

Líders del canvi | | Actualitzat el 09/02/2024 a les 06:29

?Clara Isamat: ?Sóc una sommelier cada vegada més subjectiva i imperfecta?

La fotògrafa i sommelier està al capdavant de la nova vinoteca Brots de Vi a Girona

Els últims anys els ha passat refugiada a Llers, a l'Empordà, sense perdre el contacte i les connexions que l'alimenten amb el món del vi. Clara Isamat (Barcelona, 1971) és fotògrafa i sommelier i pot presumir d'una trajectòria sòlida i definida, documentant el moviment del vi natural molt més enllà de Catalunya. A finals de 2023 va decidir tornar a la primera línia amb un nou treball documental: La Contra etiqueta, on hi narra les vivències i les lluites amb l'administració del col·lectiu Vinyatares Lliures i altres realitats fora del sistema preestablert.



Clara Isamat. Foto: Brots de Vi

El Most Festival el va seleccionar per estrenar la darrera edició a la Filmoteca de Catalunya. Ha passat de viure a un ritme tranquil, forçada per una lesió física, a un altre de frenètic. A la gira de presentacions del documental de les últimes setmanes, s'hi suma ara una nova aventura professional, la d'estar al capdavant de la vinoteca Brots de Vi al barri vell de Girona. "Cada vegada sóc una sommelier més imperfecta i més subjectiva", dirà sense pèls a la llengua. Els vins que selecciona per al nou projecte són fruit d'anys d'immersió en un món complex, polièdric i ple de matisos. Acaba de tornar de França per resseguir textures i seleccionar vinyerons que puguin encaixar a la vinoteca, un espai que es nodreix d'originalitat i llibertat enològica. Isamat coneix a fons el sector de la restauració perquè també va ser propietària d'un restaurant on manava el vi. Li

atrau la idea de tornar-hi, malgrat els sacrificis que representa, en un moment de molta eufòria enològica i d'amplitud de mires.

Què s'hi beu a Brots de vi?

És un projecte d'uns amics, Clàudia i Mansuet, que fa més de 10 anys que treballen en el sector de l'hostaleria a Girona amb quatre locals diferents repartits per la ciutat. Es dona la circumstància que havien estat clients meus al restaurant l'any 2005. Treballem amb vins naturals i ecològics, sobretot de França i també de l'Empordà i de Catalunya, però volem anar més enllà. Hi ha moltes referències i, per tant, com a sommelier és un repte interessantíssim conèixer-les totes. La vinoteca Brots de vi és un local petit però amb moltes possibilitats. Busquem vins de viticultor i d'elaboració natural que no tinguin altres espais. Si el vi té una cosa interessant és que no hi ha fronteres. Tenim França al costat i fires molt potents a poques hores amb cotxe. Just ara en tornem d'una, per explorar què s'hi cou.

Què observes que passa?

A França porten un recorregut llarg i no només en el moviment del vi natural. Hi ha projectes nous i perfils enològics ben fets. Ens és fàcil desplaçar-nos-hi i fer recerca de productors que no tenim en el nostre imaginari.

I el consumidor, com ha canviat en aquest temps que no hi has estat tant en contacte?

Doncs té més clar el que vol i sabem que no venen a la vinoteca per rebre una masterclass. Per això hem decidit obrir vins a copes cada setmana i, de moment, ho fem amb un repertori de dos blancs, tres negres i un escumós. És una manera de què provin i triïn i que entrin sense por a l'univers del vi. També ens trobem que els fa cert respecte el concepte natural, perquè segurament no han trobat referències prou bones al mercat nacional.

I com es gestiona aquest desconeixement?

Has de percebre al client. Acompanyar la proposta líquida amb la gastronòmica. Ens agrada descobrir productors desconeguts que treballen la vinya i fan el vi, el concepte de vinyeró francès. Estic rellegint "La parole de Pierre" de Pierre Overnoy i ell ho diu perfectament bé, el vinyeró és un home qui travaille la terre, cultive la vigne et transforme le jus des raisin en vin. Pour élémentaire qu'elle soit, cette précision paraît aujourd'hui nécessaire, à l'heure où l'on parle plus couramment de zone de production que de terroir, d'exploitation viticole que de travail du sol, d'œnologie que de fermentation et d'élevage, de winegrower et winemaker que de vigneron. Ens agrada parlar de vins de màxima observació com em va dir l'amic Jordi Esteve (RIM Empordà), més que de mínima intervenció. Ens agrada que el client surti de la zona de confort, sabem que reconeix un albariño, però ens agrada descobrir-li altres registres. Per això el joc de les ampolles sempre va bé.



Foto: Brots de Vi

En una botiga, el llenguatge és ben diferent al d'un documental?

Venia d'una situació molt còmoda. Quan publiques un llibre o fas un documental, el públic que t'arriba té un interès real. Vénen a escoltar-te o volen llegir-te. En un restaurant o vinoteca, tu estàs per servir i oferir. T'has de guanyar el client i és un repte que m'encanta. Busquem altres maneres de connectar amb un públic que no sempre és professional.

