



Publicado en 10 de abril de 2013 | por Isabel Loscertales

## Un maridaje muy poético

Dicen que elaboran vinos con alma. Ya el nombre, **Sota els Àngels**, deja adivinar el trasfondo lírico de esta *nueva bodega* en el corazón del **Empordà**, que elabora una pequeña y mimada selección de *caldos biodinámicos*. El proyecto parte de una familia que, hasta hace bien poco, nada tenía que ver con el mundo de la *enología*: hay veces en que los impulsos románticos son los que dan sus mejores frutos.

Bien podría haber seguido los pasos de su padre, el desaparecido magnate del Grupo Prisa **Jesús Polanco**, pero el destino de **María J. Polanco** (J. de Jesús) le tenía reservado otras sorpresas. Aunque se dedicó varios años a la edición, al fotoperiodismo y al cine independiente (vivió trece años en **Nueva York**), un bautizo en **Gales** le cambió la vida. Allí se enamoró de su actual marido, **Guy Jones** y, como él mismo dice entre risas, “gracias a mi magnetismo decidí quedarme en mi tierra”. Allí se dedicaron a la actividad agrícola de **Guy** y tuvieron un hijo, **Lucas**, pero algo faltaba: “**María** siempre me preguntaba dónde estaba el sol”, explica. Así que buscaron un destino más luminoso hasta que encontraron una preciosa masía típica en el corazón del **Baix Empordà (Girona)**, en el municipio **Crúlles-Monells-Sant Sadurní de l'Heura**, y bajo la montaña que le da nombre, **Els Àngels**. Rodeada de ocho hectáreas de viñedo, decidieron dedicarse a elaborar vinos con el asesoramiento, hasta hace dos años, del enólogo **Jaume Serra** y de su equipo de Carops.



Las dos añadas de los vinos biodinámicos Sota els Àngels.

Su intención era “cuidar de sus vinos como de un bebé” y por eso, y por la vertiente espiritual de **María**, optaron por elaborarlos de manera *biodinámica*, es decir, siguiendo las fechas de la luna. Su biblia, ‘Calendario de agricultura biodinámica’ explica por ejemplo que hay que plantar durante la luna menguante. Y hacen cosas tan bizarras como enterrar un cuerno con boñiga durante un año para después desenterrarlo, echar el excremento en un bidón con agua de lluvia tibia, deshacerlo y después esparcirlo sobre el terruño, si mal no he entendido a **Guy** en su inseguro español. Con toda una serie de cuidados artesanos y naturales, logran que la uva tenga más sabor, explica.

Elaboran el tinto **Sota els Àngels** con las variedades Merlot, Syrah, Samsó, Cabernet Sauvignon y la poco frecuente Carmenere (la añada 2007 cuesta 39,5 € y la 2008, 38,5 €); el blanco, con Viognier y Picapoll (2011, 28 €) y el más económico **Desea**, con Carmenere, Merlot, Cabernet Sauvignon, Carifena y Syrah (20 €). Ahora, además, están jugando con el vino natural, sin sulfitos y, claro, mucho más rústico.

Chefs como los **hermanos Roca**, **Carme Ruscalleda**, **Sergi Arola** o **Martín Berasategui** ya se han rendido a los encantos de los selectos caldos **Sota els Àngels**. Como define **Josep Roca**, el sumiller de **El Celler de Can Roca**: “**Sota els Àngels** 2007 muestra juventud y casta. Un cesto de frutos rojos y negros, aliñado con eucaliptos y mentolados. **Guy y María J.** Buscan un *equilibrio entre mente, cuerpo y espíritu*, probablemente su vino proyecte su filosofía mostrando la armonía entre las partes agrícolas (mente), la calidad de la uva (cuerpo) y el color, aroma y el sabor del vino (espíritu). Felicidad emocional para su historia de calma y vinos”.



Una hamburguesa diez en La Cuina d'en Garriga.

Los vinos de la bodega *ampurdanesa* pueden comprarse en el mismo lugar donde los hemos catado: **La Cuina d'en Garriga** (Consell de Cent, 308, **Barcelona**. Tel. 932 157 215). A medio camino entre un colmado y un restaurante, este pequeño pero coqueto espacio ofrece una *cocina sencilla pero de primerísima calidad*, de esa que te hace entornar los ojos y disfrutar de cada bocado como si nunca hubieras comido. Arenques, anchoas, ensalada de tomate con burrata, lentejas con foie, hamburguesa, pastel de chocolate... Un baile de delicias selectas para acompañar un vino selecto. Poesía con poesía.

Fuera de **Barcelona**, puede encontrarse en **Vins i Licors Grau** (Torroella, 163. **Palafugell**; con opción de venta online) y en **Pinkleton** (Mercado San Miguel, Pl. San Miguel s/n. **Madrid**).