



El vi com no te l'havien explicat abans

L'enòleg Joan Carbó estrena Wine Will Tell, un projecte experimental per entendre, sentir i gaudir la cultura del vi des d'un angle nou

Joan Carbó durant el tast. | Jordi Gatell.

"En Joan sembla sortit del Renaixement. És un artista crític amb l'entorn, un filòsof sensible que fa servir la gastronomia per parlar de la vida i de la humanitat. Té un talent narratiu incomparable però no s'allunya de la ciència". El sommelier **Ferran Centelles** (Bullipèdia) elogia el talent de **Joan Carbó**, enginyer agrícola i màster en enologia, impulsor de *Wine Will Tell*, un projecte experimental que proposa viure i sentir el vi des d'un angle nou, amb la voluntat que el relat de fons amari cos i ànima i l'emoció pugui ser conseqüència no només de la textura del vi a la boca, sinó també del coneixement après. Es defineix com a artista -té obra exposada al Vinseum-, i és propietari de dues destil·leries, a Bolívia i Catalunya. Va iniciar el projecte Esperit Roca al Celler de Can Roca i és consultor de l'ONG *Wildlife Conservation Society*. Avui explora camins nous. "No aspiro a res; conspiro per seguir experimentant i obrir noves mirades, començant per la meva", advertirà. Ho fa amb energies renovades i talent multiplicat a partir d'una metodologia d'investigació que defineix com a "caòtica". "Em va sorprendre moltíssim. En Joan té un punt esotèric però aquesta acció que ha creat no és volàtil i aèria, sinó que està molt ben arrelada i argumentada, et fa tocar de peus a terra. És un tast que costa de descriure. Per entendre-ho, hi has d'anar. No n'havia viscut mai cap d'igual", explica l'enòleg **Adrià Pérez** (Cims de Porrera).

La taula del Wine Will Tell. Foto: Jordi Gatell.

Certament és així. Hi ha una taula parada per a un màxim de 10 persones que es poden conèixer o no entre elles. Al damunt seu, copes de vi i pedres de volums, formes i colors diferents, recollides vora el mar a Barcelona, inundant de misteri la taula. Un espai de relació que té "una dimensió política, social i cultural establerta. Subvertir-la és només una part de les meves accions. L'altra part consisteix a aprofitar-la", dirà Joan Carbó. Abans que comenci la seva intervenció narrativa en una nau del barri del Poblenou on l'escalf el posen les persones, els assistents comparteixen una copa de cava. Es presenten, se saluden i se situen, mentre van creixent les incògnites i el neguit. L'ideòleg de *Wine Will Tell* és conscient que qualsevol interacció amb l'ambient condiciona l'experiència sensorial i, per tant, estètica, de manera que les seves accions tenen sentit "en espais blancs i diàfans com una galeria d'art o un museu d'art contemporani". Joan Carbó proposa als assistents silenci per fluir i divagar plegats, asseguts a taula al llarg de com a mínim dues hores. El seu relat és sòlid i ve a demostrar allò que planteja d'inici com a declaració d'intencions: "Els qui estimem el vi estem avorrits de la manera com s'explica". Per això ell filosofa en el sentit més ampli i profund de la paraula, creant un discurs nou per fer comprendre que "els humans hem estès el cultiu de la vinya fins a límits insospitable. Plantejo un periple conceptual que explora amb una mirada crítica la realitat que ens envolta a partir d'un llenguatge interdisciplinari", reconeixerà. Confronta pràctiques respectuoses i d'altres de vergonyats en 6 actes que definiran 6 vins. No els descriu organolèpticament, sinó que deixa que cada participant l'analitzi a partir dels seus coneixements i memòria olfactiva. I que sigui lliure en la seva voluntat d'apropar-s'hi tècnicament o hedònicament. No jutja, només demana atenció per assumir el relat de fons de cada referència, que és mirall d'una regió vitivinícola, per tant, d'una cultura, una



manera d'entendre el vi, un tipus de sòl, un tracte precís i concret del paisatge... Per això a sobre la taula compartirà històries de pedreres, muntanyes, murs, pedra seca, mineralitat, ous de formigó...

Pa de pagès al Wine Will Tell. Foto: Jordi Gatell.

Viandes al Wine Will Tell. Foto: Jordi Gatell.