La vinoteca Brots de Vi té un vincle estret amb la botiga ecològica Bio Brots, on hi ha productes de proximitat, qualitat i sostenibles. Quina proposta gastronòmica feu amb ells?

El protagonista és el vi, però també servim producte de primera qualitat amb un emplatat molt cuidat. Fugim de les tapes i de les olives, per dir-ho d'alguna manera. Cuidem el consumidor. Hi ha pernil de gla i formatges artesans, anxoves de l'escala, però també planxats calents, tonyina, peres amb Roquefort? A la botiga ecològica hi ha des de fruita de Mas Molla a carn de vaca salvatge que pastura a la Serra de l'Albera? Els protagonistes són sempre els elaboradors.

Quines creus que són les principals virtuts que ha de tenir un sommelier?

Des del meu punt de vista, l'experiència. Jo que vinc del món audiovisual, sempre he volgut mostrar qui hi ha al darrere d'un vi, la importància de conèixer la seva història. L'altre dia parlava amb Júlia Casado que és viticultora i violoncel·lista i em deia que aplicava la música a la vinya i això m'ha fet pensar que jo hi poso el meu altre ofici, la fotografia. Amb la càmera explico històries, però un vi també és una fotografia, la part líquida d'un productor, d'un territori, d'una cultura i això és el que penso que hem de transmetre.

Com anireu ampliant les referències de Brots de Vi?

Cadascú troba la seva manera, la nostra és viatjar. Sé que no tothom té aquesta oportunitat. Avui treballem 150 referències però anirem a més. La finalitat no és tenir-ne moltes perquè encara tenim el repte de conèixer-les totes a fons. Però a poc a poc ens documentem, escric als elaboradors, els pregunto? Tenim la obligació de saber tot el que estem oferint sobretot pensant en el client.



Foto: Vinoteca Brots de Vi

Una virtut imprescindible?

Cal vendre honestament. Sóc sommelier però no em considero una gran tastadora. És evident que puc entendre el vi perquè porto 20 anys exercint l'ofici, però reconec que en allò que sóc bona és en el transmetre, en intentar-ho si més no. I sóc també molt defensora del tast subjectiu, passo dels tastos a cegues i el concepte d'objectivitat és molt relatiu, perquè ens fa perdre el que a mi em fa vibrar que és tot lo altre. A Cornudella de Montsant, a la presentació que vam fer de La Contra etiqueta va venir un senyor del públic a dir-me que tenia una mirada molt direccionada. I és clar que és així perquè miro amb els meus ulls i amb el meu context. Em passa i gual amb els vins. Com també em passa que quan conec qui el fa i com el fa, l'entenc millor i m'agrada més.

Com et sents avui fent de sommelier de nou?

Doncs cada vegada sóc més imperfecta i més subjectiva, però a la vegada més empàtica amb els productors i amb els clients. No m'agrada gens imposar, sé que puc equivocar-me? Penso que allò que fem és oferir a mans d'altres el que fan altres.

Retornant al Priorat, allà vas coincidir amb la gran Elisabetta Foradori. Ella rebia un premi del Most però va voler assistir a la projecció del teu documental. Com ho vas viure?

Va ser emocionant que estigués a la sala. Em vaig posar nerviosa perquè vaig tastar el seu primer vi amb el sommelier Josep Roca quan jo feia una estada al Celler de can Roca i se'm va obrir tot un món. I el primer documental que vaig fer estava inspirat en un altre on hi sortia ella, de manera que veure-la asseguda era com tancar un cercle. La vaig convidar a intervenir i va aplaudir que a través del documental mostrés una realitat. Sé que cadascú ha de fer el que li pertoca, sense més, però jo penso que associar-se com han fet els Vinyataires Lliures per defensar-se, és preciós, és un impuls que neix de la rebel·lia. I el més important sempre és ser honest.

Quan la Biblioteca Fages de Climent de Figueres va rebre el fons de l'enòleg Eduard Puig Vayreda, vas ser de les primeres a anar a remenar llibres. Què et va impressionar?

Hi vam anar amb en Jordi Esteve i és cert que vam ser els primers. Ja ens havien enviat per Mail tot el fons i el primer que vaig pensar és que la quantitat de llibres que havia reunit era immensa, em vaig quedar a la segona pàgina? Hi veus tot l'interès de Puig Vayreda. És la sort d'haver tingut un personatge com ell a Catalunya. Convivim en una època de superficialitat i d'immediatesa i la seva obra llegada, són arrels i història. Em van agradar les publicacions originals de principis del segle XIX i els escrits sobre el frau del vi que s'enviava a França? Com a professionals també tenim el deure de buscar informació sempre, d'anar a les arrels i recuperar-les, d'aprofundir. És la manera de compartir coneixement i generar consum, també en el moviment del vi natural.