

Nº02 verano 2010

- Pascual Iranzo
- M. Jesus Polanco
- Arcadio Senillosa
- Marta Rota
- Lluís Vendrell

I' Agaro

magazine

**CARMEN
THYSSEN**



M. JESÚS DE POLANCO

Una madrileña que ha echado raíces en l'Empordà



En el centro de les Gavarres, últimas estribaciones de la cordillera litoral catalana, se encuentra el municipio de Monells, Cruïlles i Sant Sadurní de l'Heura. Se trata de un paraje muy especial, unas montañas en las que Josep Pla veía formas “elefantiacas” pobladas de un bosque típicamente mediterráneo, donde encontramos alcornoques (explotados en la tradicional y artesana industria del corcho) y encinas egregias que resplandecen entre un cielo purísimo y un suelo poblado de matorral y pinos jóvenes.

Al abrigo de dos colinas de ese bosque, en un soto recóndito y silencioso aparecen los viñedos de la finca SOTA ELS ANGELS, debajo la montaña de la que tomará el nombre la bodega y su excelente vino tinto (elogiado por los enólogos más conspicuos).

Ocho hectáreas de un verde frondoso, de unas cepas bellas que despiertan con aires de vergel, gracias a las virtudes de la agricultura biodinámica que sus dueños y un equipo de enólogos practican con devoción y mimo. Un lugar de culto, un espacio lleno de alma y saber antiguo.

María Jesús de Polanco y su esposo Guy Jones dejan sus quehaceres de viticultores para atendernos. Guy nos introduce en los

enigmas de la agricultura biodinámica, una forma de cultivo que procede de las teorías de Rudolf Steiner, un filósofo austriaco, seguidor de Goethe y por consiguiente defensor del pensamiento como un área de conocimiento práctico equiparable a los sentidos.

Aplicadas a la agricultura, sus ideas (que hoy se extienden en gran parte de granjas de la India, en EEUU o Australia) se basan en un sistema ecológico sostenible, a pesar de que sus teorías son anteriores a la aparición del término ecológico.

Aspectos como plantar siguiendo los patrones de movimiento de la luna y los planetas, así como abonar la tierra con materiales naturales (basados en hierbas medicinales propias de la zona y estiércol) preparados de manera científica, son algunas de las claves para que estos viñedos produzcan una cosecha digna de las bodegas de más solera.

M Jesús se sienta en un porche improvisado junto a la vieja masía catalana de la finca que están restaurando devolviendo la grandeza de la arquitectura popular a través de la recuperación de elementos prácticos, sobrios como unos “badius” (arcos de ladrillo dispuesto en forma de libro) y la estructura propia de las casas rurales del Baix Empordà.

A madrilenian rooted in the empordà

Nestled amidst les Gavarres, the final foothills of Catalonia's coastal cordillera, lies the municipality of Monells, Cruïlles i Sant Sadurní de l'Heura. An acutely charmed locale, these mountains, where Josep Pla saw “elephantine” shapes, are carpeted by a prototypical Mediterranean forest where we find Cork Oaks (used by the traditional and artisanal cork industry) and Holm Oaks, resplendent between the pure sky and an undergrowth of brush and young pines.

Sheltered by two of the forest's hills, located in a remote and peaceful thicket, we come across the SOTA ELS ANGELS Estate vineyards, which sit beneath the mountain that lends its name to the winery and its excellent red wine, heralded by the most salient oenologists.

Eight hectares of luscious green, of gorgeous stocks that emit a flower-garden air, thanks to the virtues of biodynamic agriculture their owners and team of oenologists practice with devotion and care. This is a place of worship that brims with soul and ancient wisdom.

María Jesús de Polanco and her husband Guy Jones set aside their viticultural chores and come to greet us. Guy imparts an introduction on the enigmas of biodynamic agriculture, a means of farming derived from the theories of Rudolf Steiner, an Austrian philosopher and Goethe disciple, who defended thought as a realm of practical knowledge comparable to the senses.

When applied to agriculture, his ideas, which today have spread, in great part, to farms in India, the US and Australia, are based on a sustainable ecological system, while his theories predate the appearance of the term “organic”.

