

# La Monvínic Experience es converteix en un emotiu homenatge a Josep Roca

Chucho Valdés acompanya amb el piano una degustació que acaba amb un vi de 1805

MAR ROCABERT MALTAS | Barcelona | 4 NOV 2014 - 21:09 CET

**Arxivat a:** Jazz  
Josep Roca



Chucho Valdés i Josep Roca a la Monvínic Experience. / MONVÍNIC

Poc més d'un centenar de persones van ser les afortunades per participar a la Monvínic Experience dilluns al vespre, un maridatge de vi i jazz impulsat per [Monvínic](#) i el [Festival Internacional de Jazz de Barcelona](#) que va convertir la cinquena edició en un homenatge a Josep Roca, sommelier i copropietari amb els seus germans del premiat El Celler de Can Roca. El músic de jazz afro-cubà Chucho Valdés va acompanyar amb el piano la degustació escollida per l'amfitrió, una acurada selecció per a l'ocasió que va acabar amb un vi de 1805.

Tot estava a punt a la catedral del vi de Barcelona a quarts de nou per a una cerimònia especial. Pitu Roca, com el coneixen en el seu ambient, havia escollit vuit vins per oferir un maridatge especial als comensals que havien pagat 180 euros per una vetllada de fusió. El fill de Bebo Valdés va improvisar al piano donant un to intimista i

clàssic, adequat a l'experiència. Tots dos, grans mestres en el seu art.

Pitu Roca no se sentia gaire a gust amb el terme escollit. “Els homenatges es fan a la gent gran i jo em sento molt tendre”, va afirmar, més aviat es tracta d’“un reconeixement” al seu ofici i “a la gent que fa vi”. “Jo sóc un transmissor, intento posar paraules al que hi ha dins el vi”, i així ho va fer tota la nit, presentant cada elecció amb múltiples adjectius i argumentant la tria amb històries personals.

“Gràcies als que s’han atrevit a venir sense saber què passarà, oberts de ment”, va dir Roca abans de començar el tast amb un sauvignon blanc Taleia 2010 Castell d’Encús, de Costers del Segre, un “vi precís i lliscant”, per començar una cerimònia que va anar creixent en cos i ànims. Al tercer tast van esclatar els “bravo, bravo” entre els assistents, després de presentar un xerès, La Bota de Florpower MMX 54 ‘Más allá’, d’Equipo Navazos.



Chucho Valdés i Josep Roca provant els vins. / MONVÍNIC

L'alcohol ja escalfava i les presentacions acabaven en aplaudiments quan Roca va oferir “un dels vins més importants”, el Ploussard 2011 Pierre Overnoy, d’Arbois-Pupillin (França), i va compartir l’admiració que li desperta l’autor. Al cinquè tast, de Latricières-Chambertin 2000 Simon Bize (França), un pinot negre del qual Roca va destacar la intensitat, malgrat que conservava la feminitat de la Borgonya, les llàgrimes del vi van començar a rodar, i l’acte anava pujant d’intensitat.

Després va venir el seu atreviment, o *divertimento*, com comentava algun dels assistents, el Priorat 2010 Cupatge Priorat, un vi elaborat per ell mateix amb Clos Mogador, Finca Dofí, Clos Erasmus, Clos Martinet i Scala Dei Sant Antoni, en record dels 25 anys de l’anyada del 1989 que forma part de la història vitivinícola. Quan tothom pensava que un vi de gel, el Nahe Brücke Eiswein 2008 de Dönnhöff (Alemanya), tancaria la vetllada, i algú l’anomenava poeta del vi, va oferir als fidels un petit flascó amb vi de 1805, elaborat en plena

batalla de Trafalgar, que desprenia una penetrant olor de bóta vella.

Però la sorpresa li va rebotar en forma de paraules, les que li van adreçar diferents sommeliers en una gravació preparada per Monvínic, l'establiment de Sergi Ferrer-Salat. Entre d'altres, César Cánovas, Ferran Centelles, Agustí Peris, Manel Pla o David Molina van destacar la seva sensibilitat, ment creativa i generositat, així com la seva qualitat humana. Com a colofó, dos entrepans inspirats en els protagonistes de la nit, un de jarret de vedella de Cal Tomàs amb bolets del Berguedà i l'altre de pop amb samfaina i romesco de Can Xiscu.