

?El bon gust i altres dictadures

???"Arribats a aquest punt i superat l'argument de "és bo perquè s'assembla allò Francès", ens toca superar el "és bo perquè és fet aquí"» | Article d'opinió de Romina Ribera



Romina Ribera

Els primers anys a interessar-me pel vi escoltava el virtuosisme de paladars entrenats a discernir entre gerds madurs i cireretes d'arboç. El desig de molts era aprendre'n prou per poder dir "aquest és bo, aquest altre no". En els ulls d'uns quants s'hi llegia un dubte inconfessat, i com es fa per saber que un vi és bo? Jo em preguntava llavors igual que ara, bo per a qui? però sobretot, bo per a què?.

La teoria ens diu que allò que considerem bo o dolent forma part de nocions culturals i que per gaudir del gust s'ha d'estar habituat a un gran repertori de paladars. Tot s'aprèn.

Però aprendre no és el mateix que pensar, descriure no és el mateix que opinar. El més fumut és que enmig de la plaça se sent només qui duu l'altaveu més gran i entre tant soroll profans i experts anem perdent el nord. D'entre els que opinen hi ha qui continua cantant la "moda de París".

Tal com reflexionen Joan Santacana i Nayra Llonch en l'obra sobre la *Història del gust*, les modes i les cuines victorioses tenen darrere els respectius estats, perquè els aparadors de la cuina sempre han estat -al llarg de la història- les grans corts reials. Hi afegiria aquí, també el vi. La major part de les àrees vinícoles més reconegudes avui dia, tingueren darrere els respectius estats. Com continuen Santacana i Llonch -i dit d'una altra manera-: els vins, així com la cuina

dels territoris on residien els monarques, van ser els que es van estendre, mentre que els altres van ser relegats, en el millor dels casos, a l'honorífic lloc de regionals. Així, a determinar què era bo i què no, hi jugaren un paper important aquests grans aparadors, les fórmules en cada moment d'extracció social i un grapat d'elements relacionats amb el comerç i avui amb la globalització.

Tot això alguns dels que opinen podrien aprendre-ho abans de parlar o menystenir. Perquè tot és política. I la història l'escriuen aquells qui tenen l'exèrcit més gran. I que no se'm malinterpreti, en cap cas nego la qualitat d'aquells vins i aquelles cuines. Però em sorprèn la prepotència amb què responen alguns quan expliques que certes veritats inamovibles no són més que el resultat de territoris que han guanyat la batalla del relat. La prepotència de qui ignora com funcionen certes supremacies, còmplices de la dictadura del gust.

Arribats a aquest punt i superat l'argument de "és bo perquè s'assembla allò Francès", ens toca superar el "és bo perquè és fet aquí". Aquí són molts llocs, aquí són moltes maneres.

El vi com tants altres productes culturals és un reflex de la identitat social de cada moment. I avui i aquí anem perdent identitat enmig d'un enorme desgavell social.

Avui tots parlen d'arrels, ecologia i biodiversitat. Fins i tot aquells que ni tan sols treballen en aquests termes.

El 2021 les corts reials han estat substituïdes per lobbies i altres poders. Els cellers malden per guanyar la batalla en el complex món de la comunicació, amb missatges a premsa, ràdio, televisió i xarxes. Avui tots parlen d'arrels, ecologia i biodiversitat. Fins i tot aquells que ni tan sols treballen en aquests termes. Com la caixa d'ous amb imatges de gallines lliures i felices que adotzena codis començats pel número 3. Si la batalla es lliura sobre qui treballa més i millor per protegir la terra, benvingut sigui el conflicte. Sobretot si aconsegueix activar el canvi de paradigma. Cal recordar que els que parlen emulant el continent, però no el contingut, imiten a persones que actuen i que, de la biodiversitat, l'ecologia i les arrels, en fan no només vi, sinó modus vivendi. I la sensació és que cada dia en són més i aconsegueixen arrossegar la resta.

I tot això com es tasta? S'aprèn. S'aprèn tastant amb crítica i insonoritzant qui del vi només n'ha après la geografia física i el soroll predominant. I davant de tant soroll s'aprèn més que mai de qui ens guia en l'intent d'establir paràmetres de criteris objectius: Varietat, ecologia, intervenció, ampolla, informació al consumidor...

Tant de bo el fil esmolat de la crisi post pandèmia no degolli a qui encara conserva certa ètica. Tant de bo el camí empès per molts d'entendre que el que és bo al paladar també ho ha de ser per la terra no mori enfonsat pel pes dels préstecs i els ICO. Tant de bo quan sortim de tot aquest munt de gel hidroalcohòlic i vida amb mascareta, encara quedi en peu qui sap ensenyar a beure a bé.

Gurus del que és bo en tenim arreu.
Romina Ribera per a la Guia de Vins de Catalunya.