

CONVERSACIONES EN ANDALUCÍA



ES UN PIONERO. FUE EL PRIMERO EN HACER UN VINO ECOLÓGICO EN ANDALUCÍA Y EL QUE PLANTÓ LAS PRIMERAS VIDES DE LO QUE AHORA ES LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN DE SIERRAS DE MÁLAGA. LA SANGUIJUELA, EN RONDA, REZUMA COHERENCIA CON SU FILOSOFÍA: TIENE UN CUIDADO JARDÍN HISTÓRICO, GALLINAS SUELTAS, HIERBAS AROMÁTICAS PARA REPELER LOS INSECTOS, PLACAS SOLARES Y MOLINO DE VIENTO. EN LA PUERTA, UN VIEJO MERCEDES BENZ

FEDERICO SCHATZ

«Llevo 25 años de vacaciones y estoy casado con 15.000 cepas de distintas variedades»

Una entrevista de
BERTA GONZÁLEZ DE VEGA

Este alemán, que llegó a Ronda con 18 años y habla un perfecto español con un leve acento andaluz, fue ilegal durante unos años. Tuvo la osadía de plantar cepas en una zona que no estaba calificada como vitivinícola. Ahora, su vino es apreciado por la crítica y el mercado. Él sigue solo, con su tractor, sus gallinas, el perro y el gato, el jardín histórico y unas vistas a un valle precioso, que resguarda las cepas, muchas ahora de un rojo color burdeos. Que dan tinto de Ronda.

Pregunta.—¿Cómo llegó aquí a los 18 años?

Respuesta.—Buscando un sitio idóneo para la viticultura. Miré en Grecia, en Italia, en Francia y me incliné por España. Tomé la línea wagner de climatología y me decidí por algún sitio por debajo de la línea, en Andalucía. Tenía que ser con bastante pluviometría, fundamentalmente de octubre a mayo.

P.—Aunque aquí no había viñas, ¿no?

R.—Las hubo, pero cuando yo llegué no había un cultivo organizado ni con fines comerciales. Eran viñas dispersas, de gente que en sus casas hacía su mosto.

P.—No es normal de todas maneras que a un jovencito de 18 años le dé por eso, ¿cómo fue?

R.—Pues lo tengo metido en la sangre. Los orígenes en la viticultura en mi familia se remontan a 1640. Era una familia del norte de Italia, cerca del Tirol, que emigra cerca de Stuttgart. Me he criado con un padre y un abuelo dedicados a esto, pero yo quería una zona más favorable climatológicamente, para cultivar más variedades, con un ciclo más largo.

P.—¿Es un autodidacta o estudió enología?

R.—He estudiado, sobre todo, los suelos. Si haces enología directamente aprendes mucha química y no sobre las propiedades del suelo, de cómo afectan a la planta. La enología la tenía en la misma familia. De hecho, aquí, en Ronda, casi los primeros 15 años fueron pruebas para ir adaptando las viñas a los suelos, ver qué variedad se daba mejor...

P.—¿Cómo dio con La Sanguijuela [la finca que plantó de vides]? ¿No se planteó cambiar el nombre?

R.—Yo buscaba una ladera sur en el valle, con un determinado tipo de suelo y cierta infraestructura. Al



REPORTAJE GRÁFICO: NACHO ALCALÁ

principio, tuve el apoyo económico de la familia. También cultivaba flores secas para sacar alguna rentabilidad. Una cepa rinde a los tres años y el primer resultado lo ves a los dos, o sea, cinco en total. Enseguida se pasan 10 o 15 años. Además, hubo que solucionar problemas legales porque la zona no estaba calificada. Nunca quise cambiar el nombre. Era el suyo desde hace mucho tiempo, crea curiosidad y eso es importante para una marca. P.—¿Siempre tuvo claro que su vino sería ecológico?

R.—Las posibilidades del entorno lo hacían lógico. Además, al ser así, trabajas con levaduras autóctonas y eso le da un sello muy particular al vino.

P.—El jardín de la finca es precioso. ¿Se ha enterado de su historia?

R.—El jardín se plantó después de la Exposición del 29 en Sevilla. Había un jardinero llamado Forestier [el que remodeló los jardines del Parque de María Luisa en Sevilla] que tuvo mucho éxito con los jardines de la Exposición y algunas familias de aquí lo contrataron. En

Ronda se ve que hay similitudes entre cuatro o cinco jardines, con su sello. En éste plantó una sequoia.

P.—Cuando llegó aquí y plantó las cepas, ¿le dijeron que estaba loco?

