



**Parés Baltà**. El compromiso con el entorno se transmite a través de varias generaciones



**En femenino**. Marta y María Elena son las enólogas de Parés Baltà

## Bodegas y ecología

# Una evasión enológica

Proponemos la visita a dos bodegas que abogan por la sostenibilidad

### MAR DE ALVEAR

**G**racias a los raíles de alta velocidad, hoy por hoy Cataluña está más conectada que nunca con el resto de España. Y la excusa perfecta para una realización una escapada puede ser el vino. Elegimos dos bodegas catalanas muy diferentes entre sí, pero ambas con una filosofía realmente sostenible. Vinos se producen muchos, pero personas que han elegido dedicarse a la viticultura e imprimir un carácter diferencial, no tantos. Por eso, fijamos la atención en Parés Baltà y Sota els Àngels. Y es que quienes las dirigen y trabajan, día a día, llevan a cabo una apuesta singular.

**Ovejas y abejas.** Parés Baltà existe desde 1790. Largo tiempo en el que se ha cuidado un territorio especial y se ha mantenido el compromiso con el entorno. Sus viñedos no reciben ningún tipo de herbicidas, pesticidas, ni abonos químicos. Reciben, eso sí, el abono de las ovejas que, antes y después de la vendimia, pastorean por los viñedos comiéndose las hierbas y, al mismo tiempo, fertilizando el suelo. Las abejas también contribuyen a este



**Sota els Àngels**. Agricultura biodinámica y ecológica

equilibrio entre producción y naturaleza. Ellas y el apicultor que las cuida ponen su granito de arena a través de la polinización durante la floración de las uvas.

Situada en el Penedés, una parte del viñedo se cultiva en terrazas centenarias, prácticamente abandonadas porque resultaba costoso, pero que, poco a poco, se han recuperado acorde con la propia orografía del terreno. En este medio natural, además, viven animales como conejos, zorros, águilas e incluso jabalíes, que se comen las uvas maduras indicando así que pronto hay

que vendimiar. Y el hombre observa, aprende y respeta a los unos y a los otros.

Se trata de la familia Cusiné. En la actualidad, la abuela Rosa, el hijo, Joan, y los nietos, Joan y Josep, es decir, tres generaciones, son responsables de vinos tan especiales como Mas Elena, Indígena o Dominio Cusiné. Otra de las señas de identidad de la bodega es que dos jóvenes mujeres, Marta Casas y María Elena Jiménez, enólogas y miembros de la familia Cusiné, son las responsables de la calidad y el estilo de los vinos: con carácter, concentra-

ción, elegancia y equilibrio. Y esta bodega, de larga tradición pero con ideas jóvenes y frescas, que elabora vinos tranquilos y cavas con uvas procedentes de sus cinco fincas, que poseen un gran mosaico de suelos y microclimas, y viñedos desde 170 a 750 metros de altura, se abre al público para conocer de cerca un trabajo tan laborioso.

**Vinos biodinámicos.** Como abre sus puertas y muestra sus peculiaridades (que no son pocas) Sota els Àngels, rodeada por un bosque mediterráneo formado por alcornoques, encinas, pinos, brezos y madroños, en la D.O. Empordà, el respeto a la naturaleza y el amor al vino son sus razones de ser.

Es el proyecto de Guy Jones y María J. Polanco, quienes lo dejaron todo y se trasladaron a su particular Arcadia feliz junto a su hijo Lucas. Siguen al pie de la letra los principios de la agricultura biodinámica y ecológica para lograr la máxima calidad y expresión de sus etiquetas: Desea y Sota els Àngels, tanto blanco como tinto.

Cuidan de ocho hectáreas de viñedo densamente plantadas con las variedades tintas Merlot, Syrah, Samsó, Cabernet Sauvignon, Carmenere y las blancas Viognier y Picapoll. La gestión de la masa vegetativa, el trabajo con cubierta vegetal, el control ecológico y el mimo biodinámico les permiten extraer el alma de cada una de ellas así como mantener y mejorar la armonía del entorno.

En Sota els Àngels la enología, por tanto, está al servicio de la naturaleza. Y así se transmite en una visita a este lugar mágico.

### Direcciones

- Parés Baltà. [www.paresbalta.com](http://www.paresbalta.com)
- Sota els Àngels. [www.sotaelsangels.com](http://www.sotaelsangels.com)

