



ENTREVISTA CON JOSEP ROCA:

“EL VINO NO ES ALGO QUE VAYA DIRECTAMENTE AL RIÑÓN, TIENE QUE VER CON LA NATURALEZA, CON LA CULTURA”

Socio junto a sus hermanos del mundialmente famoso Celler de Can Roca en Girona, su responsabilidad allí son los vinos: miles de referencias de todo el mundo, entre ellas un centenar de Chile. Justo antes de emprender un nuevo viaje a nuestro país, conversamos sobre el momento que vive hoy la industria con uno de los mejores *sommeliers* del mundo. O como él prefiere llamarse, “camarero de vinos”. **POR** *Patricio Tapia*



P

OR ESTOS DÍAS, EL SOMMELIER JOSEP ROCA ESTÁ HACIENDO YOGA. Claro que lo que él llama yoga no tiene mucho que ver con contorsionar el cuerpo en posturas imposibles. O, quizás, sí. La interpretación del yoga que por estos días practica Roca es ordenar los vinos de su local en Girona, Cataluña. El lugar se llama El Esperit Roca y es una antigua fortaleza militar del siglo XIX, con un subterráneo de quinientos metros cuadrados y cielos de dieciséis metros de altura. Una catedral de piedra en donde espera poner ochenta mil botellas de vinos, todas ordenadas personalmente por él.

—Si me preguntas dónde estoy ahora, pues aquí, poniendo esas botellas una a una, siempre con Händel de fondo. Ya llevo más de cincuenta y seis mil. Así como alguien que va a hacer yoga o gimnasia, o juega al pádel, pues yo pongo botellas de vino —cuenta entre risas este *sommelier*, una de las voces del vino más respetadas en el mundo y parte fundamental del laureado Celler de Can Roca, a unos 10 minutos de ahí: un restaurante con tres estrellas Michelin y al que, para acceder a una mesa, hay que hacer reserva con meses de anticipación. Josep Roca es parte de la trilogía mágica del Celler junto a sus dos hermanos: Joan, a cargo de los platos salados; Jordi, en los postres, y Josep, que antes que *sommelier*, prefiere llamarse “camarero” de vinos.

Este camarero, entonces, viene de visita por estos días a Chile, a participar en algunos eventos privados y también a

probar nuestros vinos, que los conoce bien. Ha estado varias veces en el país. Su primer viaje fue en 2012 y ya en esa ocasión sorprendió a quienes lo trajeron, pidiéndoles que lo llevaran a Cauquenes:

—Claro que ya visitaría los valles más conocidos, pero en ese momento me interesaba el movimiento que, justo después del terremoto de 2010, se generaba con el pipeño, un movimiento de costumbrismo, de apego a una tierra que había estado de alguna manera frenada, tapada. Y yo quería ser parte de esa promoción, dar apoyo, comunicar que era un momento de luz en una zona que no era tan conocida como hoy.

UNA OPORTUNIDAD

El vino hoy pasa por momentos difíciles. Pospandemia, las cifras de consumo han bajado dramáticamente en todo el mundo. Para Roca, ese aspecto cultural del vino puede ser una salida.

—Es cierto que hay una realidad que tiene que ver con recesión económica, con crisis existencial, crisis medioambiental, crisis económica, crisis de valores y todo esto incide también en todo lo que representa la vinculación al comercio. Dicho esto, creo que podemos revertirla. Y una de las ventajas que tenemos hoy es que precisamente el vino, en esta crisis existencial y medioambiental, nos propone un acercamiento al contacto con la tierra. Nos propone también una visión de gente joven, que ha vuelto a la tierra quizás por ese apego de raíz, de recuperar esa historia del abuelo. Creo que es un gran relato. Ca-

da cien años hay una fiebre cíclica de ley seca. Y en este caso, es una ley seca de la salud postiza. Pero ese concepto saludable no puede eliminar todo el contexto cultural del vino, toda la importancia de la historia de ocho mil años de encantamiento con el vino que nos avalan. El vino no es solo algo que vaya directamente a un riñón, es una bebida que tiene que ver con la naturaleza, con un paisaje, con una cultura —afirma.

