

ENTREVISTA A

Marta Clot Garrell

Sommelier i divulgadora del món dels vins

Després d'estudiar pastisseria i treballar amb en Jordi Bordas, la granollerina Marta Clot va decidir fer un gir a la seva carrera professional, cursant estudis superiors de sommelier. Amb més de 640.000 seguidors a les xarxes socials, com a *influencer* i divulgadora fa una aposta ferma per democratitzar el món del vi, desmitificant-lo i apropant-lo a consumidors no experts. Amant de les varietats autòctones, contribueix a posar en valor els vins catalans de proximitat, a través de tastos, xerrades i projectes culturals, per fer que tothom pugui gaudir i entendre el vi sense elitismes ni complexitats innecessàries.



MIGUEL CANO

Com et vas iniciar en el món dels vins?

Va ser una mica per casualitat. Jo no vinc de família vinícola, no tenim cap celler familiar... Vaig començar com a pastissera i, amb vint-i-tres anys, quan ja duia cinc anys dedicant-m'hi, em vaig plantejar si volia continuar fent pastisseria per sempre. I va ser aleshores que em va arribar l'oportunitat de fer un curs d'iniciació al tast de vins. Jo no en tenia ni idea de vins, però em va agradar molt el sector. I ho vaig veure com una oportunitat per continuar formant-me, així que em vaig decidir a cursar el diploma superior de Sommelier.

Què et va portar a fer divulgació a les xarxes socials?

Quan vaig acabar el curs vaig entrar a treballar al Wine Palace, a Sant Cugat, amb un equip fantàstic que em va donar l'empenta per treure'm la por i agafar confiança per atrevir-me a fer recomanacions. Allà em vaig adonar que hi havia certes preguntes i dubtes que es repetien molt sovint i en molts clients. A les botigues de vins es fa molta bona divulgació i em vaig plantejar obrir un nou perfil a les xarxes socials per explicar tots aquests dubtes i fer arribar el món del vi a tanta gent com fos possible.

I quina és la clau per arribar a tenir tants seguidors?

Vaig començar fa tres anys. Primer amb "Vi i companyia" i després vam canviar el nom a "La dels vins". Crec que la clau de l'èxit ha estat que sempre he tingut molt clar que vull parlar per a un consumidor no expert. M'agrada comunicar-ne de forma molt planera i propera,

Marta Clot, durant la verema a unes vinyes del celler Testuan

allunyant-me del llenguatge més tècnic i sofisticat que el món del vi ha adoptat en els últims anys i que, per a mi, és una barrera que fa respecte i frena la gent.

Què valores en un bon vi?

M'agrada que el vi sigui equilibrat, que tingui caràcter, que expressi i que sigui rodó. I sobretot valoro el projecte que ho fa possible. Les ampolles de vi no surten de terra, sinó que hi ha molta feina al darrere. El món del vi està molt lligat a les persones i al territori, i això li dona encara molt més valor.

"A les botigues de vins es fa molta bona divulgació i em vaig plantejar obrir un nou perfil a les xarxes socials per explicar tots aquests dubtes i fer arribar el món del vi a tanta gent com fos possible"

Ets més de blancs, rosats, negres o escumosos?

M'agrada el bon vi. Però haig de reconèixer que els escumosos m'agraden molt. Quan treballava al Wine Palace amb la Lúcia, a ella li agradaven molt les bombolles i, tot i que d'entrada no eren els meus vins preferits, em va descobrir tot un món. Són vins molt versàtils que combinen molt bé amb tots els plats. Però un bon negre, un bon blanc i un bon rosat també m'agraden molt. Si són bons, m'agraden tots.

Creus que hi ha prou cultura del vi a Catalunya?

No ens acabem de creure tot el que tenim, crec que com a catalans no ens valorem prou. I Catalunya és terra de vins des de fa milers d'anys: tenim dotze denominacions d'origen, més de 750 cellers, varietats que només es troben a Catalunya... Potser no es coneix prou i és una llàstima perquè això ens aporta molt valor com a territori.

“Les ampolles de vi no surten de terra, sinó que hi ha molta feina al darrere. El món del vi està molt lligat a les persones i al territori, i això li dona encara molt més valor”

Cal donar-ho a conèixer, reivindicar-ho i sobretot consumir aquests vins perquè tot això tingui sentit. Però cada vegada hi ha més consciència.

