

‘A los cinco años ya elaboraba vino’

POR **GEMMA CASALÉ**

¿Enólogo de profesión o por vocación?

A los cinco años mi padre me regaló una prensa y a esa edad ya elaboraba vino. A los diez había hecho cava. Esta señal que tengo en la cara –cuenta mientras la exhibe– me la hice el mismo día que cumplía quince años, cuando tropecé con una vid. El vino ha sido toda mi vida.

Primera promoción de la Escola d’Enología de Falset. Sí. Después amplí estudios en Barcelona con la Ingeniería Agrónoma. Me convertí en profesor de la Escola d’Enología de Falset y también la dirigí durante unos años.

Fichó por Álvaro Palacios, y ahora ha llegado Orto Vins, una bodega casi familiar. Una trayectoria profesional unida a este territorio.

¿Su apuesta por la vinificación y comercialización de sus propias uvas es el futuro para el sector?

Esta apuesta es el presente. El futuro nadie lo ha visto. Es nuestra apuesta por preservar el nuestro presente agrícola.

Antes, el vino formaba parte de nuestro proceso socializa-

dor: los niños merendaban pan, azúcar y vino. El futuro de este territorio mediterráneo pasa por volver a reivindicar que el vino cada día esté en la mesa.

Aunque qué paradoja: crece la cultura del vino caro pero los payeses se quejan de lo poco que se paga el kilo de uvas.

Hay una falta de formación, el payes ha entendido que debe cambiar la manera de cultivar la uva, aunque todavía no ha comprendido que falta cambiar la mentalidad a la hora de vender el vino.

Ya, pero no todas las uvas pueden ser para grandes vinos.

Sólo embotellando toda la producción se consigue un precio justo. Piense que a granel se venden las cosas baratas.

Y no todo el mundo puede pagar veinte euros por una botella de vino.

Hay mucha gente que prioriza, se apasiona por el vino y le gusta la calidad. Aunque ahora también hay muy buenos productos a un precio más bajo.

Es la gama barata. No, se trata de vinos elaborados a partir de las vides más jóvenes. Con una gran calidad.

PERFIL | Joan Asens es toda una institución en el Priorat. Durante años ejerció de enólogo en la bodega de Alvaro Palacios, con míticos productos como La Ermita. Hace un par de

años, junto a otros tres socios, decidió iniciar una aventura propia. Se llama Orto Vins y ya cuenta con ocho productos distintos en el mercado.



Joan Asens relata con pasión los secretos del vino en las colinas de El Masroig, territorio Montsant. FOTO: G.C.

Con los vinos también hay modas.

Hay modas, pero nosotros en Orto no hacemos vino de moda, sino que hacemos vino del Montsant.

Y eso, ¿qué quiere decir?

Se trata de un vino bueno y fácilmente localizable porque transmite la calidad y la singularidad de cada territorio donde está cultivada la vid.

¿La asignatura pendiente es la comercialización?

Ahora es el momento de dejar catar el vino. Una parte importante de esta labor depende del restaurador, debe considerar que tener vino de calidad es un valor añadido.

■■■■

gcasale@diaridetarragona.com