R.—Me acogieron muy bien en Ronda. Nunca me he sentido extranjero. Para hablar español hice un par de cursillos intensivos en Marbella y luego poco a poco. Yo hacía mi camino y nunca me han puesto piedras. Ahora, hay 12 bodegas con vinos ya en la calle y otras 12 en proyecto, con las plan-

taciones ya hechas.

P.—Y han tenido el respaldo de la crítica?

R.—Somos el sector más emergente de Andalucía. Cada vez tenemos más reconocimiento del mercado, porque es un tipo de vino que se demanda. Hay otros que están cayendo, como el fino, por ejemplo.

P.—¿Está preocupado con la bajada del consumo del vino?

R.—Es preocupante porque en unas décadas se ha bajado de 50 litros por persona y año a 28. Aunque es verdad que cada vez hay más consumo en casa. España es de los pocos países que consume entre el 20 y el 30 por ciento del vino en casa y el resto en la restauración. En otros países es al revés.

P.—También tendrá que ver con las campañas para evitar el alcohol en la conducción...

R.—Sí. Pero en la conducción lo malo es el alcohol blanco. Y mucho peor es la droga. La gente que bebe vino siempre lo hace comiendo y eso no pasa con las copas. También se han resentido por aquí las ventas con la prohibición de llevar botellas en el equipaje de mano en el

«Siempre tuve claro que mi vino sería ecológico. Al ser así, trabajas con levaduras autóctonas y eso le da un sello muy particular al vino»

«Me acogieron muy bien en Ronda, nunca me he sentido extranjero (...)
Yo hice mi camino y nunca me han puesto piedras»



CONVERSACIONES EN ANDALUCÍA

«Es bonito que ya empiece a haber cartas de vinos con una página dedicada a los vinos hechos en Andalucía»

«La ley no permitía hacer tintos en Andalucía. Le hemos dado la vuelta a la tortilla y hemos demostrado que se pueden hacer muy buenos»

«Me gustan los toros y ayudan a conservar las dehesas. ¿Qué hay más ecológico que una pradera con un toro en régimen extensivo?»

avión. Antes, los turistas compraban estuches con tres botellas. Ahora sólo pueden en el duty free.

P.- Es curioso que el consumo baja en España a la vez que aumenta el conocimiento del vino, ¿no?

R.- Hemos pasado de la sociedad de la necesidad a la del bienestar. Ahora ya no queremos el vino de la bota, pero sí que haya más variedad. Es cierto que al aumentar la cultura del vino, lo que baja es el consumo de vino mediocre. Y, afortunadamente, sube el de calidad.

P.- ¿Cómo influye a los vinos de Ronda tener tan cerca la costa?

R.- Allí hay un mercado natural. Aunque hay gente que sigue aferrada al Rioja o al Ribera del Duero. Dani García [cocinero del Calima, en Marbella, elegido mejor restaurante de España por el público] es un gran prescriptor de vinos de Ronda. Hay gente que ha luchado por estos vinos y lo bonito es que ya empieza a haber restaurantes que tienen ya una hoja entera en las cartas de vinos andaluces, porque hay muchísima variedad.

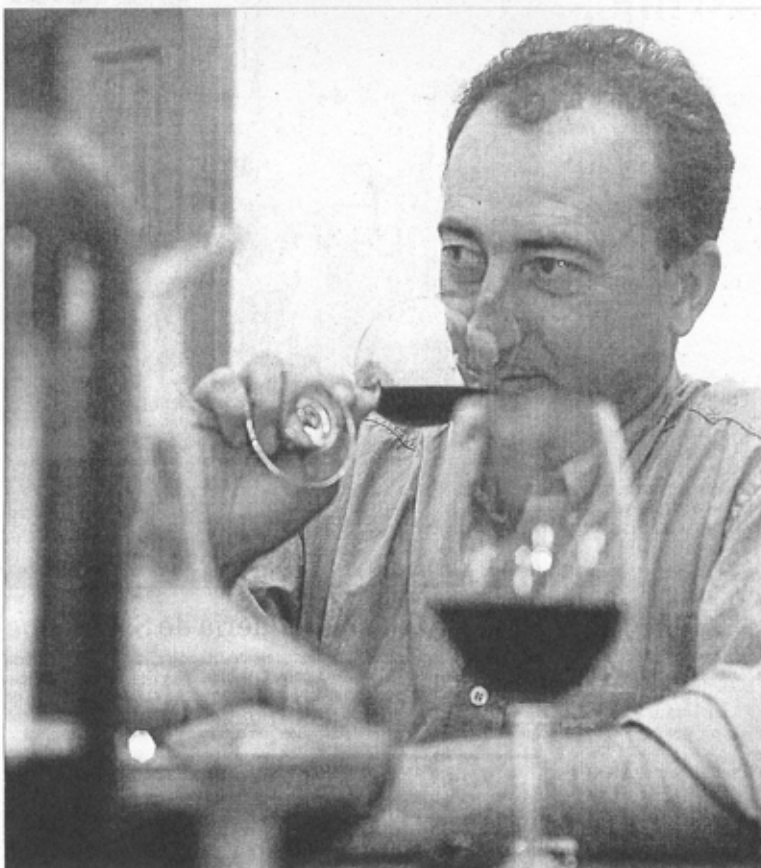
P.- A los que no sabemos de esto, nos admira las limitaciones de las denominaciones de origen se recomiende sólo un tipo de uvas; además, las variedades son autóctonas dependiendo de lo para atrás que vayas en la historia. Ahora nadie duda de que la Pedro Ximénez es jerezana, pero no todo el mundo sabe que la trajo un soldado flamenco, Pedro Siemens. También se llevó Colón algunas cepas a América, dicen que de cerca de Ronda. Y luego, cuando llegó la filoxera, se dio con la idea de injertar la cepa castellana con la americana, o sea, que la cepa volvió casi 500 años después.

