

# Ellas y Baco

*Discípulas de Dioniso y, con toda seguridad, pertenecientes al harén privilegiado y exclusivo de Robert M. Parker, el implacable constructor de leyendas vinícolas.*

**María Jesús Polanco**  
**Propietaria y Directora**  
**Sota Els Angels.**  
**D.O. Empordá**

Socióloga, reportera gráfica de El País durante siete años, sus fotos de personajes como Giovanni Agnelli, George Harrison, Antonio Banderas... ilustraron durante años las entrevistas del El País Semanal, el periódico fundado por su padre. Productora de cine independiente en Nueva York donde vivió doce años, experta en yoga y terapias holísticas... dejó esta apasionante vida y volvió a España en el 2004 en busca de un lugar muy especial donde desarrollar la viticultura biodinámica, como no podía ser menos dada su pasión por la naturaleza. Militante total de este método de cultivo laborioso y con mucho riesgo -ya que no permite la introducción de ningún abono químico ni fertilizante- sus cuidadas ocho hectáreas de viñedo rodean a la antigua y hermosa masía familiar que rehabilitó para vivienda y a la nueva bodega, completamente integrada en el paisaje ampurdanés. Un lugar mágico donde las energías positivas y el poderoso influjo de la luna contemplan el nacimiento de un exclusivo y elegante vino blanco elaborado con uvas picapoll y viogner, vendimiado de noche y a mano, y envejecido unos meses en roble francés. Sota Els Angels (bajo los ángeles) expresa toda la fuerza del paisaje ampurdanés con aromas de flores blancas, cítricos e hinojo y de escasa producción, menos de 4.000 botellas. Se ha convertido en una auténtica 'country lady' cultivando su propio huerto junto a su marido y su hijo. Con este mismo nombre, Sota Els Angels, elabora y comercializa también un vino tinto de gran interés.

**María Isabel Estévez**  
**Directora Enológica**  
**y accionista. Bodegas**  
**Valdespino. D.O. Jerez**

Jerezana, bióloga, doctora por la Universidad de Cádiz, especializada en enología, estudió gestión de empresas vinícolas en Burdeos (Francia), cursos de investigación en universidades de Austria, Suiza y Alemania... Conocimientos, todos, que aplicó en las importantes bodegas jerezanas y sanluqueñas que su padre fue adquiriendo a lo largo de su vida e integrando en el Grupo José Estévez S.A. Ama tanto al vino como a los caballos de la magnífica cuadra que la familia posee. Actualmente es la Directora Enológica del Grupo. Vitalista y trabajadora nata, sigue investigando y descubriendo la influencia que la música tiene sobre la compleja crianza de los vinos de Jerez, traduciendo musicalmente las secuencias genéticas de la levadura de flor, la responsable de la crianza. Elegimos de las cinco bodegas y numerosas marcas que de su grupo el extraordinario amontillado Tio Diego, de la bodega Valdespino, una de las más antiguas y emblemáticas de Jerez. Un auténtico vino de pago con 16 años de crianza mínimos, cuyas uvas proceden de sólo viñedo, un *single vineyard*, como bien reza en su etiqueta, y su *since* 1430 nos traslada a los límites del bajo medievo, cuando ya la familia Valdespino estaba asentada en el entorno de Jerez. Un gran vino de precioso color castaño, muy seco, con característicos recuerdos de nueces y avellanas, excepcionalmente complejo. Un aperitivo espectacular que marida a la perfección con quesos de oveja curados, y se constata como el mejor compañero del jamón ibérico. Sin duda, la pareja perfecta.



Fotografía: Marta Muñoz Calero



Fotografía: Pepe Franco