



RAMON ROSET
ANALISTA SENSORIAL
GASTRONÓMICO

PERSONALIDADES

Le preguntamos si la democratización de la cocina nos lleva a intentar maridajes imposibles, incluso aberraciones. Nos responde que hay maridajes difíciles, pero que la base es la técnica, el conocimiento y, sobre todo, el ensayo. Ramon Roset es hijo del Berguedà y desde pequeño sintió atracción por el mundo gastronómico, especialmente por los vinos y los quesos. Dos pasiones que se han acabado convirtiendo en su día a día. “En casa se consumía especialmente cava y, además, el Berguedà es una de las comarcas donde empezó la producción de quesos artesanos. Primero fui consumidor y después quise profundizar para conocer el sector hasta poder dedicarle una parte importante de mi tiempo”, recuerda el analista sensorial. Explica que tanto los vinos como los quesos pueden llegar a proporcionar mucho placer a través de las sensaciones, siempre que los productos se entiendan bien. Eso es para lo que se ha preparado durante todos estos años, para formar a la gente y “hacer vivir experiencias mientras catan productos ayudándoles a apreciar todos los pequeños matices.” Para conseguirlo destaca que es imprescindible enseñar a comer de una manera relajada, “poniendo los cinco sentidos en entender el producto para poder percibir sus características.” Por este motivo en sus catas siempre intenta que los vinos recuerden al territorio o que los quesos evoquen su origen. Es el principal objetivo de Tastemoció, la iniciativa que dirige y que pretende acercar la gastronomía al público. “Lo hacemos enseñando a catar productos con una singularidad especial para que se pueden entender las diferencias entre unos y otros. Queremos que cuando comes un queso cates Osona o el Alt Pirineu, y lo mismo con los vinos”, detalla. ¿Cómo se entrena el paladar para poder apreciar todos estos matices? “Se debe conocer bien la fisiología de la boca y la nariz y hay ejercicios básicos para saber valorar aromas y sabores. El mejor entrenamiento es ir catando y tener la voluntad de apreciar para poder crear una base de datos interna de aromas y sabores.” Roset insiste que Catalunya es líder en la elaboración de buenos vinos y quesos y que desde afuera se fijan en ello y valoran la calidad de estos productos, especialmente en el mundo vinícola, ya que el de los quesos queda eclipsado por la potencia francesa. Sin embargo, a nivel interno explica que actualmente se tiende a valorar más el producto artesano. Una muestra de eso es el volumen de ferias y muestras, tanto de vinos como de quesos, que se han impulsado en los últimos años. Ramon Roset es precisamente jurado en algunos de estos eventos, como también lo es de diversos premios del sector. Además, colabora en Cupatges y Cuina pregonando la parte más técnica con artículos y catas de los dos productos en los que es especialista.

TEST GOURMET

Un ingrediente

La gamba roja mediterránea

Un plato

El suquet de pescado

Un maridaje

El queso Puit Rústic de la quesería Valette de Sant Llorenç de Morunys con el espumoso ancestral Vesper de la Gloriosa de la bodega Vinyes Singulares de Pacs del Penedès

Una ciudad o lugar donde comer

La ciudad de Barcelona, porque presenta una oferta gastronómica sensacional en cantidad y calidad

COCTELERÍA GOURMET



TÓNICA & MATCHA

TÓNICA PREMIUM SCHWEPES
INSPIRADA EN LA CEREMONIA DEL TÉ JAPONÉS
CON AROMA DE TÉ VERDE

Tendencia mundial en el mundo de las bebidas

Sabor más amable y herbal
Color verde intenso que no deja indiferente

Perfect Serve elaborado con
Beefeater 24 con Twist de limón y hojas de menta



PREMIUM MIXERS

LA CATA DE VINOS

D.O. RIBERA DEL DUERO



CADA MES TE LLEVAMOS A CASA
NUESTRA SELECCIÓN DE VINOS

PÍDELOS EN:

935 500 105

gourmetlavanguardia.com



GRAN FEUDO ROBLE 2015
BODEGAS GRAN FEUDO (GRUPO CHIVITE)

Vino tinto de la D.O. Ribera del Duero

100% Tinta Fina

Nota de cata: Cereza granate con ribetes violáceos. Aromas a fruta negra bien madura, confitura y ciruela, con notas espaciadas. Paladar sabroso, amplio y fresco, con agradable paso por boca.

Maridaje: Es el compañero ideal para carnes rojas y blancas, caza, asados, aves, jamón serrano, charcutería, quesos curados y azules.

Comentarios: Vendimia selectiva a mano.



AUSTUM CRIANZA 2014
BODEGAS TIONIO

Vino tinto de la D.O. Ribera del Duero

90% Tinta Fina y 10% Cabernet Sauvignon.

Nota de cata: Rojo cereza picota. En nariz desprende notas a fruta roja ácida (frambuesa, fresa silvestre). En boca evoluciona hacia notas tostadas y vainillas. Presencia de taninos y largo posgusto.

Maridaje: Perfecto para combinar con carnes rojas, pastas, sopas tipo cocido, cremas de verduras y quesos curados.

Comentarios: Capacidad de evolucionar en botella.



MONTEBACO 2014
BODEGAS MONTEBACO

Vino tinto de la D.O. Ribera del Duero

100% Tinta Fina.

Nota de cata: Rojo cereza intenso. Notas de confitura, de frutos del bosque, especiados, minerales y maderas finas. En boca es amplio y con buena potencia frutal. Taninos vivos pero amables y elegantes.

Maridaje: Combina con carnes rojas, caza, asados (cordero lechal, cochinillo), aves, jamón serrano, charcutería, quesos curados y guisos.

Comentarios: Oro en Vinalies Internationales 2017.