Enmig de tot això, explora allò que enyora als tastos i ho fa avinent als assistents: "Existeixen moltes maneres d'emocionar-se amb una copa de vi i no totes passen per encertar sabors o reconèixer varietats de raïm, zones de producció o cellers. El lloc, el moment i les persones amb què es comparteix una ampolla són una part essencial d'aquesta experiència, però hi ha molt més", resumeix. La taula s'omple de paraules, les seves, i de vins servits. Al tercer acte serveix plats amb viandes (embotits i formatges) i llesques de pa de pagès que se sostindran damunt dels plats o les pedres, a gust del comensal. Proposa menjar amb les mans i no donar valor excessiu a la proposta gastronòmica, però defallirà en el seu intent. Entre mossegades, ell continua el relat. I suggereix. Mostra les notes que apuntalen el discurs fruit d'una recerca i curiositat inaudites. S'emociona en més d'una ocasió. I reivindica el vi "com a objecte d'experimentació artística des d'on explorar i *problematitzar* les perspectives i realitats contemporànies que ens envolten".

Joan Carbó durant el tast. Foto: Jordi Gatell.

El viatge que proposa Joan Carbó comença i acaba amb referències al Massís del Garraf i a la Malvasia de Sitges. Inclou un recorregut per regions del vell món: Itàlia, França i Alemanya. També per la geografia espanyola i acaba amb un vi que es tasta a cegues, d'origen mediterrani. Hi ha infinitat de frases que pronuncia que queden fixades a la pell, com que "la tradició no es pot heretar, sinó que s'ha de conquerir" o que "beure a l'aire lliure és triplement emocionant". Evidentment estan fora de context i el lector de l'article no les pot entendre sense conèixer l'espai que habiten al tast. Crea acció poètica i sinestèsia, parla de restauració ecològica, meravella amb l'*Stone Walls for Life*, repta i motiva els assistents a cada acte. Els fa vibrar durant la seva al·locució i és desencadenant de converses que demana guardar per al final. "*Terroir ficció, a la conquesta d'un sabor inexistent* és un tast narratiu que comença amb la restauració d'un mur de pedra seca i transita per diferents regions vitivinícoles, per imaginar el sabor d'un terroir inexistent a tocar de la ciutat de Barcelona", diu Carbó per definir l'acció narrativa, una de les tres amb què ha estrenat *Wine Will Tell*. I afegeix: "El fet és que, a cada lloc concret, tingui una llarga tradició vitivinícola o bé sigui un paratge recentment emergit, la vinya s'expressa d'una manera particular i els seus fruits adopten aromes, gustos i sensacions específiques (?) L'origen d'alguns vins són perfectament reconeixibles en un tast a cegues i a això li'n diem terroir".

Experiència sensorial amb pedres. Foto: Jordi Gatell.



"És molt atractiu, no saps on vas ni què vas a fer. És una experiència sensorial complerta, que et permet interactuar amb un grup i gaudir més enllà del vi, amb l'art, la filosofia, el romanticisme...", descriu **Maite Zaldivia**, economista de professió i experta en vins, amb el nivell 3 del diploma WSET. És certament un tast disruptiu, on la paraula s'encavalca amb el tast i fa transitar l'assistent per regions de vins remotes i admirades amb la voluntat "d'explorar noves estètiques del paisatge per afrontar un futur sovint titllat de distòpic", matisa Carbó. Ell mateix presenta l'activitat a les xarxes socials amb tot un seguit d'interrogants: "Una vetllada? Una instal·lació social? Un tast gastrosòfic? Segurament totes tres coses i alguna més. Arribar a cegues és obrir-se a la llum, aquella que les vinyes transformen en vi". En definitiva, la seva és una proposta radical i alternativa per submergir-se en la cultura del vi. *Mar de carinyena* i *Ruta antiturística* són els dos altres tastos indòmits que ha creat, al costat de *Terroir ficció*. Aptes els tres per a amants del coneixement, de la bellesa i de la cultura contemporània i per descomptat del vi i la gastronomia". Joan Carbó aclareix: "Però no de l'alta, sinó d'aquella on els aliments esdevenen un llenguatge des d'on explorar idees socials i culturals del temps que ens ha tocat viure". *Wine Will Tell* creixerà orgànicament perquè l'alimenta el boca-orella i perquè els guions es consolidaran i tindran girs nous, cosa que el repta. Com consultar fonts i desplaçar-se sobre el terreny per comprovar informació o contrainformació o metàfora. La seva rebel·lia discursiva mira de fer-se lloc en sintonia amb el moment enològic que viu el vi, que és efervescent. Per això conclou: "Com més vins fem i més diferents entre ells, millor". De construir el relat ja se n'encarregarà ell.