

# Física recreativa per a músics i vinyaters

*Adrià Salas i Rubén Sierra, membres de La Pegatina, visiten el Celler de Can Roda per analitzar les similituds entre la música i el vi*



Els membres de la pegatina visiten el Celler de Can Roda | Josep M. Montaner

Entre Montcada i Reixac, d'on són originaris **La Pegatina**, i Santa Maria de Martorelles (el Vallès Oriental), on hi ha el Celler Can Roda, hi ha aproximadament deu quilòmetres. Can Roda és un celler jove, que comercialitza vins amb la DO Alella des del 2010. Amb Adrià Salas i Rubén Sierra, membres de **La Pegatina** i protagonistes de la portada de la revista Enderrock del mes de maig

(<http://www.enderrock.cat/noticia/16986/enderrock/presenta/numero/antologic/dvd/pels/25/anys>) , hem visitat el celler i ens ha rebut l'enòleg Enric Gil.

Passejant per les vinyes, hem pogut constatar una coincidència entre les professions de músic i vinyater: cal dominar molts camps diferents. "Nosaltres treballem amb productes vius, que són la vinya i el vi. Hem de tenir coneixements de química, microbiologia, bioquímica, física, botànica... Hi ha multitud de factors que intervenen perquè puguem beure'ns un bon vi. Però en realitat tot és química, perquè rere qualsevol gust que puguem notar hi ha una mol·lècula que prové de la vinya, la berrica, la fragmentació, la llevadura... El resultat final és una interacció de fins a 50.000 coses diferents", analitza Gil.

Amb la música passa una cosa semblant, explica Salas: "Els artistes, a banda de l'instrument, les lletres i les músiques també hem de saber de publicitat, relacions públiques, comunicació, xarxes socials, gestió, il·luminació, sonoritat... i de vegades fins i tot hem de fer de mecànics!". El

colíder de **La Pegatina** fa notar a més una altra coincidència: "La música és física. El fet que un la faci vibrar a 440 Herz no és el mateix que si vibrés a 432, que és la freqüència de rotació de la terra. Els 440 els va imposar Adolf Hitler i els 432 crearien una sensació de felicitat".

Enric Gil també apunta que tant el vi com la música serveixen per desinhibir i que, per tant, afavoreixen les relacions humanes, mentre que Adrià Salas opina que, si està ben fet, no hi ha ni vins ni cançons que siguin millors que les altres i que aquí hi intervenen els gustos personals de cadascú.



El Celler de Can Roda, situat al Vallès Oriental, comercialitza vins amb la DO Alella des del 2010.

### **Un maridatge fàcil**

Per a l'enòleg de Can Roda, hi ha una relació estreta entre el món del vi i el de la música: "Els vins es poden maridar amb els diferents tipus de músiques. Hi ha vins rockers i altres de més folkis; n'hi ha de rústics i terrestres que fan pensar en el música d'arrel, la fusió o la festa... i altres de més domats, més suaus, amb un toc dolcet que podríem dir que són com una balada".

Per a Adrià Salas, el vi és per a ocasions especials: "M'agraden molt els vins de la *DO Alella*. Els vaig conèixer fa temps perquè el tiet del nostre percussionista té un restaurant a Montcada i va a buscar els vins directament als cellers. Sempre ens serveix vins d'Alella. Jo no associo el vi a la festa sinó més aviat a les trobades especials: un dinar amb amics, un sopar tranquil... M'agrada beure vi amb un menjar relaxat, que no sigui molt copiós per poder-lo apreciar millor?. De manera molt similar opina el seu company de formació Rubén Sierra: "Jo bec poc vi però sobretot en sopars, i com l'Adrià, han de ser celebracions úniques. M'agrada molt assaborir-lo".



Els membres de **La Pegatina**, Adrià Salas i Rubén Sierra amb l'enòleg Enric Gil.

Entre Montcada i Reixac, d'on són originaris

La Pegatina

, i Santa Maria de Martorelles, on hi ha

el Celler Can Roda, hi ha aproximadament deu quilòmetres. Els músics Adrià Salas i Rubén Sierra

han visitat les vinyes, han tastat el vi i han percebut que els dos mons no queden tan allunyats.

Entre Montcada i Reixac, d'on són originaris

La Pegatina

, i Santa Maria de Martorelles, on hi ha

el Celler Can Roda, hi ha aproximadament deu quilòmetres. Els músics Adrià Salas i Rubén Sierra

han visitat les vinyes, han tastat el vi i han percebut que els dos mons no queden tan allunyats.

