día y la noche; y unos suelos idóneos, de composición limo-arcillo-arenosa, también tengo muy cerca un río que siempre lleva agua”. Siguiendo estrictos sistemas ecológicos y biodinámicos dedicó los primeros años a plantar tres hectáreas para estudiar el comportamiento vegetativo y generativo de las cepas y observar el desarrollo del vino elaborado. “Utilizo *riesling* y *chardonnay* para los blancos; *muskattrolinger* para el rosado; y *lemberger*, *trollinger*, *pinot noir*, *petit verdot*, *cabernet sauvignon*, *merlot*, *syrah* y *tempranillo* para los tintos. En cualquiera de los casos un buen vino es resultado de trabajar en la viña un 80% y el resto lo aporta la manipulación en bodega”.

