



Dracma de Roses

Dracmaroses 2008

ROGER VIUSÀ BARBARÀ

disseny: M. Parada

© Ajuntament de Roses 2008 | Comunicació | Premsa



Ajuntament de Roses

Roger Viusà Barbarà. Dracma de plata 2008

Roger Viusà, nascut a Roses l'11 de gener de 1978, es va proclamar el mes de maig passat 2n Millor Sommelier Professional del Món 2008, guardó que li ha permès projectar el seu nom i el de Roses a l'àmbit internacional.

La seva carrera professional s'inicià a l'Hotel Terrassa de Roses, d'on va passar al Motel Empordà de Figueres per, després, entrar a formar part de l'equip del Celler de Can Roca de Girona. En Roger ha combinat aquesta trajectòria professional amb els estudis i viatges per Europa, la qual cosa li ha permès ampliar el seus coneixements. Des del 2005, es fa càrrec de la bodega del restaurant Moo de l'Hotel Omm de Barcelona.

La seva inquietud, dedicació i estudi metòdic –acompanyats sens dubte pel que en el món de l'enologia es coneix com “un bon nas”–, l'han portat a adquirir un profund coneixement de les regions vitícoles i de tot el que s'hi realitza. Els esforços no han trigat gaire temps a donar els seus fruits a aquest alumne avantatjat que, amb tan sols cinc anys de trajectòria, és ja un dels millors sommeliers del món.

Els primers reconeixements arribaven l'any 2004, quan es proclamà Millor Sommelier de Catalunya, títol que amplià el 7 de novembre de 2007, en guanyar el Campionat d'Espanya de Sommeliers celebrat a la ciutat de Girona.

Lluny d'aturar-se, l'any 2008 es va iniciar amb un important triomf per al jove rosinc, que va aconseguir la distinció de Millor Sommelier Professional d'Europa en el concurs celebrat al London Hilton el mes de gener. El moment àlgid, però, fou la Gran Final del Concurs del Millor Sommelier Professional del Món 2008, celebrada a Roma el 24 de maig de 2008, on en Roger va brillar amb llum pròpia i assolí el segon lloc del campionat.

En la seva professió, aquest jove sommelier s'endinsa a diari en un món sensorial d'aromes, textures, sabors, colors, matisos i sensacions. En plaers per als cinc sentits que, gràcies a un estudi i una investigació constants, sap transmetre com ningú als seus clients.

Per a Roses, immersa en l'Empordà i en la Mediterrània, terra de cultiu de vinyes, productora de vins i amb una immillorable tradició gastronòmica, on sabem gaudir de les excel·lències dels productes que ens ofereixen terra i mar, representa un gran honor l'èxit –present i, de ben segur, futur– assolit per en Roger.

Aquesta satisfacció s'incrementa encara més quan es constata com, tot i el seu treball a Barcelona i la seva projecció, ja internacional, en Roger no només segueix vinculat a Roses, sinó que propaga arreu la passió que sent per la seva bellesa, per la magnificència de la badia que l'ha vist créixer, pel seu ric patrimoni i, en definitiva, per una terra que, com fa amb les persones, és capaç de marcar el caràcter del vi.

Com en la seva professió, on el sommelier combina magistralment i en perfecte equilibri menjar i vins, en Roger personifica un maridatge únic amb Roses, complementant-se i entenant-se gràcies a la seva sensibilitat i passió per les coses naturals, pels matisos i per les sensacions.

