

DER SCHATZ DER SIERRA

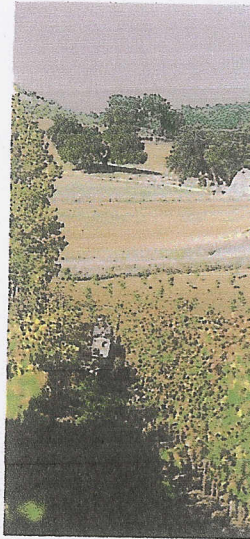
Pause fürs Porträt: Friedrich Schatz, ganz Schwabe, rackert und schafft tagtäglich von Sonnenaufgang bis Sonnenuntergang



RONDA

Ein junger Mann aus dem Remstal kommt nach Andalusien – wo er gleich einen Weinberg kauft. Und klassische deutsche Reben pflanzt

Text: Emanuel Eckardt, Foto: Monica Gumm



Exponierte Lage: Die Sonne erreicht auf der Finca Sanguijuela beinahe schon afrikanische Brennwerte

Die Hänge sind mit Blumen übersät, es duftet nach Kräutern. Weiß leuchtet die Finca aus schattigem

Grün. Eins dieser bescheidenen Paradiese, die sich in den Bergen von Ronda am Ende zerklüfteter Feldwege auftun. Überraschend in der Vollkommenheit des Friedens, im Stillstand der Zeit, die in der spanischen Provinz Málaga ein anderes Maß zu kennen scheint. Endlos, orientalisch gelassen. Aber der Eindruck täuscht. Hier wird gerackert, hier wird geschafft, und zwar zwölf Stunden am Tag.

Als Friedrich Schatz, aus Korb im Remstal gebürtig, 1982 diesen Boden betrat, war er 17 Jahre alt. Vor ihm lagen drei Stück Land, eines 300, eines 80, eines drei Hektar groß. Das kleinste hat er gekauft, um einen Weinberg daraus zu machen. Die anderen konnte er sich nicht leisten. Friedrich Schatz wusste, was er tat, vielleicht lag es ihm auch im Blut – er stammt aus einer alten Tiroler Winzerfamilie, um 1640 wanderte sie ins württembergische Remstal ein. Nur hatte das Milieu von Steineichen, Agaven und brennender Sonne mit

seinem Heimattal wenig gemein. Dies war Neuland, in vieler Hinsicht, berühmt für den Stierkampf und die Blutegel. Sie gaben dem nahen Fluss den Namen, und auch das Weingut wurde nach ihnen benannt: Finca Sanguijuela.

Der Pionier aus dem Norden hatte Glück. Etwas weiter oberhalb seines Berges war, wenn auch ohne Erfolg, schon einmal Wein angebaut worden. Sonst hätte er – gemäß EU-Richtlinien – keine Rebstöcke setzen dürfen. Mitgebracht hatte er sie aus dem väterlichen Betrieb in Korb: Trollinger und Silvaner. Bald pflanzte er weitere, in dieser Gegend kaum weniger exotische Rebsorten wie Riesling und Spätburgunder. Ein Abenteuer auf sandigem Lehm-Ton-Schlupfboden. Ideal, befand Friedrich Schatz, die Rebhänge liegen in rund 600 Meter Höhe.

Der Fluss nimmt die kalte Luft weg, die von den Bergen kommt, der Weinberg ist durch Hänge links, rechts und hinten geschützt. Doch das *terroir* hat mit dem „Bodengefährte“ – so die entsprechende württembergische Bezeichnung – im Remstal nichts gemein, und die andalusische Sonne erreicht beinahe schon afrikanische Brennwerte.

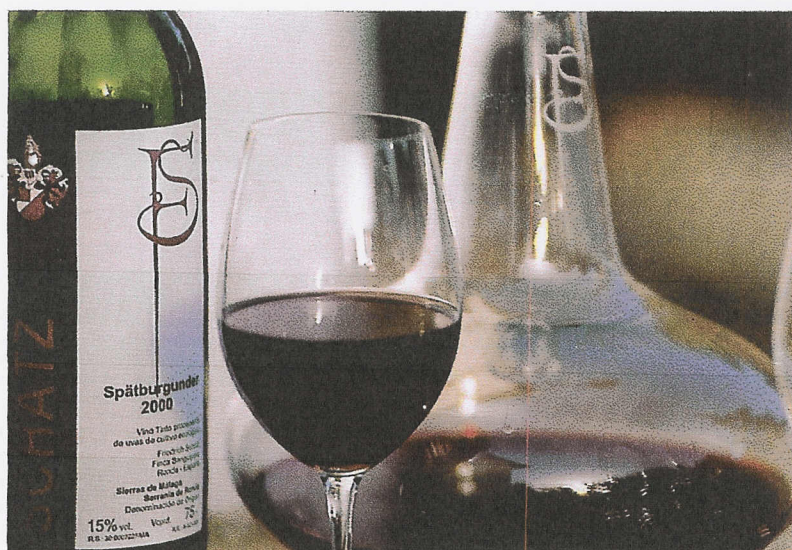
Der junge Mann hatte durchaus Vorstellungen, wie die Weine schmecken sollten. Er wollte ihren sortentypischen Charakter,

aber eben nicht den Typus deutscher Riesling – mit seiner zumeist deutlichen Säure.