I a Granollers?

Crec que molta gent no sap que formem part d'una denominació d'origen, la DO Alella. Aquí a Granollers, cap a Palou, hi ha algunes vinyes com la de Can Perdiu, que té plantada una varietat autòctona que es diu beier. El projecte de Bardissots l'està recuperant i n'elabora un vi. Potser no en som prou conscients i sempre pequem de demanar altres vins. Trobo que tots els restaurants de Granollers haurien de tenir a les seves cartes almenys un vi de la DO Alella.

No valorem prou els vins de proximitat?

A vegades, per desconeixement, la gent escull vins de denominacions d'origen que no són catalanes. Crec que encara hi ha molta feina a fer des del sector de la restauració i des de les botigues: cal donar a conèixer aquests vins, fer més prescripció dels vins de proximitat.

Encara hi ha una percepció elitista del món del vi?

Totalment. Si preguntes a la gent com s'imagina una persona que beu vi, la majoria et diu: un senyor d'edat més avançada, una mica estirat, amb una copa perfecta... Hi ha una barrera. I precisament el meu objectiu és trencar-la. De fet, crec que ja comença a trencar-se, però encara queda molta feina per fer i des del sector professional encara es jutja una mica el consumidor. Cal una mirada més empàtica, més propera i amable.

Com es troba el sector del vi a Catalunya actualment?

Ens trobem en un moment molt bo i de gran empoderament. Catalunya ha sabut deslligar-se d'aquesta cosa més clàssica del sector del vi i estem posant en valor les varietats tradicionals catalanes com la pansa rosada, el xarel·lo, la carinyena... S'està revalorant aquest patrimoni, que al final és el que ens distingeix. Ara cal saber-ho comunicar al consumidor final, i això és el que miro de fer. Per què plantar cabernet, que ja el trobem a tot món? A Catalunya no tenim una estructura tan forta com altres denominacions d'origen, però justament això ens permet ser més laxos i innovar més.

Es diu que ha baixat el consum de vi.

Les dades no són molt esperançadores, el consum del vi està baixant. Potser hi ha un salt generacional i les persones més joves no se senten tan atretes pel vi. Potser la comunicació que s'ha fet fins ara ha estat massa clàssica, poc moderna i atractiva. Crec que el sector

“M'agrada comunicar-ne de forma molt planera i propera, allunyant-me del llenguatge més tècnic i sofisticat que el món del vi ha adoptat en els últims anys”

ha de fer una comunicació més propera. I una de les coses que reivindico és que a festivals o a festes majors hi hagi més presència de vi, sent un producte tan popular, tan arrelat al territori. Sembla que el vi només te'l puguis prendre en una copa bona, però hi ha vins que te'ls pots prendre perfectament en un got de plàstic, no passa absolutament res. Hi ha vins per a tots els moments.

Quins nous reptes i projectes tens entre mans?

Ja fa tres anys que fem continguts sobre vins a les xarxes socials. I ara el meu repte és portar tot aquest projecte cap a alguna cosa més tangible, cap al món real. Estem a punt de treure un nou vi, que és un ancestral de pansa rosada, una varietat minoritària catalana, un vi escumós que només fa una fermentació. Es diu “La pansa rosada” i l'hem fet en col·laboració amb el celler Alta Alella. També estic il·lusionada amb un nou projecte... Espero aviat poder-lo explicar.

Algun consell per a qui creu que no hi entén de vins?

No hem de tenir por del vi i no hem d'enfrontar-nos sols a un estant ple d'ampolles. Recomano trobar una botiga on ens sentim còmodes i que ens agradin els consells que ens donin i així poder descobrir nous vins. Hem de poder preguntar, explicar els nostres gustos, quin pressupost tenim... Hi ha vins de totes les gammes i per a tots els gustos. El vi és per gaudir, per compartir, cal eliminar el mite que cal saber-ne, encara que fent un curs puguis aprendre a apreciar-lo millor. També recomano visitar els cellers, que són un oasi i una molt bona experiència per conèixer el projecte, la feinada que hi ha al darrere. El vi no és com altres begudes que es poden fer en qualsevol moment, només hi ha una oportunitat a l'any, i cal valorar la tasca dels viticultors i viticultores que cuiden les vinyes cada dia.



@ladelsvins
@lamartaclot



JORDI RIBÓ