

# Estils



A les imatges, dos moments diferents del taller per fer vi negre organitzat pel Fab Lab i l'Espai de Vi Català. CÈLIA ATSET

## Produeix el teu propi vi, com sempre i amb ajuda tecnològica

El Winemakers Lab conjuga modernitat i tradició per ensenyar a elaborar negres de taula

NEREIDA CARRILLO  
BARCELONA

Es van conèixer trepitjant terra tova i seleccionant raïm un dissabte de final d'estiu al Priorat, un dissabte de verema. I ara, després d'uns quants mesos d'aprenentatges compartits, anhelan fer un brindis de vi negre. Serà molt especial, perquè el vi que hi haurà dins les copes que xocaran l'hauran elaborat ells i elles. Més d'una desena de persones participen aquests mesos al primer taller que han posat en marxa l'Espai del Vi Català i el Fab Lab Barcelona amb l'objectiu que aprenguin a elaborar la beguda més popular. El propòsit és que tothom sàpiga fer el seu propi vi.

La iniciativa híbrida les pràctiques mil·lenàries de l'enologia amb la tecnologia més actual, com ara la fabricació digital i la sensorització i anàlisi de dades. Es vol que fer vi torni a esdevenir una experiència

habitual i en comunitat. Encara que ens pugui sorprendre, el fet que cadascú elabori el seu propi vi no és nou; però es va perdent. "Amb el procés d'industrialització del segle XX, ens convertim en triadors d'aliments. Aquesta iniciativa té la intenció de tornar a empoderar la gent que es vulgui fer els seus aliments i un d'ells és el vi", assegura Miguel Figini, coordinador de l'Espai del Vi Català. Per a Tomás Díez, director del Fab Lab Barcelona, un dels valors de la iniciativa rau en aplicar la filosofia del *do it yourself* al món del vi i crear un espai de taller que sigui un terreny adobat per a l'aprenentatge i l'experimentació.

Del treball al sol, a l'aire lliure i amb utensilis rurals, els participants passen a escenaris totalment diferents. Asseguts al voltant d'una taula, tots miren una pantalla en què un Excel mostra una infinitat de dades que estan a punt de convertir-se en una gràfica. Aquells flamants veremadors ara adopten el paper de científics de dades per escrutar xi-

**Fes-ho tu**  
Aquesta iniciativa aplica la filosofia 'Do it yourself' al món del vi

**Èxit**  
La barreja entre tradició i tecnologia és el que atrau molts participants

fres referents a la humitat, la temperatura interior i exterior o la densitat del líquid. A la taula del darrere reposa un dels vasos on van premsar i introduir el raïm recollit que volen convertir en vi. Amb sensors i mètodes innovadors d'anàlisi de dades estan seguint i influïent en el procés de fermentació.

### Examinar la fermentació

"Els sensors permeten tenir un procés més controlat -assegura Díez-; conèixer millor el teu vi i saber coses que no estan a l'abast, que no es poden copsar a simple vista, o al gust o quan s'olora". La tecnologia del segle XXI es proposa així millorar les pràctiques mil·lenàries de fer vi. Els sensors s'inclouen entre els elements tecnològics que el Fab Lab ha afegit al kit tradicional per elaborar vi. Per al curs, utilitzen un kit de vinificació ideat i cedit per l'enòleg del Priorat i referent indiscutible José Luis Pérez. Conté un vas per produir unes dues ampolles amb quatre quilos de raïm, un filtre inte-

rior i altres elements als quals el Fab Lab hi ha afegit una placa d'Arduino i instruments de medició de la temperatura i la humitat.

La suma de tradició i modernitat és el que ha atret molts alumnes ainscriure's al Winemakers Lab. És el cas de Maria Vallès. Prové d'una família de viticultors del Penedès i, després d'alguns anys de feina i residència a diferents llocs del món, ha decidit tornar i dedicar-se al que fan a casa seva. "Vinc d'un món molt tradicional. Vull entendre quines innovacions hi ha i amarar-me de la democratització de fer vi", diu.

"El vi -explica Figini- té, fonamentalment, quatre moments. El primer és la part prefermentativa, és a dir, recollir el raïm, seleccionar-lo, preparar els ingredients". El procés continua amb la fermentació, que comporta l'acció dels llevats que converteixen el sucre en vi. "Acabada la fermentació -afegeix el coordinador de l'Espai del Vi Català- hi ha un procés d'estabilització i clarificació". Finalment, arribem a

l'etapa de la criança, en què es decideix "si a aquest vi li donem més temps perquè vagi millorant o el posem en marxa com un vi jove". Les sessions formatives del Winemakers Lab recorren totes aquestes etapes, en què l'alumnat compta amb l'orientació i la supervisió de professionals.

### **Disfrutar i compartir el procés**

De tots aquests moments, Martin Gutmann es queda amb la fermentació: "El que més m'ha agradat fins ara és veure l'activitat biològica en el nostre contenidor experimental". Aquest austríac, que segueix formant-se a Barcelona, és un apassionat de les tecnologies digitals i el moviment *maker*, però també té avantpassats que van créixer i treballar en una granja. "La intersecció entre la granja, la producció d'aliments i les noves tecnologies digitals és molt interessant", reflexiona Gutmann mentre revisa i controla les temperatures del seu contenidor. La tecnologia enriqueix el procés de fermentació perquè les dades permeten saber com s'està produint i intervenir-hi; podem decidir canviar la ubicació del recipient en una cambra més calorosa perquè continuï fermentant o al contrari. "És com un ball", comenta Díez.

Les instruccions sobre si moure o no el recipient o altres orientacions les reben els i les alumnes a través d'un grup de WhatsApp. Per a Gutmann, aquest procés en comunitat és un dels punts forts del projecte. "La tecnologia ajuda a unir la gent. L'intercanvi d'idees crea un diàleg i mostra que no hi ha una única manera de fer les coses, sinó que n'hi ha moltes i cap és millor".

El raïm de les varietats garnatxa i carinyena que van recol·lectar està a punt de convertir-se en un vi i se servirà a taula en una ampolla que recollirà el resultat final. Els participants ja estan preparats per quan això passi i, amb una sessió de formació en fabricació digital, han dissenyat i posat a punt els taps i un embalatge personalitzat. "Vam aprendre com podem imprimir en 3D els taps -explica Díez-, a fer ampollers, a personalitzar les etiquetes amb la talladora làser i a fer caixes". Són altres aportacions de la tecnologia que es combinen amb processos i debats més tradicionals.

Per a Maria Vallès la democratització i l'extensió de l'elaboració del vi no erosionarà el negoci dels cellers, sinó que l'incrementarà: "La gent tindrà més interès pel món del vi i moltes persones descobriran la feina que hi ha al darrere". Un cop acabi el taller, tant l'Espai del Vi Català com el Fab Lab Barcelona pretenen donar continuïtat a la iniciativa amb altres sessions de formació de blancs i escumosos. Però també volen anar més enllà, explica Figini, i crear "una mena de *coworking* de *start-ups* del món del vi" a les quals s'afegeixin entorns per a la fabricació d'altres aliments com ara formatges. Potser quan tinguin el seu vi acabat i embotellat, els alumnes també brindaran per això. ■