

PROJETE VIBRACIONES
TASTA-SONS
MARIDATGE MUSICAL



UN MARIDATGE ÚNIC DE VI I MÚSICA

T'agradaria descobrir com el vi i la música poden transformar les teves emocions? Aquesta és una experiència sensorial dissenyada per a tots els amants del vi, la música i, sobretot, per aquells curiosos que vulguin endinsar-se en aquest món fascinant.

Com el vi, la música crea atmosferes, desperta sentiments i ens transporta a moments inoblidables. Cada peça musical té el seu propi caràcter, igual que cada vi: pot ser fresc, lleuger i brillant, o intens, profund i càlid. Amb el maridatge perfecte, aquestes dues formes d'art es complementen i amplifiquen, oferint-te una experiència sensorial única que no podries gaudir per separat.



A photograph of a wine tasting table. In the foreground, there are several wine glasses filled with white wine, arranged in a semi-circle. Behind them are five wine bottles of varying colors (green, dark brown, and light grey). The bottles have labels, some of which are partially visible, including 'lloPS 2018', 'Válidosera', and 'JOSÉ PARIENTE'. The table is covered with a light-colored, possibly white, cloth. The lighting is warm and focused on the wine, creating soft shadows.

COM FUNCIONA TASTA-SONS?

- **Selecció prèvia:** abans de l'activitat, seleccionarem acuradament els vins i les músiques que millor hi maridin. Cada peça musical estarà escollida per potenciar l'experiència sensorial, creant una harmonia única entre els dos elements.

- **Maridatge:** durant l'activitat, es presentarà cada vi i s'explicarà, de manera didàctica, la seva relació amb la música que l'acompanyarà. Tot seguit, els participants podran gaudir-ne conjuntament.

El **Tasta-sons** és una activitat accessible i emocionant, on el coneixement es transmet de manera clara i propera, però sempre amb una mirada creativa i innovadora.



UN VIATGE SENSORIAL

La combinació de música vi té també un efecte directe en el nostre benestar. A més a més, **incrementa la producció d'endorfines, les hormones de la felicitat**, que ajuden a reduir l'estrès i potencien la sensació de benestar i plaer.

A través d'aquesta fusió, podem oferir experiències immersives que van més enllà del tast tradicional, creant un espai on cada nota i cada glop es converteixen en un viatge emocional i sensorial.

L'audició musical es farà mitjançant audiovisual i la seva durada serà de 90 minuts.

L'equip:

Esteve Nabona

Músic de gran trajectòria, és conegut pel seu lideratge en importants projectes i per la seva contribució al món de la música en diverses disciplines.

Format al **Conservatori Superior de Música de Barcelona**, ha estat director i pedagog a la **Fundació Orfeó Català-Palau de la Música** durant més de vint anys. Actualment, dirigeix dos projectes corals com el **Cor Femení Scherzo** i l'**Ensemble Vocal Cambra 16**.

Des de sempre, ha cultivat una profunda passió pel món de la vinya i el vi i els últims anys ha aprofundit en aquest món, explorant la connexió sensorial entre l'enologia i la música.

Aquesta passió l'ha portat a iniciar una innovadora col·laboració amb diversos cellers com per exemple, el **Celler Kripta (Agustí Torelló i Mata)** i el **Centre d'Interpretació de la Malvasia de Sitges (Celler de l'Hospital)** i a crear el projecte **ViBracions**.





Júlia Gómez

Experta en enoturisme, *project manager*, lideratge d'equips i relacions públiques i institucionals.

Formada a l'**Escola de Turisme Sant Ignasi** i a l'**Escola Superior de Protocol i Relacions Institucionals**. Màster en **Viticultura Enologia i Màrqueting** i Màster en **Lideratge Transformador Organitzacional**.

Amb una trajectòria professional de més de vint anys, ha treballat en empreses del sector tant rellevants com **Caves Codorniu** i els cellers **Maset del Lleó** i **Pinord**, dissenyant i coordinant projectes, desenvolupant activitats i esdeveniments ben diversos.

Actualment, col·labora amb l'**Escola d'Enoturisme de Catalunya**.

El seu vessant més creatiu l'ha portat a crear el projecte **ViBracions**.

CONTACTA AMB NOSALTRES

vibracionsmusica@gmail.com

Whatsapp: +34 629937455

