

Ramon Roset: “Saber què tens a la copa fa el tast de vins més plaent”

Entrevista amb Ramon Roset, autor del llibre 'Tastar sense complexos. Guia per gaudir del vi'

TEXT: EVA VICENS



ALBERT SALAMÉ

Ramon Roset i Moreà (Gironella, 1965) és llicenciat en ciències físiques i màster en administració i direcció d'empreses a Esade. Ha viscut moltes vides, des d'alt executiu d'empresa fins a endinsar-se de ple en allò que inicialment havia estat una passió: el vi i la gastronomia. Des de primers del segle XXI l'hem vist guiant tasts, escrivint llibres o divulgant les bondats del vi en articles i

jornades. Actualment treballa al Grup Món, escriu als digitals *Vadevi* i *Vadegust* i dirigeix els Premis Vinari de vins, vermut i enoturisme catalans. Col·labora amb aquesta capçalera des del 2018 i encara troba temps per mantenir viu el seu projecte més personal, *Tasta-emocions*. Sap de què parla i sap seguir fàcilment el públic a través de la paraula. És un referent del sector i -explica- alguns fins i tot li diuen “mestre”. “Deu ser per l'edat.” I riu.

Nou llibre on resumeixes amb criteri la manera d'encarar una copa de vi, amb un títol que ja és tota una declaració d'intencions: *Tastar sense complexos* (Vibop Edicions). Com et converteixes en autor de la 30a plaquette de la col·lecció Envinats?
L'editor Montse Serra volia un llibre accessible sobre el tast de vins i amb l'experiència acumulada de tots aquests anys va pensar que en seria el candidat perfecte. El desa-

fiament era trobar-hi el to: ni dogmàtic, ni acadèmic ni massa gamberro. Així i tot, rebo l'encàrrec amb il·lusió i estic content del resultat.

És desafiament per què va adreçat a tota mena de públic: intenta atrapar els experts i curiosos els aficionats?

Exacte. Havia de mantenir el rigor tècnic, però trencant mitos sobre el llenguatge del tast i la sommelieria, que massa sovint allunya el consumidor d'una copa de vi. Fem servir argot, sí, però no pot fer por. A vegades parlem amb suficiència i quan un consumidor no expert no troba l'aroma que descrivim, el fem sentir inútil. Això no pot ser.

I, doncs, què recomanes?

Ens podem acostar al vi des de dos vessants: me'l bec, en gaudeixo i no m'interessa res més del producte; o el vi que tinc a la copa em genera curiositat i vull saber-ne més. El llibre és una eina que pot acompanyar bé aquest segon perfil, perquè explica què convé saber abans d'obrir una ampolla. Saber què tens a la copa fa l'experiència de tast més completa i plaent.

Al llibre parles de vi, de la manera d'afrontar un tast, hi introdueixes termes més tècnics (parlant de mètodes, d'autòlisi, de trigeminals...). Pot ser que el llibre es materialitzi en un moment de maduresa professional dins el sector del vi?

És possible. Arriba en un moment en què ja he guiat molts tasts a experts i a noïts, i

he intentat tenir presents les preguntes que els uns i els altres em solen fer. Això m'ha ajudat molt a identificar conceptes d'interès que he pogut recollir al llibre.

Diries que és un llibre 100% Ramon Roset?

Sí que ho és. Tal com està escrit és com em sent parlar normalment en un tast de vins. I, més enllà d'això, crec que pot ser una guia útil per a estudiants i aficionats perquè, a més, és escrit amb una mirada actual: parlem de vins d'intervenció mínima, repensem paràmetres de qualitat i limpidesa... S'ha publicat molt cosa sobre el tema, però també hi ha molta opinió i aquest llibre és fet des de la pedagogia i molt fidel a la realitat del sector.

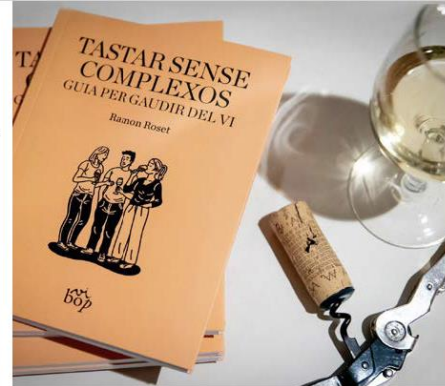
“La primera borratxera, amb Delapierre”

No vens d'una família vinícola, però el vi forma part dels teus records de petit a casa, amb els pares...

De sempre. A casa obríem bombolles el diumenge o els festius, qualsevol excusa era bona. La primera borratxera, de fet, va ser amb un Delapierre en una festa de l'institut! Però em començava a interessar realment pel vi quan treballava d'executiu. Els anys 70 i 80 “quedava bé” saber-ne i a mi ja m'agradava menjar bé, i penso que no es pot menjar bé sense un bon vi.

Però aviat no et conformes gaudint-ne. En vols saber més. És el meu tarannà. Si m'agrada el vi, l'he de conèixer, he de saber d'on ve, com es fa...

