

GERMAN WINE TRADITION ON SPANISH SOIL

Deutsche Weintradition auf spanischem Boden

»FINEST addresses« in conversation with Friedrich Schatz – Swabian and owner of the province of Malaga's first organic vineyard.

Mr. Schatz, you come from a family of traditional winegrowers. Was your career path predetermined?

The cultivation of wine has been a tradition in our family since the 16th century, so one could actually assume that I inherited the passion for it.

What makes the area around Ronda so attractive for the cultivation of wine?

The strong temperature differences between the days (35-45°C) and nights (approx. 15-18°C), particularly towards the end of the ripening of the grapes (end of August) when up to 30°C could make the difference, combined with enough rain of around 500 ltr/m² (from October-May) and the very interesting soil, in brief: the special »terrain«.



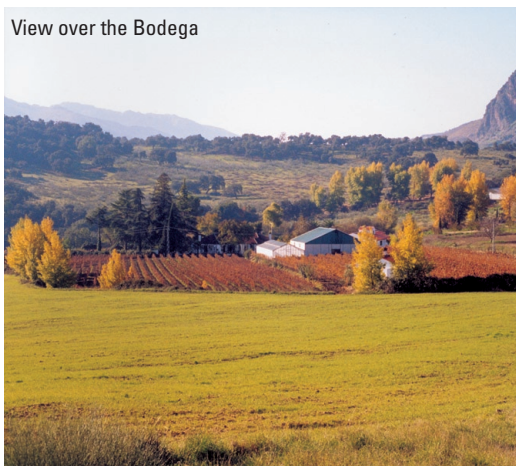
»FINEST addresses« im Gespräch mit Friedrich Schatz – Schwabe und Besitzer des ersten ökologischen Weinguts der Provinz Malaga.

Herr Schatz, Sie kommen aus einer Familie mit Weinanbautradition. War Ihr Weg vorbestimmt?

In unserer Familie ist der Weinanbau seit dem 16. Jahrhundert Tradition, so dass man in gewisser Weise schon davon ausgehen kann, dass es einem in die Wiege gelegt worden ist.

Was macht die Gegend um Ronda für den Weinanbau so attraktiv?

Die starken Temperaturunterschiede zwischen Tag (35-45 °C) und Nacht (ca. 15-18 °C), besonders im Endreifstadium der Trauben (Ende August), wenn



View over the Bodega

Which aspects of the wine cultivation are particularly important?

A healthy and loose bed of leaves is through photosynthesis the motor behind growth and the basis for storage of nutrients and trace elements in the grapes, which later are responsible for the special flavours in the wines.

Which types of grapes are you cultivating?

The types are: Lemberger, Pinot Noir, Petit Verdot, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Tempranillo and Muscat-Trollinger. All of these wines are favoured, particularly in gourmet restaurants, since they harmonize quite well with various dishes.

What makes your wines so special?

The healthy, organic cultivation of the grapes and natural expansion of the wines with our own yeasts, stored in new wooden barrels, made mostly of French oak wood, which was seasoned first for 6-8 years.

What do you think of the usage of oak-wood chips rather than wooden barrels?

For the cultivation of high-quality wines, wooden barrels are then an absolute necessity, more honest and they produce better wines.

Do you have a favourite?

Our flagship is our Acinipo, made from the Lemberger grapes. In translation, Acinipo means »country of

die Unterschiede bis zu 30°C ausmachen können, kombiniert mit ausreichenden Niederschlägen von ca. 500 ltr/m² (von Oktober-Mai) und die sehr interessanten Böden, kurz gesagt: das besondere »Terroir«.

Auf welche Aspekte legen Sie beim Weinanbau besonderen Wert?

Eine gesunde und lockere Laubwand ist durch die Fotosynthese der Motor des Wachstums und die Grundlage für die Einlagerung der Nährstoffe und Spurenelemente in die Trauben, aus denen dann später die besonderen Aromen im Wein entstehen.

Welche Rebsorten bauen Sie an?

Die Sorten sind: Lemberger, Pinot Noir, Petit Verdot, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Tempranillo und Muskattrollinger. Alle diese Weine kommen sehr gut an, besonders in den Gourmetrestaurants, da sie sehr gut mit den verschiedenen Gerichten harmonisieren.

Was macht Ihren Wein so besonders?

Der gesunde ökologische Anbau der Reben und natürliche Ausbau der Weine mit eigenen Hefen und in neuen Barriquefässern aus hauptsächlich französischer Eiche, die zuvor 6-8 Jahre gelagert wurden.

Was halten Sie von der Verwendung von Eichenholzchips an Stelle von Barriquefässern?

Wenn man hochwertige Weine ausbauen will, ist der Barriqueausbau unumgebar, ehrlicher und gibt uns viel komplexere Weine.

