

Bell Cros, l'ecologia de la qualitat

"El vi és plaer i és aliment i hauria de ser sempre el més sa possible", explica Joan Asens.



Joan Asens, enòleg i ànima de Bell Cros. | Bell Cros.

"Les vinyes a la DO Montsant són sovint petites, massa petites, a causa de les lleis hereditàries. La població s'ha traslladat de les zones rurals als pobles més grans i les ciutats des de fa molts anys, el que dificulta la inversió i la regeneració necessàries. Les cooperatives vinícoles solen pagar als viticultors per quilo de raïm produït, independentment de la qualitat. Això ha obligat els productors a prioritzar el volum per davant de la qualitat. Però a la DO Montsant bufen nous vents i Bell Cros és part d'aquesta tendència".

Probablement per aquesta declaració d'intencions -que es pot llegir al web del projecte enològic liderat pels suecs **Ann** i **Peter Skoglund**- i per tot el que ve al darrere, l'enòleg **Joan Asens** és l'ànima de **Bell Cros** des dels inicis. "Que què m'aporta? 16 hectàrees de vinya en ecològic que no es reconvertiran mai a sòl industrial", dirà convençut. I amb certa contundència, afegirà: "Un pagès sol no fa grans coses. Ha estat molt individualista, li ha costat pactar? I fer vi és canvi. El pagès és tossut i li costa treballar en grup. I l'individualisme comporta el no progrés i posa en risc la continuïtat agrària i que s'ho quedi un industrial". Té clar que el futur de la DO Montsant passa per "una agricultura més respectuosa" i no s'estarà de reblar la conveniència d'aquesta necessitat urgent amb la següent afirmació: "Ho estem veient, aquesta transició es fa amb gent que ve de fora, perquè al pagès tradicional o l'obliguen a canviar a ecològic o no ho farà perquè és més fàcil lo

altre...". Enòleg d'idees clares que expressa sense embuts. La mà que ha bressolat els vins més ben pagats de la DOQ Priorat. Joan Asens suma diferents assessoraments enològics com el de Bell Cros al projecte propi que és **Orto Vins** i que eleva des de fa anys la qualitat dels vins del Montsant.

"El vi és plaer i és aliment i hauria de ser sempre el més sa possible. El món de l'agricultura està en transformació i en 20 anys no tindrà res a veure a com l'entendem ara. Els pagesos es van fent vells i la terra se la quedarà gent il·lusionada a treballar", explica. I això enllaça amb el seu vincle amb els Skoglund que el 2018 van desembarcar al Montsant després d'haver somiat molt i primer en fer vi a la DOQ Priorat. "L'ecologia és el respecte més intrínsec cap a la terra", sentenciarà Asens. I sobre aquestes bases, ell proposa, arrisca i suma en totes les aventures enològiques que assumeix com a pròpies.

"Bell Cros és una vinya. Però també és una idea, un pensament i un desig de difondre felicitat i situar la DO Montsant al mapa".



Peter Skoglund. Foto: Bell Cros.

"El Peter va comprar una de les figues que estava en venda i que era d'un amic meu que va morir d'un atac de cor. Havia estat del seu pare i sempre em deia que hi havíem de fer coses", explica Joan Asens. Hi ha un vincle estret i personal amb Bell Cros, però aviat arribarà el crit de la terra compartit: "El Peter arriba amb ganes de fer un projecte totalment ecològic i hem avançat molt en aquesta aposta seva. Tenim un assessor en agricultura regenerativa i estem preparant els sòls

per desenvolupar-hi biodinàmica". "És un entorn familiar, que sento a prop i que és a prop de casa i on es treballa de manera respectuosa la vinya", dirà Asens. "El Peter va fer el curs de sommelier a Suècia i també ha fet un curs de vins espanyols i l'ha acabat amb un 9.8. És una persona molt llesta. Li agrada tastar i té una memòria prodigiosa". Està clar que la relació entre ells dos és un win-win i qui se'n veurà beneficiada és la regió, que busca excel·lir sense comparacions odioses amb la DOQ Priorat perquè ja té vins que són raons per demostrar-ho.

