

Viñedos y bodegas

M.J. POLANCO Y GUY JONES, SOTA ELS ÀNGELS

De urbanitas al terruño

VÍCTOR DE LA SERNA



María Jesús Polanco, madrileña expatriada a Nueva York y por tanto perfecta urbanita, soportó muy mal el traslado al país de su marido, Guy Jones, el norte de Gales, con su clima de perros. Como él sí conocía el campo y le atraía, llegaron a una solución, a un nuevo proyecto de vida: emigrar a un lugar más clemente y vivir de la agricultura. Y como

ese lugar fue el Ampurdán, la viña se presentaba como una opción lógica. De ahí a plantar ocho hectáreas en un paraje idílico, adoptar de entrada las prácticas biodinámicas y empezar a producir tardaron poco. Al cabo de nueve años, sus vinos de Sota els Àngels empiezan a mostrar una interesante personalidad propia.

El ejemplo de los Jones-Polanco, como el de Max y Martina Egolf en Almansa, el de Javier Alonso y María del Yerro en Ribera del Duero, el de Fredi 'Fresquito' Torres en Priorat y tantos otros, ilustra el impacto positivo que están teniendo en el panorama vitivinícola español los nuevos viticultores llegados de las ciudades y de una vida diferente, sin pasado agrario ni viñas heredadas, pero volcados a una labor ecológicamente responsable y a vinos más relacionados con su tierra de origen que con la tecnología. Nada que ver con esos constructores y demás inversores diversificados que en los años de bonanza se daban baños de ego montando —sin saber gran cosa de la viña ni del vino— faraónicas bodegas con mucho mármol en Rioja o Ribera de las que salían vinos cortados por el mismo patrón: sobremadurez, sobreextracción, madera y más madera (es la guerra...).

Asesorados desde el inicio por Jaume Serra (Masia Serra), pero ya directamente responsabilizados de la viña y la pequeña bodega, María Jesús y Guy optaron por las pequeñas producciones —no más de 18.000 botellas— de vinos no varietales, ensamblando una panoplia de pequeños lotes de castas internacionales y autóctonas que plantaron en sus ocho hectáreas en Les Gavarres: carmenère, cabernet sauvignon, merlot, syrah, cariñena y gamacha entre las tintas y las blancas viognier y picapoll.

Es ya bastante patente en sus vinos, que empezaron a producir en 2007 con jóvenes cepas de tres años, la marcada relación entre terruño y producto de la cepa que se suele observar cuando se aplica la biodinámica: hay un barniz de vudú en las prácticas preconizadas por Rudolf Steiner, sí, pero es más importante el peso de sabiduría agraria y de buenas prácticas en comunión con la naturaleza y sus ritmos que comportan.

La elección de una fórmula multivarietal y de combinar castas locales y foráneas no es lo que más de moda está, pero sí lo que, en un entorno mediterráneo, permite hacer vinos con más personalidad propia. Los suelos del Bajo Ampurdán, a una altitud modesta de algo más de 100 metros, difieren de las calizas tan dominantes en muchas zonas de la península: son suelos ácidos, esencialmente arcillosos, bien adaptados a esas castas bordelesas cuyo origen, como determinan Jancis Robinson, Julia Harding y José Vouillamoz en su monumental 'Wine Grapes', está precisamente al sur de los Pirineos.

La cata que con nuestro compañero —y sin embargo amigo— José Peñín hemos podido hacer esta semana de los vinos de Sota els Àngels resulta muy sugerente. Junto al vino 'top' de la casa, ensamblaje procedente de los lotes de mayor intensidad y carácter de cada añada, hacen un segundo vino delicado, para un consumo más joven, el Desea, y un blanco. Todos ellos con una crianza en roble que apenas tiene impacto en sabores y aromas. Ahora mismo es quizá este último, el blanco, el que más definida tiene ya su personalidad, agreste, sabrosa y con viva acidez.

En suelos ácidos y con viñas jóvenes es justamente la poca acidez del vino resultante una característica con la que los elaboradores se tienen siempre que enfrentar. Posiblemente la incorporación de la uva de alguna parcela vieja de castas tintas autóctonas —algo que no han hecho aún, pero que están estudiando, aunque no sea sencillo, porque en la región los agricultores mantienen la tradición de la elaboración casera de vino para uso familiar, a partir de sus propias parcelas— ayude a los Jones-Polanco en ese terreno y en el de una creciente identificación con su terruño. Pero la elegancia y la naturalidad que sus vinos ya han alcanzado, sin artificios ni cesiones a modas 'internacionales', ya son más que notables. Merecen ser conocidos, y de serlo en el marco de los vinos sinceros de terruño que empiezan a extenderse por España y que el mundovino viene defendiendo desde hace ya tantos años.