Aspects that include planting in accordance with the movement of the moon and planets, or fertilising the land with scientifically prepared natural products, with a base of medicinal herbs native to the area and manure, are some of the keys that help this vineyard yield a crop worthy of more traditional wineries.

M Jesús takes a seat on an improvised porch



El paseo por las viñas nos ha acalorado de modo que frente a las viejas encinas, como si el tiempo se hubiera detenido, aún se aprecia más lo acogedoramente bello del atardecer ampurdanés.

¿Cómo una fotógrafa y periodista madrileña llega hasta aquí y se dedica a hacer vino?

Pues mira, después de una época estresante de trabajo en periodismo notaba que necesitaba otra cosa, algo así como la necesidad de expresarme de una forma distinta y decidí ir a estudiar fotografía en EEUU. Después del curso me metí en el mundo de la producción cinematográfica, y a pesar de que conseguí junto con otras personas mover el proyecto de "Too Much" que lanzó a Banderas en Hollywood, me di cuenta de que aquello seguía siendo una locura: trabajo, trabajo y trabajo sin apenas tiempo para buscar lo que sentía necesidad de expresar. Algunos años más tarde acudí como madrina al bautizo del hijo de una de mis mejores amigas que vive en Londres y allí conocí al padrino del bebé que no es otro que Guy.

¿Qué romántico, estabais predestinados?

Bueno, creo que las cosas ocurren cuando tienen que ocurrir, me fui a EEUU para hacer un curso y allí encontré el resto de mi vida, nos trasladamos a vivir al norte de Gales lugar de origen de Guy. Pero Inglaterra resultó ser muy rígida para mí, no conseguía adaptarme a una sociedad tan tradicional, cerrada, así que buscamos un sitio para empezar una nueva vida juntos, ya teníamos a nuestro hijo, así que necesitábamos echar raíces.

¿Y desde el Norte de Gales cómo se llega a una masía en "les Gavarres"?

La verdad es que primero miramos por Mallorca, pero no surgió nada que nos llamara poderosamente la atención, en cambio esta casa fue la primera que vimos en el "Empordà" y a pesar de que buscamos más, nada nos parecía comparable a esto; habíamos encontrado el lugar adecuado en esta maravilla y nos metimos de lleno en el proyecto de las viñas y la bodega. Es curioso, tanto de aquí para allá y jamás en mi vida he echado tantas raíces como en este lugar.

Vuestro vino ha tenido unas críticas excelentes de sommeliers tan reconocidos como Josep Roca de "El Celler de Can Roca" ¿cómo lo habéis conseguido en tan poco tiempo?

Porque creemos en lo que hacemos, estamos convencidos que la conexión con la naturaleza y el conocimiento de uno mismo son la base de la creatividad para elaborar buenos productos, por eso implantamos la viticultura biodinámica, porque no se trata sólo de hacer vino, es una forma de vivir en comunicación con el entorno y con tu propia intuición, el alma que vive en nuestro interior y que nos ayuda a estar bien con nosotros mismos y con todo aquello que hacemos.

Suena muy "zen"

(Se ríe) Sí, sí, me apasiona el conocimiento de uno mismo, el equilibrio, crear lugares de encuentro... no sé si te has fijado en la sala de catas que hemos rehabilitado junto

adjacent to the estate's old Catalan farm house. In an effort to revive the grandeur of traditional architecture, they are restoring the house by recuperating practical, discreet elements such as the "badius" (arches formed by bricks laid in book form) and the unique structure of Baix Empordà rural houses.

The vineyard stroll has warmed us up. Thus, resting in front of the old Holm Oaks, as if time had come to a halt, we are able to appreciate the inviting beauty of the Empordà twilight still more.

How did a photographer and journalist from Madrid end up here and decide to start making wine?

Well, you see, after a stressful stint working as a journalist, I felt I needed something else, something like the need to express myself in a different way, so I decided to go and study photography in the US. After the course I found work in the world of film production, and while I was one of the people who managed to get the "Too Much" project off the ground, the one Antonio Banderas launched in Hollywood, I realised the whole thing was still too crazy: work, work, work, and hardly any time to discover what I felt I needed to express. Several years later, I was asked to be godmother in the baptism of one of my best friend's sons, who lived in London, and that's where I met the baby's godfather: none other than Guy.

