

VINOS
**VIOLENTAMENTE
HEDONISTA**

Michaela Kracher nos recibió en su bodega de Illmitz sobre las 11:00 de la mañana con una sonrisa, con la satisfacción que debe sentir una persona cuando tanto esfuerzo es reconocido por entusiastas amantes del vino, capaces de viajar 3.098 km. sólo para pisar la tierra de esos vinos dulces tan excepcionales. Por **Fernando Angulo**

Homenaje a un lírico del vino (II)

Nos acompañó durante toda la mañana Erich Andert (gerente de la bodega y asesor personal de Michaela), que estuvo amable, generoso y servicial durante toda la visita. En primer lugar, como no podía ser de otra manera, fuimos a ver el viñedo. En el trayecto, nos encontramos con la primera sorpresa agradable, ya que el destino quiso que nos cruzáramos con un hombre mayor, que no dudó en parar su coche con un frenazo en seco al divisar la Pickup en la que nosotros íbamos montados. "Granpa", estos chicos han venido desde Málaga solo para ver la bodega", pude intuir que le comentó Erich en alemán. El abuelo Kracher mostró una sincera sonrisa que denotaba sorpresa y complacencia. Enseguida nos siguió en su antiquísimo Opel Corsa hasta que paramos con el fin de ver las viñas de cerca, de aprender de cada gesto del gran Alois, por momentos hasta pareció que el 'Rey Luis' sobrevoló el Parque Nacional limitrofe con el fin de escoltarnos y cortejarnos. Entre los líneas perfectamente trazados, nos explicaba cómo dejaban 7 vemas en cada vara de la viña, cómo las despuntaban previamente para facilitar la poda invernal, cómo les daban todo el cariño que podían transmitirle desde los más profundos entresijos de sus almas. La humildad de toda la familia nos caló hondo, esa sencillez para explicar la esencia de su bodega, que en realidad es sencillamente el amor a una historia y una tradición, el respeto por los antepasados.

Las apenas 14 hectáreas que poseen en total, parecen barridas y cuidadas como si de un jardín botánico se tratase, las custodian como un tesoro al que no todo el mundo puede acercarse, no en vano, solo los vendimiadores más expertos son escogidos para hacer el trabajo de la recogida de la uva botrytizada; solo los más experimentados habitantes de Illmitz y algunos que viajan desde la región de Tokaji, son los privilegiados que recogen las uvas como Humphrey Bogart agrupaba las pepitas de oro en 'El Tesoro de Sierra Madre'.

Este trabajo es fundamental y se realiza hasta en 7 ocasiones diferentes en una misma campaña, ya que solo las uvas afectadas por la podredumbre noble pueden ser recogidas y, para ello, se seleccionan con sumo mimo y cuidado en cada una de las cepas. Me comentó Erich que no tienen mesa de selección ya que esta criba ha de hacerse en el viñedo y, por ello, los vendimiadores debían ser extremadamente cualificados y conocer muy bien cuando la botrytis es "buena".

El casi eterno lago Neusiedler es la clave para la formación de la botrytis cinerea, ya que provoca una bruma por las mañanas con un ambiente intensamente húmedo y notablemente fresco, que dan paso a un entorno seco y soleado. Condiciones que resultan propicias para que se desarrolle la 'Edelfäule' (podredumbre noble). Visionando los bancos de gansos patos hasta 300 especies diferentes de aves se pueden observar en el Parque Nacional Neudiedler See-Seewinkel, continuamos nuestro camino que irremediablemente nos devuelve a la bodega con entusiasmo e inquietud.

La bodega de Kracher huye de los lujos y las excentricidades, aquí no encontramos jacuzzis ni edificios diseñados por Paul Gehry. Según las propias palabras de Erich, "aquí no hay vais a ver fuegos de artificio ni cosas por el estilo, solo una bodega pequeña y funcional en la que todo está bien organizado para facilitar el trabajo y que el tratamiento del vino, sea el menor posible". Y efectivamente era así, nos encontramos con una bonita bodega de



El Señor Carteras y un servidor en pleno proceso de cata.



Magnum de Kracher de la añada 2000.



La funcional y práctica bodega de los Kracher.

capacidad reducida y practicidad demostrada.

En primer lugar, pudimos ver los depósitos de fermentación, todos ellos de acero inoxidable. Lo que más nos sorprendió en un principio, fue la cantidad de pequeños depósitos que tienen y el minúsculo tamaño de mucho de ellos. Según nos explicaba Erich, cada pequeña Cuvée se fermenta por separado, ya que las uvas van llegando a la bodega en un intervalo de tiempo de unos 4 meses. Luego se procede al coupage de depósitos y, los vinos de Estilo Nouvelle Vague, se envejecen en barricas nuevas mayoritariamente de Seguin Moreau, aunque también de Taransaud durante unos 20 meses aproximadamente.

Son dos los estilos de TBA que se producen en la bodega:

Por un lado, tenemos los 'Zwischen den Seen' (que significa 'entre dos lagos'), que se suelen envejecer de 18 a 20 meses en el propio depósito con sus lías finas. Para este tipo de vinos, las variedades que se suelen utilizar son las clásicas del Burgenland:

Welschriesling, quizás la más completa y femenina de todas, perfecta para la botrytis.

Scheurebe (cruce de Riesling y Sylvaner), variedad más floral, con aromas más intensos y exóticos como el lichi o el mango.

Muskat Ottonel, una de las múltiples variaciones de la Moscatel de grano menudo, en la que destacan los típicos aromas de uva complementados con recuerdos de nuez moscada y anís.

Por otro lado, tenemos el estilo denominado como Nouvelle Vague, en el que los vinos fermentan en barrica y envejecen en las mismas de 18 a 22 meses aproximadamente. Las variedades que se suelen utilizar, son la clásica Chardonnay, que necesita del roble para sacar lo mejor de sí misma; la Traminer, elegante y con notas de miel y pétalos de rosa; y la Zweigelt, variedad tinta que suele dejar un paso elegante y fino de cerezas tostadas y endrinas.

En la sala de cata de la bodega, tuvimos la oportunidad de probar todos los vinos de la cosecha del 2006, en la que el jovencísimo Gerhard Kracher (hijo del 'Rey Luis') comienza ya a demostrar su gran capacidad de aprendizaje y su talento a la hora de continuar con una estirpe histórica, con unos vi-

nos dulces en los que la delicadeza y la elegancia se mantienen intactos con un plus de finura que hacen a los vinos aun más limpios y livianos. Destacaron entre los más de 40 vinos que catamos, el Scheurebe TBA n° 12 2006, el Scheurebe TBA n° 6 2002, el Welschriesling TBA n° 11 1998 y los vinos botrytizados de una de las mejores bodegas californianas de nombre Sin ne Qua Non-asesorada por los Kracher.

Pusimos rumbo de nuevo a Ronda con la sensación de que habíamos culminado el viaje de un sentimiento, la expiración de un pellizco que deseaba ser liberado; el éxodo de una pasión que aprendía de cada instante, de cada segundo; el darnos cuenta de la magnitud y la majestuosidad del vino; de la verdad, la honestidad y el amor a una tierra. Gracias eternas al 'Rey Luis', quien estoy seguro estará ratando vinos en este instante con Denis Mortet, Dionisios y Miles Davis en el eterno final, en la triste despedida. Hasta siempre Maestro.

PD: Dedicado a nuestro fiel escudero el Señor Carteras.