Bell Cros és un projecte que ha anat annexionant vinyes i totes elles estan situades a Marçà. Fer vi ha permès contextualitzar també la història vitivinícola del municipi. Els primers vestigis de producció al Priorat estan localitzats a Marçà, on la recerca arqueològica ha documentat fragments d'àmfores d'un antic assentament romà. Però va ser a l'Edat Mitjana quan els monjos van plantar-hi vinya, introduint tècniques de cultiu noves, que van permetre assentar la vitivinicultura a la regió. Aquest lligam de la DO Montsant amb l'arqueologia que s'explica massa poc, és important per construir una visió global i polièdrica, realista i de mirada ampla de la història del Priorat.



Vins Bell Cros. Foto: Bell Cros.

Garnatxes i carinyenes d'entre 40 i 70 anys són l'essència de Bell Cros; l'ull de llebre que van trobar plantat en alguna de les finques s'ha substituït per garnatxa blanca. El resultat són El Camí (carinyena, garnatxa i ull de llebre), El Tracte (carinyena), La Figaflo (garnatxa blanca) i L'Amic (garnatxa negra). I una quarta gamma de vins anomenats "ONE OFF" que tenen la particularitat de ser efímers, singulars, innovadors? Cada anyada es vinifica una referència que, d'entrada, no es reproduirà mai més "per provar estils i elaboracions diverses. Son edicions limitades en les que creiem i on utilitzem mètodes alternatius", comentarà Joan Asens. "El primer any vaig vinificar un cabernet sauvignon amb rapa, sense sulfurós i amb maceració curta. A la segona anyada decidim

embotellar-lo, sense filtrar ni clarificar, seguint l'esperit dels vins naturals i vegans". El segon any, ONE OFF és un brisat "de molt poc temps de maceració" de garnatxa blanca. I el tercer any, l'actual, l'aposta pel brisat passa a ser total: "D'un mes de maceració, rapa i sense remuntatges pràcticament. Criança amb ou de granit per evitar l'oxidació. Té un taní marcat però és fi, i apareixen notes cítriques però també de te verd", explicarà detalladament Joan Asens. Un vi elegant i complex que demostra que el concepte natural en el procés enològic pot donar grans vins. "Aquest brisat no el repetirem. Tenim dues propostes per a l'any vinent, però encara està per decidir quin serà el quart ONE OFF. Hi ha un ancestral de garnatxa blanca?", diu Asens sense arriscar-se a concretar més.



ONE OFF. Foto: Bell Cros.

Bell Cros camina amb pas ferm per arribar al sostre de màxima qualitat i creativitat al Montsant. El pas proper, un cop el sector es recuperi de les conseqüències de la pandèmia, és alçar un celler per arribar de manera sostinguda a produir entre 70.000 i 100.000 ampolles. "L'objectiu primer, però, és preservar aquest entorn que tenim i salvaguardar-lo, per evitar que es perdi", insistirà Joan Asens. Es refereix al patrimoni vitivinícola. La idea és alçar un celler petit a la finca però embotellar a peu de carretera, a Falset. El que està clar és que el camí de futur el traçaran l'ecologia i l'excepcionalitat enològica. "És bo que vingui gent de fora, per quedar-s'hi a viure i desenvolupar projectes com aquest", comentarà l'enòleg. Ann i Peter Skoglund recorden: "Com que som uns entusiastes incurables, ens era impossible resistir el desafiament. Aquella vinya de la vall al peu del Montsant -que estava en venta- va passar a ser nostra. Sabíem que teníem molt per aprendre i vàrem buscar informació. Però mai no ens podíem imaginar que rebríem un suport tan intens de la gent local. Tothom va compartir generosament el seu coneixement i experiència, i ens van donar consells per ajudar a uns nousvinguts a superar les dificultats. Ens van rebre amb els braços



oberts". I un d'ells, queda clar a aquestes alçades, va ser Joan Asens.