JOSEP ROCA, vida entre raíces, tiza y albariza

domingo 18 de septiembre de 2016

ESCRITO POR ANDALUCIADEVINO.COM



Asistimos a la conferencia que impartió Josep Roca, sumiller del restaurante Celler de Can Roca, dentro de la Cátedra del Vino en las fiestas de la vendimia de Jerez. Con el título "Desde un bar de barrio a las afueras de Girona hasta las Catedrales del jerez.

Vida entre raíces, tiza y albariza", donde se unieron emoción, sabiduría y sentimiento.

La conferencia se celebró en la Bodega San Ginés del Consejo Regulador, con gran expectación por parte del público asistente, el cual una hora antes del inicio ya se encontraba a la espera, llenando la sala.

Josep, el responsable del mundo líquido del Celler, restaurante considerado durante años como el mejor del mundo, comienza contándonos su historia y la de sus hermanos, de como empezaron a caminar ,en medio del bullicio de platos, ollas y clientes, en un barrio obrero de Girona donde sus padres de 80 y 83 años todavía regentan el establecimiento donde todos los días vuelven a comer **"para no perder los pies de la tierra".**

Ese bar era su lugar de juegos, su salón, ...un bar de menús, de comida sencilla y honesta, situado en un barrio que fue engullendo la llegada de inmigrantes que venían de Andalucía. Su padre compaginaba el bar con la conducción del autobús de línea que llevaba publicidad de Valdespino; entre machaquitos, brandis, ponche Caballero y Quina San Clemente, con la banda sonora de Triana, Los Chichos, Paco de Lucía o Camarón; así es como Josep, con 12 años ya tenía contacto con los vinos de jerez y en el año 85 realiza su viaje de fin de curso, como no, a Jerez, hasta ahora que disfruta con el paso por las bodegas donde la flor esta viva, donde se disfruta del vino sin filtros, **"Que lástima de filtros"**.

Josep nos trasmite como tiene la gran fortuna de trabajar junto con sus hermanos Joan y Jordi, tres patas para un sombrero, un equipo de 25 personas en sala y 40 en cocina que hacen del Celler un sueño cumplido fruto de una obsesión y una ilusión. Nos muestra como es el Celler, como es su bodega donde **"los vinos se beben, se huelen, se escuchan y también se pueden sentir"** donde cuentan con 1360 referencias de vinos, entre ellos 200 referencias de vinos de jerez. Donde se muestra su amor a estos vinos con una selección de 3 vinos de Jerez entre los 14 que maridan su menu.

Según Josep los vinos de jerez tienen la misma complejidad que los palos del flamenco, y nos lo razona asimilando dichos palos a los diferentes tipos de jereces, manzanilla por alegrías; fino por bulería; olorosos por soleá; amontillado una bulería por soleá; palo

cortado por seguidillas; oloroso dulce por fandangos, ...



Comenzamos un pequeño viaje por Jerez, tierra de historía con pliegues de culturas, repasamos libros y artículos sobre los vinos de jerez, desde Roxas Marcos, Federico García Lorca, Peman, Caballero Bonal o Juanjo Asenjo hasta llegar a la actualidad donde **"Jerez se viste de suelo"**, donde hay que buscar una sostenibilidad económica, donde el negocio del jerez está en su grandeza, volviendo a la viña, dando su lugar al agricultor. "Jerez una tierra con carácter, vidueño seleccionado a lo largo de siglos, técnicas de cultura y de crianza autóctonas y una larga generación de vinateros".

A continuación nos muestra un acercamiento a la cocina del Jerez en el Celler de Can Roca: palo cortado con ostra ajo blanco&ajonegro, Gamba al amontillado; Langostino Solear en albariza, uvas, ajoblanco y almendras; Ostra sobre rocas al perfume de manzanilla pasada; Uva pasa para el steak tartar; Cigala en tempura de almendras tiernas, compota de manzana, curry y setas; ... y por los vinos y personas de los que ha aprendido, con un emotivo homenaje a Juli Soler: un vino generoso, indomable (el compartió y nos enseño)

Juli Soler sería un vino generoso indomable, un tesoro único, festivo, adicto a la jarana, alguien que ya vuelve de Londres donde llegó antes que nadie.

Un oloroso "Pata de Gallina" J. Soler Jarana. Una rareza. Un single Cask.

Camaleónico en boca, como un excelente palo cortado, fogoso, electrizante, intenso, salino, con cierta dulcelumbre sonriente para persistir en memoria eterna.

Juega contigo, se esconde, te cubre, te pega, te exige y te lo da todo.

Para terminar, un recorrido por algunas de las catas en las que Josep Roca a hecho de embajador de los vinos de jerez por todo el mundo. Maridando música, poesía y vino. Poveda, Morente, Silvia Pérez Cruz, García Lorca, Peman, manzanilla, fino, amontillado, palo cortado, oloroso, cream, pedro ximénez ...**"Hay que beber Jerez y cantar Jerez".**

Video

Fuente vídeo: Consejo Regulador Jerez

andaluciadevino.com