

# Esperit Roca, molt més que eloqüència líquida i saviesa vegetal

*Els germans Roca reinterpreten paisatges emocionals i els enalteixen a través d'una nova línia de begudes que inclou, de moment, licors, aiguardents i ginebres*



Dani Martínez, Alejandra Rivas, Damian Allsop i Bernat Guixer, durant la presentació. | Ruth Troyano.

"Què és un celler sinó un reservori de paisatges? (?) El món del vi porta en Josep Roca a visitar i a enamorar-se dels hàbitats dels grans vins del planeta, de l'hemisferi sud i nord. Al mateix temps ha descobert i ha quedat captivat per paisatges forestals, agraris i ramaders, amb espècies botàniques capaces de dialogar amb el vi, fins i tot amb un aiguardent o amb una cervesa".

Esperit Roca és la cuina líquida del Celler de Can Roca i és la voluntat dels germans **Joan, Josep i Jordi Roca** de destil·lar paisatges, botànics i cultures. No neix espontàniament, sinó que és fruit de la recerca i de la investigació, de més de 7 anys fixant la mirada en paratges captivadors i desxifrant-ne l'ADN amb un equip talentós liderat pel sommelier **Dani Martínez Felguera** i el doctor en química orgànica, Bernat Guixer. En aquest temps, han experimentat amb aiguardents, licors destil·lats i macerats, vins fortificats, fermentats de fruites i llegums o cerveses i finalment aquest 2023 han sortit al mercat tres productes de paratge: ginebra de te de roca, vi (parellada) amb arrels i aiguardent de garrofa, i tres productes més vinculats a Casa Cacao: la ginebra, el licor i l'esperit de cacao. "Hem concebut una gamma de productes que són natura líquida. Amb ells

recuperem la memòria antiga i compartim paisatges embotellats", adverteix Josep Roca. Se serveixen al Celler de Can Roca, però també es poden comprar online i a la botiga de Casa Cacao i Hotel Casa Cacao a Girona i al PopUp que mantindran fins a finals d'abril a l'Hotel Mandarin Oriental de Barcelona.



Dani Martínez. Foto: Esperit Roca.



Bernat Guixer. Foto: Esperit Roca.

"Esperit Roca és una eina de diàleg entre cuina i sala. Treballem amb un terroir i integrem botànics, tradicions i cultures a través dels processos de fermentació, maceració i destil·lació", explica Bernat Guixer. De fons, a la pantalla, un paisatge d'oliveres amb una construcció imponent de pedra seca. "Aspirem a ser la part líquida del Celler. Mostrem els sis productes com a solistes, però cadascun d'ells també són una eina per mesclar i reinterpretar la cocteleria clàssica", afegeix. El sommelier Josep Roca els definirà com "gotes de vida lenta, natural i valuosa". És un viatge als orígens ple de paciència que recull el valor sentimental i espiritual de diferents paisatges i fruits. Hi ha embotellats llocs inhòspits i salvatges, que passen per un procés alquímic i una interpretació lliure i única per esdevenir finalment una experiència gastronòmica singular. Neixen a partir d'un decàleg que honora el gust i l'aroma de cada referència. Poc més d'un dit d'Esperit de cacau el serveixen amb mitja copa d'escumós d'Albet i Noya (Clàssic Penedès) per mostrar la versatilitat de la nova proposta líquida que pot instal·lar-se tant als aperitius com a les sobretauls. L'ideari que plantegen els germans Roca són raons per entendre el fons d'Esperit Roca, productes que manifesten un "respecte suprem per la natura" en paraules textuales seves:

Proposem una beguda mitjançant l'observació, la vivència, la comprensió, la interpretació i la destil·lació i la combinació d'elements d'un paratge.



---

Ens agraden els paisatges agrícoles que conviuen sense agressions a la natura salvatge.

Destil·lem el paisatge aprofundint en la cultura i en el coneixement de les tradicions etnobotàniques, agropecuàries, festives i gastronòmiques.

Entenem la tradició com una avantguarda legitimada i a partir dels valors intrínsecs del paisatge, proposem reinterpretacions i evolucions que el cuiden.

La simplicitat ens permet mostrar una visió genuïna de cada ingredient potenciant les seves virtuts i sense complexitats barroques que l'emascarin.

Els productes volen ser fins, esvelts i tensos, sense opulències que compliquin la comprensió del que volem mostrar.

Cada tècnica és una eina per treballar en llibertat i sense restriccions.

Presentem productes únics, en alguns casos irrepetibles, per mostrar un moment determinat d'un paratge concret: una visió, una anyada, un fet singular.

La **sèrie paratge** ha nascut amb la voluntat d'expandir-se amb noves begudes. L'Aiguardent de garrofa és una voluntat de revaloritzar una fruita mediterrània fins fa poc menystinguda i es proposa beure-se'l sol o amb gel i amb una garrofa per remenar. El Vi d'arrels, que encapsula un tros de la Vall Fosca al Pirineu, sortirà en breu al mercat i la Ginebra de te de roca, destil·lada amb una base d'esperit de vi de parellada i ugni blanc del Penedès, es recomana beure a l'estil gintònic. La **sèrie cacau** connecta, per altra banda, amb la fàbrica de xocolata Casa Cacao i inclou faves de cacau que arriben des d'Hacienda Victoria, a l'Equador. Amb les diferents peces i textures de xocolata, el Licor, la Ginebra i l'Esperit de cacau multipliquen exponencialment el seu sabor, després de viure processos de fermentació, maceració i destil·lació.



*Esperit Roca. Foto: El Cellar de Can Roca.*

La Ginebra de cacau incorpora baies de ginebró i faves de cacau i proposen beure-se-la amb tònica i guarnir-ho amb pètals de rosa, un element picant, orellanes o fruita tropical. L'Esperit de cacau es presenta amb l'opció de beure'l sol amb molt de gel o amb twist de taronja i el Licor de cacau, amb gel i per harmonitzar gastronòmicament amb panettone o postres de músic. "Proposem una constel·lació de productes que inclouen molts processos, però que es mostren francs en el resultat final, i enllacen amb els licors d'herbes dels avantpassats, d'un país amb una tradició de vins i licors i d'alegres i dialogades sobretaulas", remarquen els germans Roca. Una nova mirada líquida amb un embolcall elegant que parla de sentir i de respectar el medi, d'eloqüència líquida, de saviesa vegetal, de senzillesa profunda i de fertilitat. De servir a taula l'art de destil·lar "trossos de tros" com escriuria Jordi Boldú i de viure sense pressa.