Schwäbische Art mag das kühne Projekt beflügelt haben: Wenn jemand auf beharrliche Weise tagaus, tagein schafft, bodenständig, technikbegeistert und doch in tiefem Einverständnis mit der Natur, kann schon ein Weinberg aus dem Nichts entstehen. Vor allem aber investierte Schatz Geduld. Die Versuche brauchten Zeit – pro Sorte etwa fünf Jahre – ehe er wusste, woran er war. Inzwischen galt es durchhalten, was ihm dank Unterstützung aus der Heimat gelang.

Die Rebsorten, für die er sich schließlich entschied, gerieten über die Erwartungen hinaus. Stolz führt er seinen Einmann-Betrieb. Sein Vater hilft bei der Ernte, dann und wann kommt auch die Mutter aus Korb und packt mit an. „Wie lange wir arbeiten?“ Schatz schaut leicht irritiert, um dann nicht ohne Stolz zu antworten: „Von Sonnenaufgang bis Sonnenuntergang.“ Und das 365 Tage im Jahr. Manches Jahr erweist sich als schwierig. Die Ernte 2002 war kompliziert, die Regenfälle dauerten ungewöhnlich lange an.

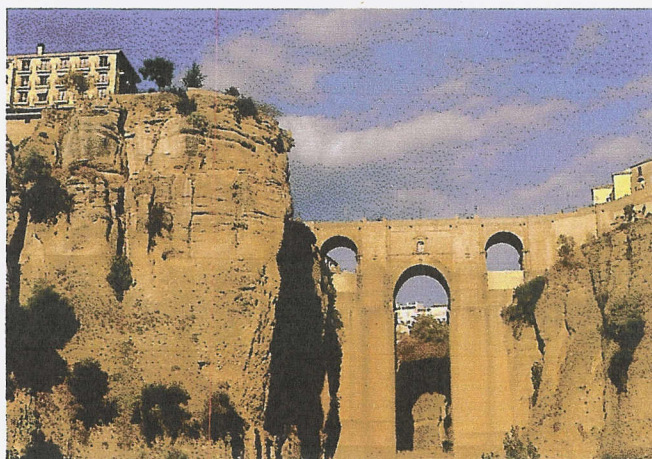
Nun lacht wieder die Sonne. Die Stöcke mit Spätburgunder stehen stramm und ranken sauber gelichtet in einer Spalierdrahtanlage – und am Anfang jeder Reihe blühen Rosen, ein



Spätburgunder von Schatz aus der DO Ronda. – Arabisches Fliesenmuster in der Alhambra von Granada. – Der Puente Nuevo, die neue Brücke, verbindet die beiden Ortsteile von Ronda

beschauliches Bild. „Wie in Bordeaux“, bemerkt Schatz mit leichtem Augenzwinkern, „eine schöne Tradition, von Eseln gegründet.“ Früher erntete man den Wein mit Eseln oder Maultieren – und die hatten eine fragwürdige Kurventechnik. Wenn sie mit Scheuklappen brav durch eine Reihe gelaufen waren, machten sie kehrt, und in der Kurve, auf dem Weg in die nächste Reihe, schnappten sie sich gern ein paar Weinblätter. Das war an sich nicht weiter schlimm, aber dabei gerieten sie oft aus der Bahn, die Wagen mit den Kiepen kamen ins Kippen. Deshalb pflanzte man Rosen an die Enden der Rebzeilen. So blieben die Esel auf dem Weg, in gebührendem Abstand zu den Dornen.

Der richtige Abstand der Rebstöcke ist eine Wissenschaft für sich, bei Schatz halten sie genau einen Meter Distanz. Der Reihenabstand beträgt zwei Meter, ungewöhnlich eng für Spanien, aber bei einem Musterlände von drei Hektar durchaus sinnvoll. Die enge Reihe ergibt weniger Ertrag pro Stock, dafür bessere Qualität. Mehr als 5000 Reben pro Hektar lässt Schatz nicht zu. „Ein Mutter-schwein mit vier Ferkeln wird prächtigere Tiere aufziehen als eins mit zwölf“, weiß er. „Oft ist weniger mehr.“ Gerade einmal



ein Kilo Trauben pro Rebe, mehr will er nicht – normalerweise werden in dieser Gegend sechs Kilo oder mehr von jedem Rebstock geerntet.