How romantic. You were meant to be.

Well, I think things happen when they're

supposed to happen. I went to the US to study, and I ended up finding the rest of my life. We settled down in northern Wales, Guy's birthplace, but England ended up being too uptight for me. I couldn't adapt to such a traditional, closed society, so we started looking for a place where we could start a new life together. Our son had been born by then, so we needed to establish roots somewhere.

Coming from northern Wales, how did you wind up in a country house in "les Gavarres"?

Truth be told, we looked at Majorca initially, but didn't find anything that seriously grabbed our attention. Conversely, this was the first house we saw in the Empordà, and while we kept on looking, nothing else came close; we had found the right place here in this marvellous spot, and we launched ourselves head first into the vineyard and winery project. It's funny, never before in my life, neither here nor there, have I been as rooted as I am in this place.

Your wine has received excellent reviews from renowned sommeliers like Josep Roca from El Celler de Can Roca. How have you managed this in such little time?

Because we believe in what we're doing. We are convinced that the connection with nature and one's own knowledge is the creative basis from which to produce quality products. That's why we implemented biodynamic viticulture, because it's not just about making wine, it's a way of life that channels the surroundings and one's own intuition, the soul that lives



a las bodegas; pues bien es un espacio al que denominamos Almacen, y esta "z" no es en balde, precisamente se trata de lograr un espacio para el encuentro, con personas distintas, procedentes de cualquier parte del mundo, ó de aquí al lado, pero que sientan esta necesidad de compartir con la naturaleza esa totalidad que emana de ella y que nos hace sentir verdaderamente libres

¿Influye esto en la calidad de vuestros vinos?

Creo que todo está relacionado, pero concretamente en la elaboración de nuestros vinos Sota Els Angels es fundamental esa búsqueda del equilibrio con la naturaleza, un reto constante, una manera de vivir que crece con nosotros día a día.

Por ejemplo vaporizamos la viña con preparados a base de hierbas medicinales y agua de lluvia al amanecer cuando la planta puede beneficiarse más; tanto las podas como los trasiegos del vino se hacen en días determinados según los ciclos de la luna; paseamos continuamente entre las vides observando su estado, alertas a cualquier señal que nos avise de alguna necesidad de actuar, como puedes ver necesitamos estar en comunicación con las plantas.

¿Esta singularidad se lleva a cabo durante todo el proceso de elaboración?

También la recolección de la uva es totalmente manual y usamos cajas pequeñas, de unos quince kilos. Para que el fruto llegue a la bodega en las mejores condiciones y después una última revisión en la cinta, para que no haya ninguna fruta estropeada.

De ahí va a las tinas de vinificación, estas son como las de cualquier otra cava. Aunque el edificio es muy sencillo, está diseñado para que el vino baje por decantación hasta las cuvas de roble de la sala de barricas. En esta sala, bajo tierra, la temperatura se mantiene naturalmente todo el año entre 13 y 15 grados.

¿Qué tipo de uva usáis?, ¿Alguna especie que se distinga de las demás?

Para el vino tinto hemos plantado merlot, syrah, cabernet sauvignon, samso y carmenere;

esta última fue en Chile donde se redescubrió. Era una especie que había desaparecido en Europa a causa de la filoxera del s.XIX, no es frecuente. En total, cinco especies para el vino tinto; para el blanco usamos viognier y picapoll.

¿Es rentable conseguir un vino de calidad con una elaboración tan minuciosa en los tiempos que corren?

Basamos todo nuestro esfuerzo en lograrlo, de momento la inversión ha sido satisfactoria en cuanto a las críticas que hemos recibido de los expertos pero naturalmente esperamos vivir de esto, hemos conseguido llegar hasta aquí con nuestra últimas reservas, a partir de ahora el vino tiene la palabra.

¿Cómo se define esta palabra en cifras?

La primera cosecha fue la del año 2007 que se comercializó en 2009, en total produjimos 6000 botellas de vino tinto y 1500 de blanco; la segunda cosecha, del 2008 nos ha dado 7000 botellas de tinto y 2000 de blanco. Como ves producimos muy pocas botellas, el vino está muy seleccionado.