Pero a pesar del largo tiempo que el vino lleva con nosotros o, quizás por eso mismo, las tendencias siguen naciendo, nuevas formas de enfrentar la vinificación y nuevas visiones sobre lo que es la madurez de las uvas que se convierten en vino. Sobre este punto, los que estamos en el vino —del bando que sea— ya vemos hace rato que existe la idea de abandonar los vinos sobre maduros y sobre extraídos por versiones más ligeras y frescas. Roca, sin embargo, ve algunos problemas.

—Me gustan los vinos frescos, pero también veo una fuerte intervención en vinos de zonas soleadas y cálidas, con grados de alcohol muy bajos. Tanto en el Mediterráneo, como también en Chile o Argentina, tenemos que mostrar un equilibrio entre ese frescor que buscamos de una uva crujiente y no caer en la uva verde. Creo que el gran reto es evitar la inmadurez, buscar la uva tersa, la tensión en el vino, pero con la luz, la madurez, que identifique al lugar de origen.

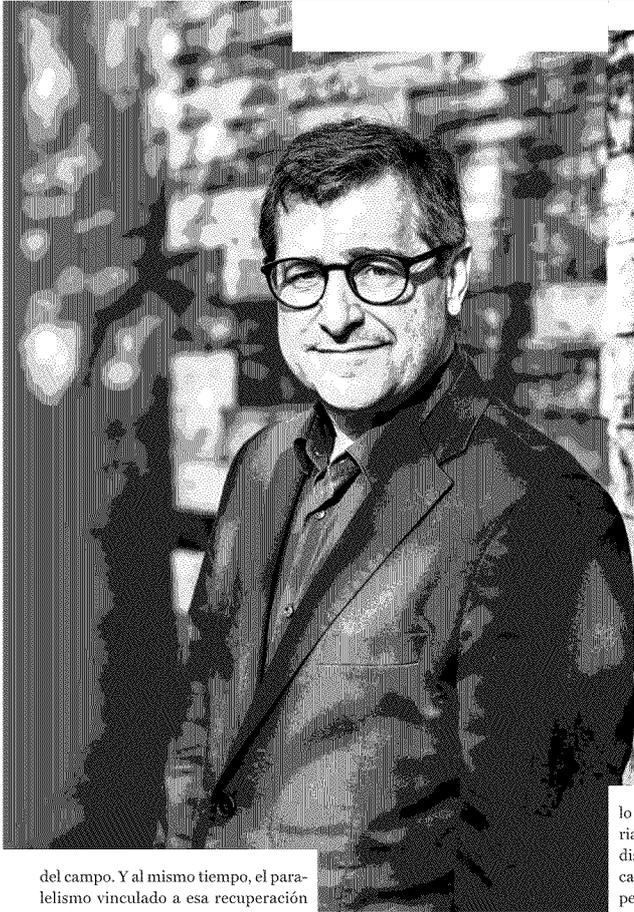
VINOS DE CHILE

Actualmente, la carta del Celler de

Can Roca tiene una centena de etiquetas chilenas, lo que habla de lo mucho que le interesan nuestros vinos. Impresiona, también, el nivel de profundidad de ese conocimiento. Le pregunto qué vinos le recomendaría a alguien que está interesado en el vino chileno, y su respuesta es un breve pero contundente trazado de la historia reciente de la vitivinicultura nacional:

—Tendría que empezar por los años setenta, los años de la tecnificación, de la tecnología aplicada al vino. Primero con un extranjero, con Torres, y luego con Aurelio Montes, esa mirada del vino que se fija en Burdeos, que es la meca, que es el estilismo, el estudio, la enología, la bata blanca, la revolución

“Una de las ventajas es que precisamente el vino, en esta crisis existencial y medioambiental, nos propone un acercamiento al contacto con la tierra”.



