

Sota els àngels, vins biodinàmics a les Gavarres

El celler del Baix Empordà presenta els seus vins a Barcelona



tipus i anyades de vi disponibles

Al restaurant la Cuina del Garriga s'hi van poder tastar tots els

Ecològics, biodinàmics, naturals. Aquest són alguns dels atributs dels vins que s'elaboren al celler Sota els Àngels en ple massís de les Gavarres, al municipi de Crúlles, Monells i Sant Sadurn de l'Heura, a la comarca del Baix Empordà.

La propietària del celler, la madriena Maria J. Polanco, filla de l'empresari impulsor del Grup Prisa Jesus Polanco, explica que va tenir la sort de disposar d'uns diners que li van permetre, juntament amb la seva parella, el britànic Guy Jones, buscar un indret on poder viure en contacte íntim amb la natura. Un indret que van trobar en aquesta masia, on viuen amb el seu fill. "No espero que el vi ens torni la inversió inicial que vam fer, però sí que el propi vi es pagui les seves despeses i ens permeti viure envoltats del nostre hort i les nostres vinyes, en plena natura". Aquesta és la filosofia de la parella, un cop superada l'etapa que van iniciar el 2001 amb la compra de la finca, la restauració de la casa, l'equipament del celler i la plantació de la vinya.

Respecte a l'elecció de les varietats de raïm, amb algunes de tan poc freqüents com la carmenere, i predomini de les foranes cabernet sauvignon, merlot i sirà, amb només parts menors de carinyena, Polanco comenta que ells tenen un compromís amb la terra, i per això fan una viticultura absolutament respectuosa, però no tradicional, i això els permet innovar en les varietats emprades: "Volem elaborar els vins que ens agraden", explica.

Ara ja tenen al carrer diversos vins, que es van poder tastar a la presentació al restaurant barceloní La Cuina d'en Garriga.

El **Sota el Àngels blanc** s'elabora amb un cupatge al 50% de picapoll i viognier, que fermenta en bótes noves de roure d'Allier, on fa una criança de tres mesos més amb les mares del vi. És un vi d'aromes d'intensitat mitjana, en que la primera impressió la dona el torrat lleu de la fusta, per obri-se després a notes de fruita blanca. A la boca té un pas llaminer, amb un punt alcohòlic, potser fruit d'haver estat servit massa calent. El PVP aproximat en botiga és de 28 euros.

Pel que fa als negres, n'elaboren dues gammes. El més econòmic és el **Desea** (PVP 20 euros), que a l'anyada 2008 es va elaborar amb un cupatge de carmenere 40%, merlot 32%, cabernet sauvignon 15%, carinyena 7% i sirà 6%, i amb una criança d'un any en bótes de fins a cinc vins. És un vi de cos lleuger i aromes de fruita madura, figa i pruna seca, amb tocs herbacis. Maria J. Polanco va explicar que s'ha de tenir en compte que es va elaborar amb raïm de ceps de només cinc anys, així que es de suposar que anirà millorant en properes anyades.

El plat fort és el **Sota el Àngels negre**, del que es van poder tastar les anyades 2007, 2008 i també la 2009, que encara no es comercialitza i que encarta segueix fent criança en ampolla.

Cadascuna de les anyades s'elabora amb cupatges diferents. El Sota els Àngels 2007 es va elaborar amb carmenere 40%, merlot 39%, sirà 10%, cabernet sauvignon 7% i carinyena 4%. El del 2008, en canvi es va fer amb cabernet sauvignon 43%, carinyena 38% i carmenere 21%, mentre que el del 2009 està basat en la sirà. Tenen una criança aproximada d'un any en bóta.

Aquest sí són vins realment equilibrats i rodons, amb tocs afruïtats, però amb finor i elegància, sense excessos de color, grau o maduresa, i amb la personalitat que li dona a cadascun el cupatge particular.

Per acabar, també es van poder tastar dues mostres de les proves que el celler està fent sobre vins dels anomenats "naturals" sense addició de diòxid de sofre (SO2). De les dues mostres tastades, curiosament era més acceptable la que no tenia gens d'SO2 que la que en tenia una mica. Tot i això, els responsables del celler van reconèixer que encara els queda molta feina a fer per assolir resultats acceptables.

M'agrada

Tweet