¿Por qué lo habéis llamado SOTA ELS ANGELS?

Porque estamos bajo la montaña dels Àngels que es un sitio muy mágico y nos encanta. Pensamos que era el nombre idóneo para este vino que es un poco francés, muy elegante... ahora también producirémos otro vino distinto, al que llamaremos Desea, tiene una producción menos laboriosa que Sota els Àngels de modo que también saldrá a un precio más económico, a lo que no renunciaremos es a la calidad y a nuestro viñedo natural.

Mientras charlábamos Guy ha ido al colegio a recoger al hijo de ambos, un muchacho rubio que se desenvuelve con naturalidad en tres lenguas y juega entusiasmado con los perros de la casa quienes a su vez conviven amistosamente con un cachorro de gato que Guy recibió como regalo de su hijo. Si el vino es la bebida de los dioses, desde luego en este paraíso encontrarán su bodega.

inside us all and helps us feel at peace with ourselves and everything we do.

That sounds very "Zen"

(laughs) It is, it is. I'm passionate about personal knowledge, balance, creating places for people to meet...I don't know if you noticed the tasting hall we've rehabilitated next door to the cellars, but it's an area we've named "Almacen", and the "z" isn't superfluous. It's about creating a space where diverse people can gather, from all over the world, or from right next door, who feel the need to share with nature this wholeness that emanates from it, and which makes us feel truly free.

Does this influence the quality of your wines?

I think it's all related. Yet, talking specifically about how we make Sota els Angels wines, this quest to find a balance with nature is tantamount, a constant challenge, a way of life that grows with us from day to day.

For example, we use a blend of medicinal herbs and rain-water to spray the vines at dawn, when the plants benefit most; both pruning and racking the wine are done on certain days depending on the lunar cycles; we are constantly strolling among the vines, checking their condition, always on the lookout for any sign that could warn us of a need to act. As you can see, we need to communicate with the plants.

Does this singular treatment extend across the entire production process?

Grape collection is also done completely by hand, and we use small boxes that hold around fifteen kilos. Thus the fruit reaches the winery in optimum conditions and, following a final review on the belt, no bad fruit is used.

From there it goes to the fermentation vats, which resemble those from any other cava. While the building is quite simple, it was designed so that the wine is decanted while it travels down into the oak casks in the barrel room. In this underground room, the natural temperature remains between 13 and 15 degrees Celsius all year round.

What kind of grape do you use? Any variety that stands out from the others?

To make red wine we've planted merlot, syrah, cabernet sauvignon, samso and carmenere. This last one was re-discovered in Chile. It was a variety that had disappeared in Europe due to phylloxera in the 19th century; it's not very common. Altogether, we make red wine from five varieties. For white wine we use viognier and picapoll.

Does producing quality wine through such a meticulous process yield much profit in today's day and age?

All of our efforts are geared towards [making a profit], and, at the moment, we're satisfied with the investment with regards to the reviews we've received from experts, but naturally we hope to make a living off of this. We've managed to get this far, with our latest vintage, and now the wine has the last word.

How would you define this word in terms of numbers?

We first harvested the grapes in 2007 and began selling in 2009. Altogether we produced 6,000 bottles of red wine and 1,500 bottles of white. The second harvest, in 2008, yielded 7,000 bottles of red and 2,000 of white. As you can see, we produce a small number of bottles; the wine is very select.

Why did you name it SOTA ELS ANGELS?

Because we're located underneath the dels Àngels Mountain, a truly magical place, which we adore. We thought it would be the ideal name for this slightly French, very elegant wine. We're now producing another wine, which will be called Desea. While its production process is less laborious than Sota els Angels, and will therefore be sold at a more economical price, we have refused to renounce quality, and our natural vineyard.

While we are busy chatting, Guy goes to the school to pick up their son, a blond-haired boy who converses naturally in three languages and plays excitedly with the family dogs, who in turn co-exist amicably with a kitten that Guy received as a gift from his son. If wine is indeed the drink of the gods, then here, in this paradise, they have found their winery.