

Celler Sota els Àngels

LA MARIA JESÚS POLANCO I EN GUY JONES IMPULSEN EL CELLER SEGUINT UNS IDEALS DE QUALITAT DE VIDA I AMB EL MÀXIM RESPECTE PEL TERRITORI I EL MEDI AMBIENT

Daniel Sabater > TEXT

Acabada la verema quedem amb la Maria i en Guy una tarda d'octubre al celler de Sota els Àngels. La tarda és esplèndida, però ja s'entreveuen signes en el cel que l'endemà plourà. Fem les presentacions dins del mas però em proposen conversar del celler fent una passejada per la finca. Ens hi acompanyen les quatre gosses, que corren gaudint del passeig entre vinyes. La Maria i en Guy són uns amfitrions educats i acollidors i la conversa agafa un to agradable des del primer moment.

La Maria, madrilenya de naixement, i Guy, nascut al País de Gal·les, es van conèixer als Estats Units i des d'allà van anar a viure un temps a Anglaterra. Tanmateix, tenien clar que volien arrelar-se prop del Mediterrani per poder fer realitat el projecte de la seva vida: viure en una zona rural per cultivar la terra. Van estar buscant finques per instal·lar-se a les Balears però no van trobar res interessant. Durant una visita a Madremanya, a casa d'una amiga, van aprofitar per buscar terrenys per la zona de l'Empordà, i precisament, la primera que van visitar va ser la finca del mas Masanet, conegut com can Rustei. Tot i visitar altres finques, no van dubtar que aquell mas era el seu petit paradís. I de ben segur que avui tenen aquí el seu edèn de pau i serenitat! Això va ser l'any 2001.

Mentre continuem el passeig, m'expliquen que un cop assentats

a la finca agrícola va ser quan van valorar si fer vinya podria ser viable. Ells no en tenien cap coneixement ni experiència prèvia i es van assessorar amb un equip de professionals dirigits per l'enòleg i viticultor Jaume Serra, de Cantallops. Van estudiar les característiques de la finca en termes de tipologia de sòl, orientació, temperatures, fertilitat i drenatge del sòl... Calia saber prèviament tots els factors que incidirien de manera directa o indirecta en l'elecció de les varietats de raïm i la tipologia o el sistema de plantació. La conclusió va

ser que tenien tots els condicionants a favor per a poder fer uns bons vins. Així va ser que van començar a fer realitat el somni de conrear la terra amb consideració pel medi ambient. Volien fer realitat els seus ideals de qualitat de vida. Després de tres anys de comprar el mas van plantar 8 hectàrees de vinya.

Agricultura amb ànima. Des del primer moment, la gestió de la vinya es va realitzar amb sistemes i tècniques respectuoses amb l'entorn, i per tant van iniciar els tràmits per certificar-se com a viticultors ecològics en el Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE), una autoritat de control que audita i certifica els productes agroalimentaris ecològics, la qual garanteix que els productes han estat cultivats sense adobs ni pesticides químics –fungicides, insecticides o herbicides–. Però ells, convençuts del projecte i amb voluntat d'anar més enllà, van introduir-se de ple en l'agricultura ecobiodinàmica, perquè com diu la Maria «aquest tipus d'agricultura parteix de la base de col·laborar amb la naturalesa, i això és molt bo per a totes les parts». En conseqüència, utilitzen preparats vegetals i minerals per a adobar la terra i tractar la vinya d'acord amb la prescripcions biodinàmiques. També segueixen, com s'ha fet tota la vida, un calendari per a la poda basat en el

moviment de la Lluna. Precisament, en Guy ja sap quan començarà la propera poda: serà el sis de gener. Ells treballen la finca com un petit ecosistema en què la interrelació entre la terra, el bosc, els animals i la vinya –amb ceps empeltats de varietats locals com la carinyena i, sobretot, la garnatxa– són tractats com un sistema en equilibri. La Maria i en Guy també són part d'aquesta «agricultura amb ànima» que «col·labora amb la naturalesa, enlloc d'ignorar-la.»

Dia a dia, collita a collita, s'han anat instruint sobre la vinya i l'elaboració del vi ja que, com diu en Guy, «cada any és diferent i això ens fa aprendre cada dia». Ara són hàbils viticultors i competents vinicultors gràcies a aquest aprenentatge constant, a viure en comunicació amb l'entorn i a prendre les decisions

d'acord amb la seva pròpia intuïció. Tot i això, encara compten amb el suport i col·laboració d'un assessor. I és que el 2013 van començar a confiar amb l'enòleg Fredi Torres, per elaborar els vins de forma natural a partir de fermentacions espontànies, sense afegir-hi llevats.

Tots aquests esforços els permeten elaborar vins naturals, negres i blancs, que comercialitzen sota diferents marques: el *Sota els Àngels*, el *Desea*, *Arketipo*, *Meravelles* i els *Flow*. Precisament aquest darrer va elaborar-se per culpa –o gràcies– a una forta pedregada que el 2013 va malmetre els raïms de carinyena negra: els va danyar la pela i per tant no van poder fer el vi negre que tenien previst perquè no podien macerar les pells amb el most. Va ser així

que van decidir fer-ne un vi blanc, el qual ha tingut molt bones valoracions. Afirment que «amb el temps hem anat comprovant que la vinya fa més especials els vins blancs». Ara n'estan preparant un de nou... haurem d'esperar.

Inox, ciment, fusta, ceràmica... En el procés de vinificació també s'hi esmercen al màxim. Els vins del celler són elaborats a partir de veremes fetes de matinada –fins i tot de nit– i amb una acurada selecció manual al moment òptim de maduració i que a més són recol·lectats en caixes petites per no danyar els raïms durant el transport fins al celler. Fins i tot el celler està dissenyat amb diferents nivells per funcionar per gravetat. A partir d'aquí els vins passen diferents processos de cria en funció de les característiques i qualitats que els vulguin donar: poden macerar-se i fermentar en dipòsits d'acer inoxidable o en cubs de ciment, envellir en bocois de roure francès o fins i tot passar aquests processos en recipients grans de ceràmica.

El celler forma part a la DO Empordà que, en els darrers anys, segons la Maria i en Guy, ha fet les coses bastant bé a nivell del control de la qualitat dels vins i formar-ne part és una oportunitat per als cellers petits de donar-se a conèixer. La Maria comenta que «abans costava de vendre vins de l'Empordà però ara tots els restaurants en tenen algun a la carta». Sota els Àngels és un celler modest, i els distribuïdors són petits però treballen per a clients molt seleccionats que valoren els vins naturals, especialment a Barcelona i Girona, a estats europeus com França, Alemanya, Suïssa i la Gran Bretanya o d'altres de llunyans com els Estats Units i el Japó.

En Guy i la Maria són feliços de viure tal i com ho fan, formant part d'aquest ecosistema anomenat Sota els Àngels! Brindem per ells! 🍷



En Guy Jones i la Maria Jesús Polanco a les vinyes del mas Rustei, a Cruïlles.

