

EXPANSIÓN
11/01/14



BODEGA Ampurdán

LOS VINOS DE UN PARAÍSO

Así consideran Guy Jones y María Jesús Polanco el lugar donde producen su vino, en su finca de Girona. Soto els Angels ha tenido una excelente acogida entre los expertos.

Por FEDERICO OLDENBURG Fotografía de PAOLA DE SARDI

John Lenclos dijo que "la vida es así, que cuando quieres plantar un árbol en el futuro". Esta se antoja perfecta para subrayar lo que es Soto els Angels: que la existencia nos tiene reservadas libertades desconocidas. Que la preparación al mundo ha avanzado del destino a María Jesús Polanco (Madrid, 1 de diciembre de 1955), que ha descendido en bodega en el Ampurdán sin comerse "ni bebiendo", después de haberse hecho, pero no en un caso no es sólo. Y que además, hay que decirlo, lo está haciendo para bien, defendiendo con tanto rigor como pasión los valores de la viticultura biológica en Soto els Angels, su pasado parcelado.

Para relatar la historia de la producción, ofrecemos aquí que Polanco es antropóloga de forma



ción y que se dedicó al fotoperiodismo y a la producción cinematográfica, lo que le llevó a residir en la ciudad de Nueva York más de una década. Pero quiso el destino -¿guero, sí así? que conociera a Guy Jones (Buenos Aires, mayo de 1946), se enamorara de él (y él de ella, claro) y acabara instalándose en la campiña galesa.

Los rigores climáticos la devolvieron a España, acompañada por su pareja y el hijo de ambos, Lucas. Recordó un entorno adecuado para seguir compartiendo la felicidad, la familia encontró un paisaje idílico en Les Gavarras, en el Bajo Ampurdán, donde conviven almorzas, pinos, encinas y maderitas, al amparo de unas suaves colinas coronadas como Els Angels.

Una vez hallado el lugar idóneo, había que definir qué tipo de cultivo eran los más apropiados para desarrollar el sustrato agrícola. "Provisoriamente en que fondo adecuado esa planta vive, pero que conviene que cultive en el terreno definitivo con expertos antes de lanzarse definitivamente a producir el vino y la bodega", explica ella.

A estas alturas, Polanco y Jones tenían claro que cualquier actividad agrícola que

SOTO EL SANGRE 2007

Es un vino de profunda color de rojo y rubio, en el que predominan los aromas de cerezas y frutos. En boca se perciben unos aromas de frutos de bosque y especias. No añejado durante 12 meses en botellas de vidrio francés. Alitas. Precio: 27 euros.

se desarrollara en la finca estaba signada por la biología. La filosofía como ecología de agricultura que impulsó el suizo Rudolf Steiner en los años 20 del siglo pasado, y que aboga por una armonía entre el mundo vegetal, animal y mineral. En una forma de respeto por la vida, tal como se deduce de las palabras de la propietaria de Soto els Angels: "Nuestro sueño es vivir de la naturaleza y en profunda relación con ella. Las Gavarras, el viñedo y el bosque son los espacios en los que nos movemos. El vino podría ser la música que sustrata su relación".

Pero, como antes de que naciera la uva que vino a dar los instrumentos, la pareja Jones Polanco tuvo que definir primero el lugar más apropiado para plantar los ocho hectáreas de viñedo. Se decidieron por el mismo corazón de la finca, una zona plana con suelos franco-arcillosos. "No son los más típicos en los viñedos del Ampurdán, que suelen contener más pizarra, lo que da alguna dureza en los permittidos diferenciados", se nota Guy Jones.

Aznar del suelo la mesología, la alta gran productividad que tiene Soto els Angels es su selección varietal, que se realizó con el asesoramiento del enólogo Jaume Serra. "Nuestra intención era combinar las variedades francesas que mejor pudieran adaptarse a una clima con otras autóctonas, para no perder la conexión con el lugar", recuerda Polanco. "Hicimos como se decidieron por cinco uvas: Pinot gris, Pinot meunier, Cabernet Sauvignon y Carmenère -y dos Marzemino -vignaret y picapoll-, que participan en los tres vinos que produce la bodega Soto els Angels, en distintas proporciones, según la añada. Lo más llamativo resulta el papel de la can-

Resulta llamativo el papel de la carmenère, variedad que fue prácticamente desterrada del viñedo europeo tras la epidemia de filoxera que asoló el continente a finales del siglo XIX, y que en las últimas décadas se ha convertido en bandera de la viticultura chilena. Polanco reconoce que "la apuesta por esta uva ha sido arriesgada, pero nos está dando muchos alegrías, porque se ha adaptado muy bien al terreno".

Los dos Soto els Angels -blanco y tinto-, y el tinto Densa están teniendo una buena acogida en la república catalana y en otras partes de España. Como testimonio de ello, valga la palabra con la que José Reca -confeccionador del Lazo del Celler de Sant Roc- calificó la calidad del tinto Soto els Angels 2007: "Elegancia y elegancia. Un principio angelical. Guy y María Jesús hacen un equilibrio entre mano, campo y espíritu, probablemente su vino proyecta una filosofía mostrando la armonía entre las partes agrícolas (uvas), la calidad de la uva (cosecha) y el color, aroma y sabor (ogiva)". Esta alta valoración para su historia de uvas y vinos".

Toda la información sobre la bodega en www.sotelsangre.com

www.fisan.es

FISAN
IBÉRICO
100% PUERCO

Guijuelo

Sabor Tradicional

Después de celebrar las fiestas, empieza con buen pie este año. No te quedes sin tu mejor Jamón Ibérico de Bellota, Edición Limitada o Gran Reserva, cortado a mano por maestros cortadores en Guijuelo. Pídelo en tu tienda delicatessen o directamente en fisan@fisan.es

Feliz 2014