Chemische Hilfen lehnt er ab. Sein Betrieb war das erste biologische Weingut in der Provinz Málaga. Zwischen den Reben pflanzt Friedrich Schatz Hülsenfrüchtler: Wicke, Erbse, Klee. Die Knöllchenbakterien an deren Wurzeln binden Stickstoff im Boden und wirken als organischer Gründünger. „Wir entnehmen dem Berg nur den Saft der Reben“, sagt er, „Trester, Fruchtfleisch, Stiele – das geht alles zurück in den Berg, als Dünger.“

Der Keller ist eine nüchterne Halle. Solarzellen auf den Dächern und Windräder erzeugen Energie. Innen ist es klinisch sauber, als sollte dort am offenen Herzen operiert werden: neue Eichenfässer, blinkendes Glas,ahltanks für die temperaturgesteuerte Gärung. „Ohne die geht es nicht – bei dieser Hitze im Sommer“, erklärt der Winzer.

Seine Rotweine ruhen zehn Monate in neuen französischen Eichenfässern, bevor er sie zweieinhalb bis drei Monate im Edelstahltank reifen lässt. Vier Rotweine kamen dabei heraus: Ein Petit Verdot, ein Wein aus einer alten französischen Traubensorte, die erst nach 15 Jahren ihr volles Potenzial entwickeln soll, ein Lemberger, der bereits bei einer Verkostung anlässlich der Weinmesse 2002 in Córdoba unter 94 ökologischen Weinen Furore machte und einen *Racimo d'Oro* gewann, einen Spätburgunder mit starken 15 Prozent Alkohol sowie eine Cuvée aus Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot – und 43 Prozent Trollinger.

RIESLING IM HEISSEN EXIL



Es naht der Augenblick der Wahrheit:
andalusische Spätburgunderreben
im bunten Herbstgewand.

Seinen trockenen Rosado aus Muskat-Trollinger verlegt er nach nur einem Monat im Barrique für zehn weitere Monate in den Edelstahltank. Riesling und Chardonnay bleiben drei Monate im kleinen Holzfass und neun Monate im Stahltank, bei kontrollierter Temperatur. Alle Weine sind trocken ausgebaut, mit ein bis zwei Gramm Restzucker. Die Sonne bringt allerdings reichlich Alkohol, der Rosado hat 14,5, der Riesling 13 Prozent – erkennbar ein Kind der Sonne: „Reifere, eingebundene Säure, geschmeidiger und breiter als aus deutschen Regionen“, so beschreibt Schatz das Resultat, „mein Riesling geht schon in die Richtung weißer Burgunder.“

Kommerziell betreibt er den Weinbau seit 1995. Die Buchstaben FS – sie stehen sowohl für Finca Sanguijuela als auch für Friedrich Schatz – machte er zum Firmen-Logo. Ein Freund, Peter Mair aus der Spiele- und Buchverlagsdynastie Otto Mair Ravensburg, zeichnete ihm das Signet. Weil Riesling, Trollinger und Lem-

berger in Spanien keine anerkannten Sorten sind, darf auf den Etiketten nur „Tischwein“ stehen. Einzig Spätburgunder und Chardonnay sind anerkannt und haben für Ronda bereits die DO-Deklaration, *Dominación de Origen*, bekommen.

Die DO Ronda ist die kleinste – und neueste – geschützte Ursprungsbezeichnung in Spanien.

Friedrich Schatz sieht Ronda zum Weinbaugebiet heranwachsen, sechs Winzer haben sich hier mittlerweile niedergelassen, davon betreiben drei ökologischen Weinbau. Er aber versteht sich nicht als Pionier, sondern als Traditionalist. „Ich mache doch nichts anderes als die alten Römer“, sagt Schatz. Die hatten in dieser Gegend, wie Münzfunde belegen, vor über 2000 Jahren auch schon Wein angebaut.

Info

Finca la Sanguijuela

Die Finca liegt versteckt in den Bergen:

Von Ronda: A 376 Richtung Jerez-Sevilla, hinter km 114 rechts, nach 450 Metern links in den Feldweg.

Apto. de Correos 131, E-29400 Ronda Málaga, Tel. 0034-95-287 13 13, Fax 216 18 25,

bodega@f-schatz.com,

www.f-schatz.com

Inhaber und Kellermeister:

Friedrich Schatz

Rebfläche: 3 Hektar

Jahresproduktion:

15 000 Flaschen

Besuch: nach telefonischer

Vereinbarung

Bezug: noch kein Importeur,

Verkauf direkt ab Weingut