Haben Sie einen Favoriten?

Unser Flaggschiff ist unser Acinipo, der aus der Lembergertraube hergestellt wird. Acinipo bedeutet übersetzt »Land des Weines« und ist die Bezeichnung der frühgeschichtlichen iberischen/römischen Ansiedlung ein paar Kilometer oberhalb des Weingutes.

Ihre Weine wurden mehrfach prämiert. Welche Auszeichnung bedeutet Ihnen am meisten?

Alle Preise sind mir wichtig, da sich mit jedem einzelnen ein besonderer Augenblick und Wein/Jahrgang verbindet.



wine» and is the term for the ancient Iberian/Roman settlement a few kilometres above the vineyard.

Your wines have been highly awarded: Which award means the most to you?

All of the awards are important to me, since each reminds me of a special moment and a certain wine/vintage.

Were you satisfied with the vintage 2007 and what do you wish for the vintage 2008?

2007 was a particularly good vintage, then we had a really good phenolic maturity and up until now, the wines promise to be very good. For the 2008 vintage, we wish for continuing similar optimal weather conditions, in order to produce further such high-end wines.

Further information:

www.f-schatz.com



Waren Sie mit dem Jahr 2007 zufrieden und was wünschen Sie sich für den Jahrgang 2008?

2007 war ein sehr guter Jahrgang, wir hatten eine sehr gute phenolische Reife, und die Weine versprechen bis jetzt sehr vorzüglich zu werden. Für das Jahr 2008 wünsche ich mir ebenso wie bisher optimale Witterungsverhältnisse, um weiterhin solche Topweine ausbauen zu können. —

Tradición vinícola alemana sobre tierras españolas

»FINEST addresses« entrevista a Friedrich Schatz – el suabo es dueño del primer viñedo ecológico de la provincia de Málaga.

Señor Schatz, Usted viene de una familia con tradición vinícola. ¿Ha predefinido esto su vida?

En nuestra familia existe una tradición vinícola desde el siglo 16, por eso se puede suponer que esto ya es hereditario.

¿Cual es el atractivo de la región alrededor de Ronda para la cultivación del vino?

Los grandes cambios de temperatura entre el día (35-45°C) y la noche (15-18°C), sobre todo en la última fase de maduración de la uva (fines de Agosto), cuando hay diferencias de hasta 30°C en combina-

ción con bastante lluvia de casi 500 ltr/m² (de Octubre a Mayo) y los suelos interesantes – en breve: el „terroir“ especial.

¿A qué aspectos de la vinicultura le da Usted más valor?

Una canopia con un follaje sano y aireada es, a través de la fotosíntesis, el motor del crecimiento y la base para la absorción de los componentes y nutrientes del suelo, por los cuales resulta el aroma específico del vino.

¿Qué tipo de uvas cultiva Usted?

Los tipos de uva que cultivo son: Lemberger, Pinot Noir, Petit Verdot, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Tempranillo y Muskattrollinger. Todos estos vino son muy populares, sobre todo con los restaurantes gourmet, ya que armonizan con muchos platos.



¿Por qué son sus vinos tan especiales?

El cultivo ecológico de la vid y la manufactura natural del vino con sus propias levaduras en barriles nuevos de roble francés, que han estado reposando 6-8 años.

¿Qué le parece a Usted el uso de trozos de roble en vez de barriles de roble?

Cuando uno desea crear vino de alta calidad, el barril de roble es imprescindible, más honesto y los vinos son mas complejos.

¿Tiene Usted un favorito?

Nuestro vino insignia es el Acinipo, hecho con la uva Lemberger. Acinipo significa "Tierra del Vino" y es el nombre de una urbanización ibero romana a unos pocos kilómetros más arriba del viñedo.

Sus vinos han sido premiados varias veces ¿Cuál de ellos es el mas significativo para Usted?

Todos los premios son importantes, ya que cada uno está vinculado a un momento y a un vino/cosecha especial.

¿Está satisfecho con la cosecha 2007 y cuales son sus esperanzas para la cosecha 2008?

2007 fue un muy buen año, hemos tenido una maduración fenólica muy buena y por ahora prometen a ser muy buenos vinos. Para el año 2008 espero que las condiciones climáticas optimas como hemos tenido, para seguir produciendo vinos de tal alta calidad. —

Más información: www.f-schatz.com

Water is Life Iberica S.L.

AGUA es VIDA

WATERMANAGEMENT

ENTKALKUNG DES TRINKWASSERS
AUF NATÜRLICHEM WEGE

- Wassereinsparung
- Energieeinsparung
- Hygienesicherheit
- Umweltschonung
- Betriebssicherheit

Kostenlose Information unter
952.857.226
info@waterislife.es | www.waterislife.es