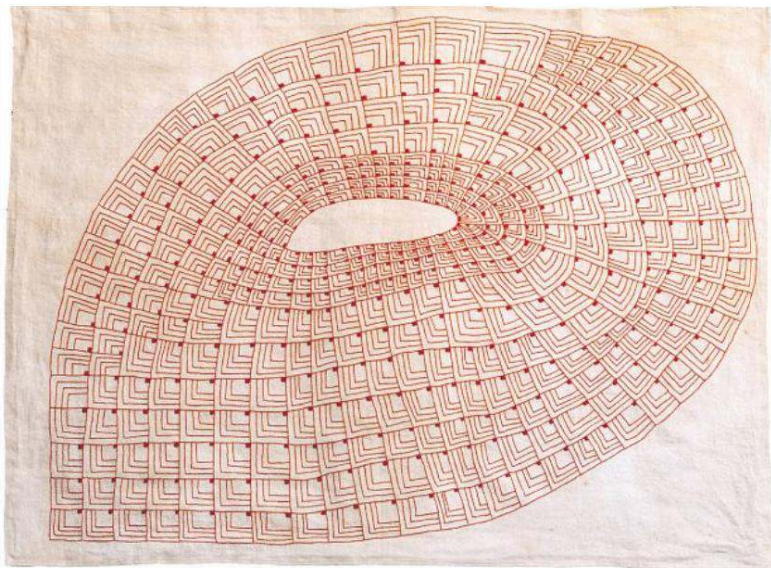


GALERÍA ARTUR RAMON

# El ovillo en el laberinto

Por Felip Vivanco



Tejer, destejer, coser, descoser, repuntar, zurcir. Abrir caminos aguja en mano, dedal calado. Bordar laberintos y dar vida a la ligereza y convertir-la en un poemario de piezas únicas en la que el arte abraza la modestia y la artesanía se viste de grandeza. Hace unos meses, la galería Artur Ramon dio voz a varios ceramistas, casi todos mujeres y todos fascinantes, en una muestra extraordinaria que giraba (igual que el torno) moldeando no la idea de la materia sino el concepto del vacío. Una exposición que dejó huella. Ahora, en una línea parecida, esta sala de exposiciones honra a varias artistas textiles con una serie de piezas delicadas y líricas que resitúan la creación con telas e hilos y reescriben lo que puede y debe ser el arte: emoción y calambre.

Silvia Ventosa, conservadora del Museu del Disseny y referente que ha teorizado sin parar acerca de la trama entre artesanía, moda y arte, ha comisariado *Laberints i textures*, que es una muestra pero también una puerta que, una vez abierta, da paso a un mundo que va ramificándose, desovillándose, fibra a fibra, a partir del trabajo de seis artistas de varias generaciones que hilando van, hilando vienen desde hace mucho. Sus creaciones escriben el presente y apuntan al futuro, pero se traman a partir de

**Amparo de la Sota 'Bil'**, creación del 2012 de la artista madrileña, que expone en la galería Artur Ramon de Barcelona



técnicas antiguas, el bordado, el collage, el punto, el macramé, el trabajo con o sin telar... Aurèlia Muñoz (1926-2011), referente internacional sin discusión del arte textil, acompaña a Marga Ximénez (1950), diseñadora, ilustradora que apuesta por técnicas innovadoras para enhebrar un discurso feminista.

Francesca Piñol, profesora en Escuela Massana, juega muy en serio con la combinación de texturas y colores, un poco como las creaciones de la insigne Rosemary Tröckel. Mientras que Amparo de la Sota (1963) homenajea al viejo oficio del traperero: a partir de telas viejas construye una prenda transformada que acaba teniendo un aire abstracto. El sexteto en Artur Ramon lo completan Pilar Sala (1942), que indaga en los senderos que ofrecen los tapices contemporáneos, y Carla Mañosas (1992), especializada en arte tejido a partir de la observación de la naturaleza. Entre ella y Muñoz hay una brecha de casi un

**Aurèlia Muñoz 'Macramé rosa'**, de la artista catalana, referente internacional del arte textil

siglo y, a la vez, un campo fructífero donde más artistas (en la mente, la magia de Magda Bolumar o Rosa Tharrats) siguen hallando laberintos donde perderse, e incluso hallarse.



