

# Josep Roca, millor sommelier del món 2022

*El germà mitjà d'El Celler de Can Roca ha rebut aquest dilluns el premi Beronia World's Best Sommelier Award 2022*



Josep Roca. | cellercanroca.com (edit).

En **Josep Roca** ha rebut nombrosos reconeixements al llarg de la seva carrera, però aquest 2022, el **The World's 50 Best Restaurants** ha creat per primera vegada el premi **Beronia World's Best Sommelier Award** i només hi podia haver un guanyador.

#LIVE: Josep Roca heads on stage to receive the inaugural Beronia World's Best Sommelier Award! #Worlds50Best #elcellerdecanroca @CanRocaCeller@JosepPituRoca @BodegasBeronia pic.twitter.com/9rluTDesU3

? The World's 50 Best (@TheWorlds50Best) July 18, 2022

Si en Josep et convidés a fer un recorregut pel seu celler, només hi ha una resposta possible. La sala de temperatura controlada, construïda com a part central de l'edifici modernista reconvertit que acull **El Celler de Can Roca** de Girona, conté tresors més enllà de les fantasies enològiques de la majoria dels amants del vi. Però no són els milers d'ampolles, tant clàssiques com insòlites, les que hi ha per assaborir, és l'oportunitat d'escoltar en Josep transmetent la seva passió



---

per les particularitats i varietats del raïm.

En Josep, també conegut com a **Pitu**, és el mitjà dels tres germans Roca que regenten el dues vegades guanyador del World's Best Restaurant. En **Joan** és el germà gran (cap de cuina) i el **Jordi** el més petit (patisser). En Josep dirigeix el menjador triangular d'El Celler de Can Roca amb mà fresca i mantenint un nivell d'hospitalitat rarament superat fins i tot en els estaments més alts de la gastronomia.

Però és com a sommelier com destaca realment en Josep. Se l'ha descrit dient que posseeix "una idoneïtat associativa gairebé infinita entre plats i vins". El seu coneixement és el resultat de més de 40 anys d'experiència (va començar de petit servint vi al restaurant dels seus pares, **Can Roca**) combinat amb una curiositat insaciable per explorar, aprendre i desenvolupar.

Típic de la manera com interactuen els germans, en molts casos els plats s'inspiren en els vins, enlloc de ser els beures que simplement acompanyen els plats. Al menjador, en Josep conversarà encantat amb els comensals sobre el seu tema preferit, però igualment no és qui imposa els seus punts de vista o gustos als altres. La resta del seu equip també està ben informat i és igual de modest.

Però un cop en Josep comença a parlar del seu amor pel Riesling, la seva passió pel xerès, la brillantor de la Borgonya, les delícies del xampany o la seva creença en les varietats del raïm català del Priorat -sovint acompanyat al celler de música, imatges i textures que ajuden a transmetre més el significat- llavors entens la seva profunda passió.

Comparteix els seus aprenentatges, observacions i saviesa vitivinícola no només amb els qui treballen amb ell o sopen a El Celler de Can Roca, sinó també amb el públic a través d'una columna al diari, dels llibres, amb estudiants de la Universitat de Girona i amb un públic internacional a través de ponències i visites.

--

*Adaptació de la notícia oficial en anglès del portal "The World's 60 Best"*