R.- Si eres mecánico, tienes tus herramientas y si te dedicas a esto, tienes que jugar con la variedad de uvas. Por eso parece ilógico que en las denominaciones de origen se recomiende sólo un tipo de uvas; además, las variedades son autóctonas dependiendo de lo para atrás que vayas en la historia. Ahora nadie duda de que la Pedro Ximénez es jerezana, pero no todo el mundo sabe que la trajo un soldado flamenco, Pedro Siemens. También se llevó Colón algunas cepas a América, dicen que de cerca de Ronda. Y luego, cuando llegó la filoxera, se dio con la idea de injertar la cepa castellana con la americana, o sea, que la cepa volvió casi 500 años después.

Hace un par de meses, he conocido unos ensayos europeos que han hecho catas en zonas de marismas en Andalucía. Por lo visto, había polen de vides de 6.000 años de antigüedad y eso ha hecho que ahora mismo se cuestione cuál es el origen del vino, si aquí, China, Mesopotamia, Tharsis... La historia del consumo también es interesante. Parece ser que en la provincia de Málaga, por ejemplo, llegó a haber 130.000 hectáreas plantadas, más que en toda Alemania ahora. Cuando se estaba construyendo el Canal de Suez, aquí había muchos alambrados para hacer licores, que se mandaban allí. Cuando se acabaron las obras, cayó mucho el consumo. En Ojén y en la zona del Genal había mucha tradición de aguardiente, con pueblos con más alambrados que familias. Sería interesante recuperar esa tradición y así se aprovecharían subproductos de los vinos, como vinagres y aguardientes.

P.- ¿Cómo es de importante que alguien como Parker [el crítico más importante] califique los vinos?

R.- La gente al final se pregunta qué es la calidad. La gente confunde calidad con gusto. Y cuando hay alguien que ha ido por delante de lo



LA CUESTIÓN

P.- ¿Tenemos tanto vino en la Unión Europea como para plantear arrancar miles de hectáreas?

R.- Las autoridades comunitarias quieren que se arranquen 400.000 hectáreas. En España, hay 1.100.000 hectáreas, por lo que sería probable que quisieran que bastantes de esas hectáreas a arrancar fueran españolas. La Mancha, con 500.000 hectáreas, es la zona productora bajo una linde más grande del mundo. Es un hecho que el consumo mundial de vino aumenta pero es que también se plantan vides en sitios donde no había antes. En España caerá cada vez más el vino a granel. En España, habría que acercar el vino a la gente joven. En Francia o en Italia los jóvenes beben mucho más vino que aquí.

creen más. Me gustaría que tuvieran más autoestima, la cuestión es que empiecen a probar y a seleccionar luego.

P.- Me imagino que le llamaría la atención lo poco que sabíamos en general de vinos comparado con otros países con menos tradición...

R.- El vino era tan asequible que no se le daba valor. Había en general vinos muy buenos y era más exótico una coca-cola. En los países del Norte se ha apreciado más.

P.- Y ahora prefieren el botellón...

R.- Todos nos hemos emborrachado alguna vez y hemos pasado una resaca, pero la cultura, la experiencia, te llevan al consumo del vino. Tampoco prohibiría el botellón porque está demostrado la atracción de lo prohibido. Pasó con la Prohi-

bición de EEUU...

