

En busca de vinos sobrenaturales

Sota els Àngels se suma a la imparable viticultura biodinámica

ROSA RIVAS, Madrid

"Tenemos un compromiso con la tierra y con el no uso de químicos. Lo biodinámico es una manera de vivir", reivindican María J. Polanco y su marido Guy Jones, cuyo proyecto profesional, la bodega Sota els Àngels en Les Gavarres (Baix Empordà, Girona), es su proyecto personal. Sota els Àngels, con ocho hectáreas de viñedos —de uvas tintas merlot, syrah, samsó, cabernet sauvignon y carmenere y blancas viognier y picapoll— abrazados por unas montañas de nombre celestial, se suma al creciente número de bodegas españolas que apuestan por la biodinámica (basada en las teorías de Rudolf Steiner, fundador de la antroposofía).

"La viticultura biodinámica no es una moda, se transforma en un ecosistema que refleja el cosmos y la naturaleza de la región donde se practica", afirma Josep Roca, responsable de la cocina líquida del mejor restaurante del mundo, El Cellar de Can Roca, donde se aboga por los vinos naturales, como en otros prestigiosos restaurantes de vanguardia. Carne Rus-

caleda fue una de las primeras que apostó en sus restaurantes por Sota els Àngels. "Son vinos con energía y elegancia, un principio angelical", dice Roca. El equilibrio mente, cuerpo y espíritu son no solo fuente de estabilidad emocional, también de vinos felices, opina Roca, donde prima "la armonía entre las partes agrícolas (mente), la calidad de la uva (cuerpo) y color, aroma y sabor (espíritu)".

Antropóloga de formación y tras varios años dedicada al fotoperiodismo y la producción cinematográfica en EE UU, Polanco cultiva ahora su relación con la tierra y su objetivo es lograr "vinos con alma". La vendimia es manual, la poda y los trasiegos del vino se realizan según los ciclos de la luna y las viñas se vaporizan con infusiones de hierbas y agua de lluvia. La tierra se mimica con un compost adecuado a cada viñedo y la arquitectura de la bodega permite



Guy Jones y María J. Polanco, en sus viñedos del Empordà. A la izquierda, su tinto Desea. / R. RIVAS



una climatización natural. La primera añada del tinto *Sota els Àngels* fue la de 2007 y acaba de salir la segunda, de 2008 (7.000 botellas). También ha nacido para el mercado el blanco de 2011, una pequeña producción de 3.000 botellas.

Esa búsqueda de una bebida sobrenatural, ajena a químicas

diabólicas, está registrando un auge, aunque falta llegar al nivel militante-creyente de países como Francia. A mediados de mayo se ha celebrado en Barcelona la primera feria de vinos ecológicos, naturales y biodinámicos de Cataluña, donde se dieron cita más de 50 *cellers* (bodegas), con 250 referencias. Allí se presentó el libro *Vinum Nature* (Ecomundis), de Pablo Chamorro, una guía de bodegas que producen "de forma ecológica, natural y sostenible".

825 vinos y 92 cavas. En la reciente feria vinícola Fenavin, en Ciudad Real, se abordó el momento de los vinos naturales en España —en los últimos años la viticultura ecológica ha tenido un crecimiento anual del 75%— y su emergente apreciación por los restauradores y los consumidores. A finales de junio (del 21 al 30) se va a celebrar la primera cita virtual de la Feria Internacional de Vino Ecológico (FIVE). Los vinos naturales se enganchan a la Red.