del campo. Y al mismo tiempo, el paralelismo vinculado a esa recuperación de historia de cuatrocientos años atrás, de esa moscatel, de esa uva país. Y la posterior introducción del cinsault y la cariñena, que tiene algo muy cercano a nuestra tierra, a Cataluña. Probablemente, en esas tres miradas y en esas tres épocas lo conduciría hasta la actualidad, en la que hoy propondría esa combinación de la elegancia sublime de los Chadwick, por ejemplo, con los vinos de Roberto Henríquez o de Manuel Moraga, o esa visión también muy elevada de Pedro Parra y de Marcelo Retamal. Y luego haría como un pliego más de suelos y a partir de ahí, condiciones geoclimáticas que cambian tanto de la cordillera de la Costa a la andina, que varía muchísimo más que la de norte a sur, que esto también creo que es algo muy impactante para alguien que viene de nuevo a Chile —de talla Roca, entusiasmado con la evolución del vino chileno y la diversidad de

miradas que ofrece.

Esa mirada es la que se muestra en el Celler, donde conviven los vinos de uvas criollas de un Renán Cancino con los cabernet de la viña Montes, pasando por la línea Tara de Ventisquero en el extremo norte o los blancos y tintos del viñedo Talinay, de la viña Tabalí, sobre los suelos calcáreos de la costa de Limarí.

—Tenemos una mirada muy contemplativa y abierta del Chile de hoy —agrega.

Pero esa mirada no solo es a Chile, sino que a cada país o región productora del mundo, lo que en sí ya es un trabajo enorme de investigación, de viajar, de probar mucho y luego seleccionar. ¿Pero cómo es esa selección?

COHERENCIA Y CORAZÓN

—El Celler va a cumplir 40 años, por

lo tanto, también son 40 años de historia del vino. Es mi vida y mi visión de distintas épocas. En un principio, buscaba unos vinos y ahora busco otros, pero quiero que ambos estén en la carta. Y yo quiero abrazar todas las realidades del vino, no solo las que hoy me aceleran el corazón. No puedo renunciar a algunos porque hoy quizás me interesan otros estilos, como los de Itata. Pero no olvido la realidad que representan Burdeos, Colchagua, el Valle del Napa, Borgoña. De manera que está el Josep actual, pero también está el respeto a tanta gente que hace vino, que lo hace con mucho sentido, con mucha coherencia, con mucha historia detrás. Intentamos, a fin de cuentas, abrazar las realidades del vino en el mundo, más allá de mi preferencia, de mi estilo o de cómo yo he ido cambiando mi mirada —explica.

Para que se hagan una idea, esa mirada se traduce en siete mil doscientas cincuenta etiquetas distintas, si sumamos el Esperit y el Celler, lo que se convierte en 120 mil botellas que hay que administrar. Y para probar al menos al-

"No puedo renunciar a algunos porque hoy quizás me interesan otros estilos, como los de Itata", dice el sommelier que estará de visita en nuestro país la próxima semana.

GENTILEZA EL CELLER DE CAN ROCA

gunas, todos los mortales debemos esperar. Roca me dice que las reservas de aquí a once meses ya están llenas y que hay lista de espera. Y que ya hace doce años que tienen ese éxito rotundo en la escena gastronómica mundial. Por lo tanto, más que ir a comer al Celler de Can Roca, lo que uno hace es peregrinar a ese lugar de cocina y de un menú de vinos que hoy representa uno de los más completos en el mundo y con especial dedicación —rara, en el universo de la alta gastronomía— a los vinos que vienen de Chile. Y todo eso, bajo la mirada atenta y siempre despierta de este sommelier o, mejor, este camarero enamorado del vino y también de lo que está más allá de la botella.

"Tanto en el Mediterráneo, como también en Chile o Argentina, tenemos que mostrar un equilibrio. Evitar la inmadurez, pero con la luz que identifique al lugar de origen".