P.- ¿Cómo se las apaña con la mano de obra?

R.- Para la vendimia viene mi padre desde Alemania. Cuando empecé en esto no quería ser jefe ni tener jefes. De hecho, una de las razones por las que tengo tantas variedades es para no tener que hacerlo todo a la vez.

P.- Deduzco que lleva 25 años sin vacaciones...

R.- Siempre estoy de vacaciones. Estoy casado con 15.000 cepas de distintas variedades. Hago lo que me gusta. No me pesa coger el tractor o ponerme a embotellar el vino. Con tres hectáreas en Alemania sería un terrateniente y, aquí, para que te consideren bodeguero parece que has de tener mil.

P.- ¿Cómo evoluciona Ronda?

R.- Ha cambiado, pero es lógico. Es una evolución natural, los pueblos nunca se quedan estancados y Ronda es un sitio absolutamente privilegiado.

P.- Ronda se precia de ser la cuna del torero, ¿le gustan los toros?

R.- Me encantan. Es toda una cultura. Se conservan las dehesas, que son auténticos parques naturales para la sociedad sin coste alguno. A veces ni son rentables, pero están ahí, para la humanidad. ¿Qué hay más ecológico que una pradera con un toro en régimen extensivo?

P.- ¿Recuerda especialmente alguna tarde de toros?

R.- Sí, claro, en El Puerto, un mano a mano entre Rafael de Paula y Curo Romero. Todavía me emociono

CUESTIONARIO MÍNIMO

La agricultura biodinámica, una infancia dentro de una barrica y las montañas

ÚLTIMO LIBRO. De Nicolás Yoly, un viticultor francés, que sabe mucho del cultivo biodinámico. Es el Papa de la movida biodinámica en viticultura. Pero no suelo leer mucho porque cuando cojo un libro quiero dedicarle tiempo para acabarlo rápido y con el trabajo no puedo.

MÚSICA. Escucho de todo, clásica, pop, rock. Los clásicos, Pink Floyd, Génesis, Police, las baladas de Scorpions, que son alemanes. Pero no escucho mucha música.

CINE. Hace años que no voy. Hubo un tiempo en Ronda que se cerraron cines y no había. Pero no soy cinefílico. Tampoco veo películas en DVD. Entre copas [la película que trata sobre distintas visitas a bodegas de la zona de San Francisco] la vi por necesidad del sector, me pareció bien, seguramente más interesante para la gente que no se dedica a esto. En realidad, te metes con la viña y todo tu mundo gira alrededor de eso. Me gusta esa frase de que todo no es el vino, pero todo sin vino no es nada: las fiestas, las charlas con los amigos, las firmas de contratos...

ÉPOCA DE LA VIDA. La actual. Además, ahora, literalmente estoy recogiendo los frutos de muchos años. Es verdad que recuerdo con mucho cariño la infancia, con mi abuelo, cuando íbamos andando a la viña. Los niños podíamos meternos en las barricas de los vinos, que son un poco más grandes que en España. Íbamos limpiándolas con un cepillo y con agua.

RINCÓN DEL MUNDO. Me encanta Andalucía, toda la parte de la sierra me gusta mucho. No soy mucho de playa, soy más de montaña, cerca de Stuttgart también hay bosques y estamos cerca de la Selva Negra. Aunque esté muy lejos, hay veces que se parecen los paisajes, cuando nieva aquí y cuaja en la Sierra de las Nieves. Al final uno acaba volviendo a los orígenes, a las montañas, a los remotos, porque mi familia viene de cerca del Tirol. En Andalucía, todavía queda mucho por descubrir, en todas las provincias y hay un potencial para la agricultura enorme todavía, para hacer más productos transformados.

cuando recuerdo cómo vibraba toda la plaza. Además era la época en la que habían detenido a Paula por algo de un amante y llegó con la policía allí, esposado.

P.- ¿Nunca pensó en tirar la toalla?

R.- He tenido una educación liberal y mi ética y mi moral están por encima de la ley. Quise plantar vides, convencido de que aquí podían hacerse buenos tintos y pensé que tendría que cambiar la ley, que permitiera hacer buenos tintos y blancos tranquilos en Andalucía y, mira, le dimos la vuelta a la tortilla y los hacemos y muy buenos. También en la Alpujarra. La Administración ha ido detrás. En otros países es al revés, piensan que es lo que se puede hacer allí con éxito y luego buscan el marco legal.