SO/Sotogrande

San Roque, Cádiz So-sotogrande.com

SOTOGRADE

## La revolución del cortijo

Nueva vida para el cortijo de Santa María de la Higuera, hoy convertido en el novísimo hotel So/Sotogrande. Ubicado en la exclusiva urbanización entre Marbella y Gibraltar, el nuevo establecimiento se puso en marcha este verano con el concepto de crear un auténtico cortijo moderno, para lo que se conservó parte de su esencia para modernizarlo y revolucionarlo. Y así, con esa base de cortijo clásico, se han instalado 152 magníficas habitaciones y 36 suites muy singulares.

Como zonas comunes, cuenta con media docena de restaurantes y bares, dos piscinas exteriores y una interior, un spa de 2.500 m<sup>2</sup>, un gimnasio y enormes instalaciones para reuniones y bodas, pues por ahí va a ir también la filosofía del hotel. Desde casi todos los puntos del So/ sus huéspedes disfrutaron de vistas al mar, hacia Gibraltar, el campo de golf de Almenara y el frondoso campo andaluz.

Curiosamente, en los más de 50 años de historia de la urbanización gaditana, Sotogrande no había tenido un hotel al nivel del resto de las instalaciones de la urbanización ni un punto de encuentro hasta que la cadena hotelera Accor apostó por la adquisición y reforma del antiguo hotel Almenara. Este verano, tanto los residentes como los huéspedes del hotel disfrutaron del nuevo centro social de la zona, junto a los campos del Santa María Polo Club, uno de los más exclusivos de Europa. **J. ORTEGA FIGUEIRAL**

GOURMET

## Un chardonnay de alta intensidad

Por Meritxell Falgueras

Atención, este ya es un chardonnay de elevada intensidad, y encima, esta añada 2019 es considerada la mejor de los últimos 20 años. Su altiva mirada amarilla brillante con reflejos verdosos apunta maneras en una copa amplia. Presume de una nariz prominente, elegante y fresca. En la cima, aromas de fruta de hueso tipo melocotón, frutas blancas donde destaca la manzana madura. Boca que da la talla con una cremosa textura y la acidez en la cúspide. Y coge más vuelo si se combina con pescados grasos, marisco, cebiche, arroces, ahumados y quesos de carácter. Este nuevo vino es fruto de la alta expres-

sión de terruño y de las colinas de Raimat. Su historia se remonta a 1914, cuando Manuel Raventós i Domènech adquirió unas tierras áridas e infértiles en un entorno único, para convertirlas en lo que hoy son 2.245 ha de viñedos 100% ecológicos certificados.

Aunque es una archiconocida bodega, Raimat también apuesta por las pequeñas producciones con vendimia manual selectiva en bancales de entre 50 y 100 m por encima del valle. El viñedo se expresa tal y como es: con una mínima intervención humana. En viticultura solo se hace lo estrictamente necesario como la poda corta a una viña que tiene veintidós años. La uva se recoge durante

la noche aprovechando las temperaturas más bajas para conservar todos sus aromas y en cajas de 10 kilos para evitar que la uva se oxide llevándola rápidamente a la bodega. Las técnicas son la de la sencillez, el *keep it simple*, con una maceración pelicular en frío previa al prensado. Clarificación a temperaturas bajas durante 24-48 horas y fermentación controlada. El *battontage* (remover los sedimentos) se hace semanalmente con liñas finas que aportan esa tensión, intensidad, gusto y clase al vino. Posterior crianza de 12 meses en *foudre* de roble francés sin el impacto de madera tostada buscando preservar la fruta que luce soberbia.



**Turons de la Pleta 2019**  
Raimat  
DO Costers del Segre  
13,5%  
18 euros