vinetur

Josep Roca: “Las emociones interfieren en la calidad del vino”

Más de 200 profesionales asistieron al arranque del Island Wines Summit en Puerto de la Cruz

lunes 22 de junio de 2026



Josep Roca inauguró este lunes, 22 de junio, el Island Wines Summit en el Auditorio del Hotel Taoro, en Puerto de la Cruz, con una cata magistral de ocho vinos procedentes de islas de distintos países. Más de 200 sumilleres, bodegueros y Masters of Wine

asistieron a la sesión inaugural del encuentro, organizado por Vocento Gastronomía junto al Cabildo de Tenerife y Turismo de Tenerife, con la colaboración de Vinos de Tenerife.

El congreso se celebra durante este lunes, 22 de junio, y este martes, 23 de junio, en distintos espacios de Tenerife. La apertura corrió a cargo del sumiller de El Celler de Can Roca, que centró su intervención en la relación entre paisaje, historia y percepción del vino. Durante la sesión, defendió que “cada copa contiene una historia” y resumió su planteamiento con una idea que dio sentido a toda la cata: “Las emociones interfieren en la calidad del vino”.

Roca presentó las islas como territorios donde se concentra conocimiento y donde conviven tradición e innovación. También subrayó su papel histórico en las rutas marítimas y en el intercambio de variedades y culturas vitivinícolas. En su intervención sostuvo que “las islas son luz, son faro y son oportunidad”.

El recorrido comenzó en la Île d’Yeu, en Francia, con Blanc du Caillou Chenin 2023 de Domaine de l’Île d’Yeu. Roca explicó que se trata de un proyecto pionero en una isla sin tradición vitivinícola previa, situada frente a la costa de Nantes. La primera plantación se realizó en 2023 sobre una parcela que había permanecido 12 años en barbecho. La producción fue de 600 botellas en la primera elaboración y de 800 en la segunda. El sumiller lo presentó como un vino nacido de la experimentación y de la recuperación del paisaje insular, con una viticultura sin tratamientos agresivos y una expresión marcada por el suelo granítico, con notas de hierbas, cítricos y fruta blanca.

La segunda parada llevó la cata a Porto Santo, en Madeira, con Justino’s Project Listrão biológico 2024. Roca situó este vino en un entorno de apenas 6 kilómetros de arena y piedra caliza, con una producción de alrededor de 700 botellas y sin continuidad asegurada en próximas añadas. Describió un viñedo asentado en condiciones extremas, en una de las zonas más secas del Atlántico, y señaló que el vino refleja esa dureza con tensión, verticalidad y una textura fina y salina.

Desde allí, la sesión se desplazó a la isla de Pico, en las Azores, con un Arinto dos Açores en crianza de solera de Antonio Maçanita, de Azores Wine Company. Roca lo definió como una expresión de tiempo y territorio. Puso el acento en una viticultura

levantada entre muros de piedra volcánica y el océano, y afirmó que esa relación con el medio da lugar a un vino de profundidad, salinidad y acidez precisa.

La cuarta referencia fue Domaine de Kalathas 10+12 2022, de Tinos, en Grecia. Roca explicó que procede de una isla sometida a vientos intensos y sequías, y que está elaborado principalmente con una variedad local de fuerte identidad. A su juicio, el vino refleja la dureza del territorio con una expresión salina, táctil y austera. También vinculó esa uva rústica y resistente con la historia de la isla y con posibles influencias venecianas.

La cata regresó después a España con Vidonia 2016, de Suertes del Marqués, en Tenerife. Roca señaló que ha conservado este vino durante años como ejemplo de la importancia del tiempo en su evolución. Lo enmarcó en la tradición histórica de los vinos tinerfeños, recordando que en los siglos XVII y XVIII fueron reconocidos internacionalmente y exportados a mercados como el británico y el americano. Sobre esta referencia, puso el foco en su relación con los suelos volcánicos y la ceniza, así como en su salinidad y capacidad de desarrollar complejidad con la guarda.

La sexta botella fue Motor Gold 2014, de 4 Kilos Vinícola, en Mallorca. Roca explicó que este proyecto nació en 2012 con 66 botellas y alcanzó unas 800 en 2014. Lo presentó como un archivo vivo del vino que ha conservado con el paso del tiempo. Vinculado a creadores como Sergi Caballero, el proyecto une arte, pensamiento y viticultura. El sumiller describió esta elaboración, trabajada con mínima intervención y afinado prolongado, como un vino de gran complejidad aromática, con notas de hidrocarburos nobles, fruta madura y flor blanca.

La séptima referencia llevó el recorrido a Inglaterra, con Sugrue Essex PN Crouch Valley 2022. Roca lo situó en el nordeste de la isla y lo presentó como ejemplo de cómo el cambio climático y la innovación están modificando el mapa internacional del vino. Se trata de un espumoso que describió por su fruta roja ácida y su marcada tensión, asociado a territorios que hasta hace poco no se contemplaban para este tipo de elaboraciones.

El cierre llegó desde Bozcaada, en Turquía, con Pasito 2015. Roca presentó esta pequeña isla del Egeo como un territorio poco conocido que simboliza la resistencia cultural del vino en lugares de baja producción y fuerte identidad local. Sobre esta última referencia, señaló su intensidad, su perfil salino y especiado y su vínculo con una historia mediterránea en la que el vino ha pervivido entre tradición, religión y restricciones culturales.

En la parte final de su intervención, Roca reivindicó la sensibilidad como un valor central para el futuro del vino y lo definió como una herramienta de conexión con la naturaleza. También subrayó la tierra como “madre y poesía viva” y defendió que el vino nace del diálogo entre paisaje, historia y emoción. Antes de cerrar la sesión, agradeció la acogida de Tenerife y vinculó la energía volcánica de la isla con la creatividad. Su conclusión fue una invitación a “sentir antes de razonar” para comprender el vino y la experiencia humana.

El Island Wines Summit está dirigido a profesionales del sector y plantea una aproximación divulgativa a los vinos de islas. La organización informa de que el encuentro puede seguirse también por streaming a través de la web del congreso.