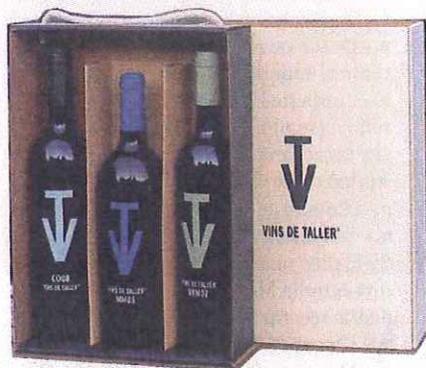


EL AMPURDÁN RESUCITA

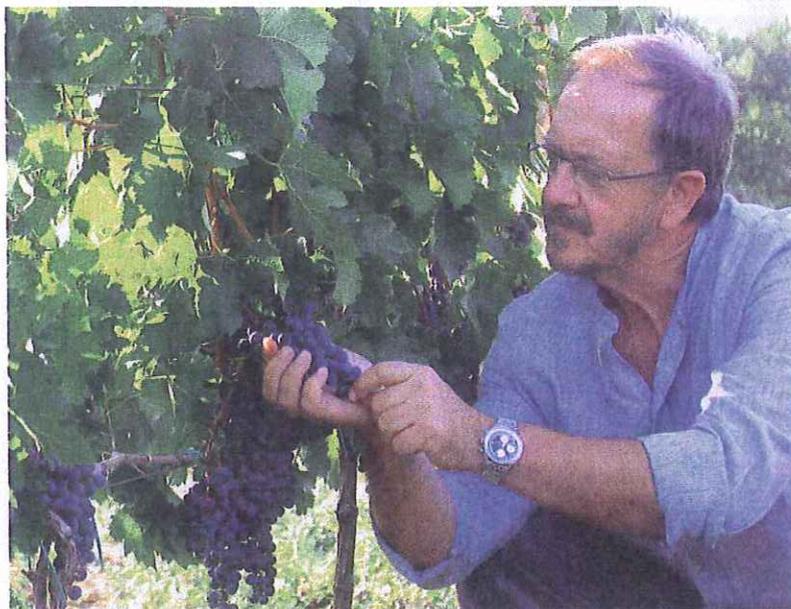
CULTIVOS ECOLÓGICOS Y NUEVAS BODEGAS RESCATAN EL VIÑEDO AUTÓCTONO DE LOS EXCESOS DEL DESARROLLO TURÍSTICO

El paisaje del Ampurdán, en el extremo nororiental de Cataluña, es uno de los más bucólicos y hermosos de la península ibérica: un territorio de contrastes, donde se conjuga la belleza de la montaña con el perfil escarpado de la Costa Brava. Por desgracia, en nuestra vieja Europa es imposible concebir un paraíso semejante que pueda mantenerse al margen de los perversos efectos del turismo. Así es como, una vez descubiertos la Costa Brava y los territorios interiores del Ampurdán por las hordas de veraneantes, las viejas cepas que crecían desde las laderas del Alto Ampurdán hasta los acantilados que se asoman al Mediterráneo, fueron arrancadas sin miramientos para dejar su sitio a hoteles y chalets.

Por fortuna, desde hace algunos años la viticultura del Ampurdán ha comenzado a recuperar tímidamente el territorio perdido. La culpa la tienen unos cuantos viticultores empeñados en mantener una tradición que se remonta a tiempos de los romanos. En esta revancha histórica sin duda ha tenido un papel destacado Castillo de Perelada, la bodega de mayor peso en la región, con sede en el emblemático castillo, que reparte su actividad entre la elaboración de vinos de producción masiva –Blanc Pescador– y pequeñas joyas enológicas, como los Ex Ex (Experiencias Excepcio-



VANGUARDISTA. VINS DE TALLER HA APOSTADO POR LAS ÚLTIMAS TECNOLOGÍAS PARA PRODUCIR VINOS ORIGINALES.



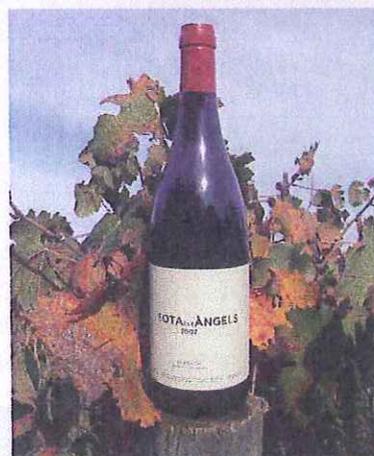
MIMANDO LA UVA. ARRIBA, ANTONI FALCÓN, DE VINS DE TALLER. ABAJO, UNA BOTELLA DE SOTA ELS ANGELS.

nales), que nacen de microvinificaciones con carácter experimental.

A la sombra de Perelada, en los últimos años han nacido unas cuantas bodegas con un perfil bien distinto, centradas en producciones pequeñas y de calidad notable. Algunas de ellas han apostado decididamente por los métodos de viticultura ecológica. Es el caso de Mas Estela, fundada por el matrimonio Soto-Dalmau, en el agreste entorno de La Selva de Mar, en el Alto Ampurdán. Desde sus inicios, en 1989, Mas Estela apostó por la agricultura biológica, y, a partir de 1999, por la biodinámica para elaborar sus vinos: los suculentos tintos Selva de Mar y Quindals (de garnacha, syrah y cariñena), el blanco Vinya Selva de Mar (chardonnay y moscatel) y dos dulces: un blanco de moscatel y un insólito tinto de garnacha concebido según el método de solera (combinando varias añadas).

También se ha apuntado a la observación de los astros y demás peculiaridades que conlleva la biodinámica Sota els Àngels, flamante proyecto asentado en las Gavarres, en el municipio de Crúilles. Allí, en medio de un bosque de encinas, alcornoques y pinos, María Jesús Polanco y su marido cuidan con primor sus ocho hectáreas de viñedo, con los que elaboran un tinto –de merlot, syrah, cabernet sauvignon, carmenère y cariñena– y un blanco –viognier y picapoll– de notable calidad, con un marcado carácter de terruño.

Muy distinta es la filosofía de otro de los nuevos proyectos de la región, Vins de Taller, que cuenta con cuatro hectáreas de viñedo en Siurana. Antoni Falcón, su enólogo, ha apostado por las últimas técnicas de cultivo y una viticultura de van-



guardia para sacar provecho de un viñedo que incorpora variedades novedosas en el contexto ampurdanés, como las blancas viognier, roussane y marsanne –típicas del Ródano– y las tintas merlot, marselane (híbrido de cabernet sauvignon y garnacha), cortese y malbec. Con ellas elabora pequeñas producciones de tintos y blancos cuyo nombre sintetiza la composición varietal de cada uno: MM07 (merlot y marselane 2007), VRM07 (viognier, rousanne y marsanne 2007), etc.

Junto a estas bodegas hay otras que también están aportando diversidad y calidad a la nueva geografía de la D.O. Empordà, como Espelt Viticultors –cuya larga gama de vinos está vestida por el diseñador Javier Mariscal– y Terra Remota, de los franceses Emma y Marc Bournazeau, que se encuentra en proceso de reconversión a la agricultura ecológica y firma la trilogía Camino (tinto), Caminante (blanco) y Caminito (rosado), además del goloso tinto Clos Adrien.

FEDERICO OLDENBURG