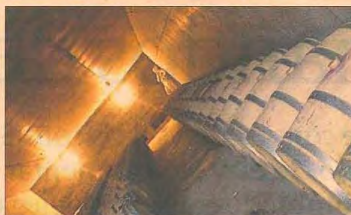
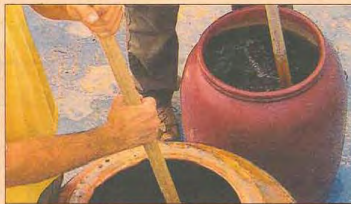
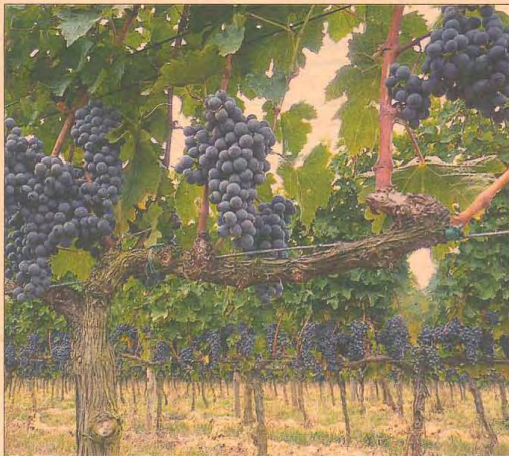


Cinco Sentidos



Vides de Sota Els Àngels. Arriba, elaboración de preparados biodinámicos e interior de la bodega, donde descansan las barricas.

Sota Els Àngels, un vino de las entrañas de la tierra

La bodega es reflejo del estilo de vida, nada artificial, de sus dueños

PAZ ÁLVAREZ Crutiles (Gerona)

Las Gavarres. Bajo Ampurdán. Un bosque de alcornoques, encinas, pinos, brezos y madroños. Ocho hectáreas de un denso viñedo donde conviven las tintas merlot, syrah, samsó, cabernet sauvignon, carmenere, y las blancas viognier y picapoll. Una bodega, Sota Els Àngels. Y un proyecto, más que empresarial, vital. El de María Jesús Polanco, antropóloga, y su esposo, el británico Guy Jones, con experiencia previa en temas agrícolas en su país, que han hecho de este recóndito e idílico lugar, un espacio de buenas vibraciones, donde prima el respeto a la naturaleza. El vino es su forma de vida. Viven a pie de la viña.

Cuidan la tierra, vigilan que mantenga su equilibrio y realizan un minucioso control ecológico. La tierra y el cielo marcan la pauta de esta bodega. Porque la filosofía de trabajo en Sota Els Àngels (recibe el nombre de la vecina montaña Els Àngels) es sencilla y a la vez compleja, ya que se rige por los parámetros de la biodinámica, basada en un sistema ecológico sostenible y con el que buscan extraer el alma de cada una de las variedades de uva. "Evitar el uso de productos químicos se traduce en muchas horas de trabajo manual y en asumir grandes riesgos", afirma María Jesús Polanco, mientras pasea por las viñas. Y recuerda el contratiempo de este año, en el que perdieron, en plena floración y luna llena, toda la variedad de samsó y una buena parte del merlot, debido a la enfermedad de mildiu. "Esta adversidad nos ha hecho aprender y crecer", dice.

La plantación de la viña es de dos metros por uno, característica esencial para el vigor y calidad de una uva que impregnará posteriormente al vino de los matices del propio terroir. La poda se realiza de forma manual y según el ciclo de la luna, con el fin de que los viñedos ten-



Los bodegueros, María Jesús Polanco y Guy Jones, en el viñedo de Sota Els Àngels.



Vista de la masía y tres de los vinos de la bodega: (Desea y Sota Els Àngels tinto y blanco).

gan una menor carga de uva y los racimos tengan una mayor concentración. Sirva como ejemplo que las dos variedades blancas producen cerca de dos kilos por planta. Las tintas, excepto la syrah de la que se obtienen unos 400 gramos, tienen un peso de kilo y medio. En la bodega, en proceso de tramitación de los sellos de la Generalitat de Ca-

taluña (CCPAE) y de la asociación Demeter, que certifican la producción ecológica y biodinámica, vaporizan la viña con preparados de hierbas medicinales y agua de lluvia.

La producción en estos momentos es de 15.000 litros (18.000 botellas), y el objetivo es llegar a las 35.000 botellas (una por cada cepa). La primera añada del tinto Sota Els Àngels fue la de 2007, con 6.000 botellas (39,5 euros), calificada por Josep Roca, sumiller del mejor restaurante del mundo, El Celler de Can Roca, como un principio angelical. De la edición de 2008 acaban de salir 8.000 unidades (38,5 euros), envejecido durante 12 meses en barricas de roble francés, un vino elegante y persistente. De la cosecha de 2009 nace Desea (5.626 botellas, 20 euros cada una), profundo y manteniendo la esencia del terruño. De complejidad en nariz y fuerte personalidad, es el blanco 2011 (28 euros), cuya producción ha sido de 3.150 botellas.

CON SENTIDOS

HAMBURGUESA DE KILOMETRO CERO EN EL FILETE RUSO (BARCELONA)

Dignificar la hamburguesa, convertirla en un manjar. Con esta intención nació uno de los sitios de culto en Barcelona de este plato, El Filete Ruso. La receta es sencilla: utilizar ingredientes de calidad. En este caso, carne de calidad, buey de pastoreo de pura raza parda de montaña o cordero ecológico del Pallars. Y elaborarlo a la brasa, con un buen pan (con la variedad de cristal o de hamburguesa), huevos de gallinas de Calaf, ensaladas ecológicas, patatas peladas y fritas al momento. En el Filete Ruso se siguen los parámetros del *slow food*, utilizando siempre ingredientes de la zona, del kilómetro cero, de proximi-



dad. Un local familiar, donde cada mes cuentan con una hamburguesa especial, la de mayo es de conejo, y donde destaca la de ibérico. Platos para compartir, como una ensalada de pulpo o patatas bravas. Muy recomendable el *steak tartar*. Precio: 25 euros. Enric Granados, 95. Barcelona. Tel. 932 171 310. www.elfileteruso.com.

NUEVA PÉCASA DE LOUIS VUITTON

Pégase, la primera maleta con ruedas de Louis Vuitton, creada en 1995, se actualiza en cuatro nuevos colores de piel Epi: rojo carmín, azul cian, morado higo y naranja pimiento. La piel Epi nació en 1985 y su relieve recuerda las ondulaciones de las plantas de trigo, epi en francés. Se trata de una fina piel de becerro con estampación, que incorpora dos capas de color y una tercera capa que la hace impermeable. La Pégase Epi 45 tiene tamaño cabina y un asa telescópica de doble altura. Precio: 2.220 euros.



PORSCHE LANZA SU 918 SPYDER HÍBRIDO

Porsche acaba de desvelar su nuevo deportivo 918 Spyder, que incorpora una motorización híbrida enchufable, con una potencia máxima de 887 caballos. Tiene un motor V8 que combina una mecánica de combustión de 608 caballos y una velocidad máxima de más de 340 kilómetros por hora. Además, es capaz de circular en modo eléctrico durante alrededor de 30 kilómetros. La marca lanzará una edición limitada de 918 vehículos a un precio de 767.555 euros.