No em sé quedar només en un segon pla, en el d'un consumidor i prou. Així que de seguida m'informo i descobreixo els cursos de vins que fa l'Incavi. Ara em sembla la prehistòria! I, a més, m'apuntava a totes les activitats de tast que es feien a l'època. A Lavínia, a El Corte Inglés... Allí vaig conèixer més aficionats amb qui de seguida vam fer un grup de gent inquieta i no paràvem mai! Visites a cellers, tasts, activitats de tota mena... Vam ser els primers enoturistes de



ALBERT SALAMÉ

Catalunya abans no es popularitzés el concepte!

De la terra a la copa: celler, restaurant i botiga de vins

Per situar-nos en el temps, ja som als primers anys del segle XXI. I és també en aquesta època que comences la faceta de comunicador obrint el teu propi bloc RR Vins.

Això va ser l'any 2008, hi ha un cert boom i s'obren molts blocs. Començo a escriure sobretot per mi, per recordar el que anava aprenent i tastant. Potser aquí deixo de ser només un consumidor. I de seguida em com començo entre els cellers, m'incloïen a les convocatòries de premsa, coneix més prescriptors... Aquí és on m'entenc amb en Sergi Cortés de *Cupatges* i començo a col·laborar periòdicament amb el digital.

I d'aquí a *Vadevi*, *Vadegust* i els Premis Vinari. Però abans de fer el salt, ens falta conèixer les teves altres facetes vinícoles, més empresarials. Per on vols començar?

[riu] Sempre he estat emprenedor i el món executiu em va permetre invertir en uns altres projectes. Vaig comprar una botiga de vins, vaig obrir un restaurant i vaig comprar un celler al Priorat. No de cop, és clar, però han estat facetes que m'han ensenyat moltes cares del vi.

Per passos. Aterres al Priorat, una de les meques del vi català. Què hi vius?

El projecte del celler va ser el més difícil, potser per la mateixa inconsciència amb què m'hi vaig abocar. Al Priorat,

hi anem amb tota la il·lusió del món, però ens trobem amb una realitat complicada: és una inversió impossible si realment no vens del sector, no tens propietat o si no t'hi dediques plenament. Em vaig arruïnar en dos anys.

De tota manera, aprofundeixes en els coneixements de l'origen, el cultiu, l'elaboració... I t'endús el coneixement cap a una altra banda: el del servei i la venda.

El restaurant m'ensenya la cara del maridatge i em permet entendre la gastronomia des d'una perspectiva integral. De l'època de la botiga, me n'enduc l'aprenentatge de la cadena comercial. A la botiga és on començo a guiar els primers tasts, a unir el coneixement après als cursos, durant les visites, amb el contacte amb els distribuïdors a qui compro el vi.

Tastaemocions neix d'aquí?

Sí. Fa feia tasts per a amics i, gairebé sense voler-ho, es converteix en l'embrió de Tastaemocions, un servei de tast professional guiat a domicili adreçat a particulars, empreses o qui hi estigui interessat, sempre entorn del vi i del producte gastronòmic. També tasts de formatge, una altra de les meves passions.

Tot un expert en formatges

Això també ens lliga amb el començament de l'entrevista. *Tastar sense complexos* és el tercer llibre de Ramon Roset. I l'estrena és amb llibres sobre formatges i formatgeries catalanes. Amb els formatges et passa el mateix que amb el vi?

Amb tot el que he fet i faig a la vida. Perquè te'n facis una idea, durant una època em vaig interessar per la muntanya i aviat vaig convertir-me en el president de la Federació local. No sé ser anònim: si alguna cosa m'interessa, m'hi tiro de cap.

I tornant als formatges...?

Vaig fer el curs de mestre formatger a Torre Marimon i, com que no en podia elaborar, vaig visitar tots els obradors de Catalunya. D'aquesta faceta neixen *Formatgeries artesanes de Catalunya* (Cossetània, 2019) i *El Gran Llibre del Formatge* (RBA, 2019). També he estat jurat en concursos com el Lactium i he guiat molts tasts. M'encanta la confluència entre vi i formatge: tant, que quan em fan fora de l'última empresa decideixo no buscar més i viure'n.

De vins i formatges, n'escrives en unes quantes publicacions especialitzades: des de la teva feina a *Vadevi* i *Vadegust*, del Grup Món, o en aquesta mateixa capçalera, on ets col·laborador històric.

M'agrada compartir el meu punt de vista. No soc periodista, però sí que intento ser actiu en la divulgació del vi català. Escric periòdicament a *Papers de vi* des del 2018, on actualment signo la Vinògrafia, i diàriament a *Vadevi* i *Vadegust*. A través de *Vadevi* vaig entrar als Premis Vinari, concurs de vins, vermut i enoturisme que dirigeixo des del 2022.

Li queda alguna cosa per fer, a Ramon Roset?

Ara mateix, gaudir de tot. Ja em permeto fer coses que em diverteixen, com ara compartir vins rars amb bons amics: soc un fan dels ancestrals, dels dolços extrems i, sobretot, de les bombolles. Em defineixo com un *bomboller* enamorat de les criances llargues. Si em vols veure content, regala'm un escumós de més de cent mesos! He viscut molt, he après i encara tinc energia per donar guerra. Així ha estat tota la meua vida i espero continuar així uns quants anys més. ●