

ENTREVISTAMOS A GERHARD KRACHER, ENÓLOGO DE LOS VINOS DE JORGE ORDÓÑEZ TRAS TOMAR LA BATUTA EN 2008 DE SU PADRE, ALOIS KRACHER, UNO DE LOS MÁS FAMOSOS CREADORES DE VINO DULCE. EXPERIENCIA, DEDICACIÓN Y SIMPATÍA SON LAS PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS DE ESTE AUSTRIACO, ENAMORADO DE SU TRABAJO Y ENTUSIASMADO CON NUEVOS PROYECTOS.

POR JAVIER VETAS

# “Para nosotros la calidad no es un parámetro, sino una obsesión”

GERHARD KRACHER ENÓLOGO BODEGA JORGE ORDÓÑEZ & CO.

**¿Cuál es la mayor diferencia entre elaborar vinos dulces en Austria y aquí, en pleno corazón de la Axarquía de Málaga?**

Hay una diferencia muy clara, que es que allí se elabora con botritis, y aquí con la uva seca, con pasificación. Otra gran diferencia es que la primera cosecha es 2004 y nosotros allí vamos por la tercera generación y tenemos 60 años o más de experiencia y conocimientos. Llevamos 60 o más cosechas a nuestras espaldas, lo cual es una ventaja para trabajar allí. Aquí cada año es una sorpresa. El Botani 2008 ha resultado ser una gran sorpresa. Otra diferencia es el clima, que aquí es muy constante, mientras que allí en Austria tenemos tormentas de granizo con frecuencia, tormentas de verano... un clima muy cambiante, lo que hace que tengamos problemas de humedad. Aquí no tenemos tantos riesgos sanitarios y de pérdidas como allí. Y allí también trabajamos con terrenos llanos y arenosos, viñedos en espalderas bien ordenados, grandes pasillos... y aquí me encuentro con grandes pendientes, suelo de pizarra... y es un cambio importante. La gran ventaja de Málaga es que tenéis un patrimonio de

viñedos viejos muy importante y mi experiencia me dice que de las viñas más viejas salen los mejores vinos. Aquí es mucho más fácil hacer vinos de gran calidad a nivel mundial. Nuestros viñedos más antiguos son de 50 años, que aquí son los más jóvenes en comparación.

**¿El trabajo se complica o facilita?**

Las condiciones naturales están de tal manera que es fácil aquí elaborar en seco por la temperatura y la brisa, el clima caliente... y allí la botritis también surge de una forma natural y por lo tanto también es fácil. Pero aquí las cosas son más difíciles de conseguir porque los tiempos son más precisos. Tenemos dificultades en cuanto a las instalaciones por falta de espacio mismo. Cada elaboración se hace en un lugar distinto. Tenemos ahora mismo cuatro naves y es lo que provoca mayor dificultad. Más que por la elaboración en sí, tenemos dificultades logísticas y de infraestructura. Allí lo tenemos resuelto y eso da mayor facilidad.

**En 2008 toma usted la batuta con Ordóñez, dejando presente el fabuloso trabajo de los naturalmente dul-**



**ces, que culminan con el Esencia, quizás el último guiño de su padre. ¿Saldrá un número 5 con el que podamos ver una marca de Kracher hijo?**

Si pudiéramos hacerlo sí, pero dudo que podamos conseguir más concentración en un vino (risas). Hemos abierto una nueva bodega sólo para Botani. Toda la maquinaria junta permite hacer mejoras en la elaboración y he puesto mi propia visión sobre ese vino y entre todos hemos hecho una combinación de factores. En el pasado teníamos que hacer dos sesiones porque elaborábamos en las mismas instalaciones que los vinos dulces, y el Botani se tenía que adaptar a los tiempos de elaboración. Ahora tiene su propio espacio y es el protagonista en esa bodega.

**"HAY UN INTENTO DE PERFECCIONISMO QUE TIENE SU COSTE PERO TAMBIÉN SU RESULTADO"**

**Los vinos de Ordóñez se han situado en un escalón muy alto entre los vinos de Málaga. ¿Cuál puede ser la mayor característica de estos caldos?**

El proyecto de mi padre y Jorge fue pensado hace mucho tiempo con una visión compartida sobre lo que ellos entendían de lo que deberían ser estos vinos. Ellos leyeron bastante y, en el pasado, los vinos de Málaga se empezaron a justificar por el transporte para exportación, para mantenerlo. La otra gran idea era que querían obtener la más pura y mayor expresión de la Moscatel de Málaga. Aquí el eje del proyecto está en la uva, y la filo-

sófia era la de conseguir la máxima expresión de la Moscatel y del suelo. Tenemos la técnica y el conocimiento, y lo que queríamos era poner al máximo la expresión en el vino. Eso no quiere decir que no nos gusten los vinos fortificados. El Zumbral (Bodega Dimobe), por ejemplo, me encanta. Es una filosofía de elaboración. Añadir también que para nosotros la calidad no es un parámetro, sino una obsesión, y eso se traduce en el vino. Hay un intento de perfeccionismo que tiene su coste pero también su resultado. La receta para producir vinos de nivel mundial, calidad 'top', es una combinación de expresión de suelo, de la variedad, de la gente...una combinación de factores que queremos que esté en la botella.

**Por último, ¿algún nuevo reto bajo el nombre de esta bodega?**

En Austria tenemos un proyecto nuevo. Nuestros viñedos están en el extremo este de un lago y siempre teníamos la visión de trabajar del otro lado del lago y este año sale la primera cosecha, que es la añada 2006, con una uva botritizada local que se llama Riesling Itálico. Aquí en Málaga no tenemos nada nuevo. Queremos seguir mejorando la calidad porque todavía estamos aprendiendo. En el futuro la idea es tener nuestra propia bodega. Es nuestro proyecto inmediato para reunir todas las instalaciones.

**"HEMOS ABIERTO UNA NUEVA BODEGA SÓLO PARA BOTANI"**



>> Victoria Ordóñez y Gerhard Kracher posando con sus vinos