



# Lo Vilot, cervesa eco amb llúpul, ordi i llevats de producció pròpia

Lo Vilot és una cerveseria excepcional en molts sentits. Arribem a Almacelles, al Segrià, i la Quiònia Pujol ens introdueix a un projecte que durant els últims vuit anys ha anat creixent amb molta cura, molta dedicació i, sobretot, molta consciència. Ens explica que la convicció de cuinar amb productes ecològics els va empènyer a produir-los, ja que no en trobaven de proximitat. També ens fascina el grau d'autogestió de l'empresa, quan ens revela que gran part de la maquinària és de fabricació pròpia. El secret? L'Òscar Mogilnicki, el seu company i soci de la cooperativa, és enginyer. Més tard, baixem a la granja i veiem la coherència de tot el projecte amb els nostres propis ulls.

TEXT I IMATGES: JOAN SANS NARBONA. IMATGES: XAVIER COMA

La història que hi ha darrere la creació de Lo Vilot és un tant peculiar i digna de ser contada. La Quiònia Pujol i l'Òscar Mogilnicki es van conèixer fent parapent. Ella era jove agricultora a la finca familiar d'Almacelles i ell treballava d'enginyer industrial. Curiosament, a la Quiònia no li agradava el que la majoria de gent aquí entén per cervesa. No va ser fins que va marxar d'Erasmus a Alemanya que no va trobar el seu estil: les cerveses de blat, que aquí no es produïen.

De fet, hi ha més de 150 estils de cervesa i aquí només en bevem un. Resulta que la cervesa típica és una Lager tipus Pilsner. *“Si no t'agrada aquesta, creus que no t'agrada la cervesa. Quan algú ve a fer un tast i em diu que no li agrada la cervesa li dic: tu tranquil, a mi tampoc”*, declara la Quiònia rient. Segur que tot són cares de sorpresa a l'altra banda.

Un temps més endavant, l'Òscar es va lesionar en un accident de parapent i va haver de fer repòs durant uns mesos. Amb

el seu esperit inquiet i amb el desig d'aprofitar l'ocasió, es va decidir a fer cervesa. Però no la de sempre, sinó de blat, per a que la Quiònia en tingués per a beure. I no pas poca, en lots de cent litres! *“Fem-ne abundant i, si en sobra, ja repartirem”*, devia pensar.

El resultat va ser un èxit i, quan la recepta va quedar consolidada, van tenir la idea de fer-la amb productes ecològics. Feia anys que compraven sempre el màxim d'aliments ecològics i de més proxi-

**“Els pocs materials que trobàvem ecològics eren cars i venien de molt lluny. El terme ecològic perdia tot el sentit”**

mitat possible, així que tenia tot el sentit del món fer-ho ara també. Però el mercat no estava preparat per a la seva idea i no trobaven ni malta ni llúpul ecològics produïts localment: *“Els pocs materials que trobàvem ecològics eren cars i venien de molt lluny. Per tant, el terme ecològic perdia tot el sentit”*.

Aquí, dos i dos van fer quatre i es van posar a produir ordi cerveser en un dels camps. També van comprar dues plantes de llúpul, que l'any següent van esqueixar en dues-centes, i el següent en mil cinc-centes... I va ser així, progressivament, sense un destí massa clar més enllà de la passió que sentien, que es va anar conformant Lo Vilot: una granja cervesera ecològica.

#### PROXIMITAT CONTRA TOT PRONÒSTIC

Una de les contradiccions del mercat que més indigna a la Quiònia és la del duet ordi-malta. Un cop es fa la collita de l'ordi a principis de juny, aquest s'ha de maltejar;

és a dir, s'ha de provocar la germinació del gra per extreure'n els sucres i activar-ne els enzims. A Lleida es produeix molt ordi cerveser però no es pot aconseguir malta local, s'ha d'anar a buscar a l'estranger. Això es deu a que molt ordi produït aquí se'n va a Alemanya a maltejar-se i torna com a 'malta alemanya'. És la globalització fent de les seves.

## En el reactor biològic multipliquen les diferents soques de llevat que utilitzen

Una malteria, per a que sigui rendible, ha de ser molt gran. En el cas de Lo Vilot, es van construir una malteria casolana de dos mil litres que funciona amb biomassa, un fet inusual però que els dona molta autonomia i els permet tancar una mica més el cercle productiu. *“Nosaltres no sabem realment si ens surt més car o més barat fer-nos la pròpia malta, tampoc ho volem saber”,* explica; *“ho fem perquè hi creiem i perquè dona un valor afegit a les nostres cerveses i al projecte”*.

Els cereals que cultiven són l'ordi, el blat i el sègol. De l'ordi en fan dos tipus de malta, i del blat i el sègol només un. Per a aconseguir malta torrada es

necessita l'equivalent a un torrador de cafè i, de moment, no en disposen. Tot i això, per més negra que sigui la cervesa, de maltes torrades se'n necessita molt poca quantitat. Així, les seves cerveses negres també són fetes en un 90% de productes propis.

Un altre ingredient de la cervesa és el llevat, i per a produir-se'l van aconseguir un reactor biològic. Allà hi multipliquen les diferents soques de llevat que utilitzen, reutilitzant-les i reproduint-les de manera eficient. Ens explica que, en el cas que la recepta inclogui fruites, aquestes també són de Km 0. Precisament d'això no els en falta, als seus veïns del Segrià.

### VARIETATS DE LLÚPOL ADAPTADES

El llúpol és un cultiu que no tenim gaire implantat a casa nostra. La seva producció es localitza majoritàriament a Estats Units, Alemanya i República Txeca. En ser una planta enfiladissa, necessita d'un entramat de filferros sustentat per troncs de sis metres d'alçada. Al juny, quan les plantes presenten la seva màxima expressió vegetal i és hora de collir-ne les flors, és impressionant.

El llúpol és un tema central a la cervesera. Amb un cafè entre les mans, la Quiònia ens explica que van començar amb 18 varietats: 9 varietats de llúpol noble europeu i 9 varietats de llúpol americà. Però no totes es van adaptar bé a les condicions del Segrià i en van anar eliminant; a dia d'avui només tenen les tres varietats que millor han funcionat. Aquestes són Chinook, Cascade i Columbus, totes de llúpol americà.

### NINGÚ ÉS PROFETA A CASA SEVA

Tal com avisa la dita: Ningú és profeta a casa seva. I es compleix per a Lo Vilot, ja que el lloc on menys venen és a Almacelles. La Quiònia Pujol mai se n'havia fet gaires esperances de vendre-hi molt. L'Òscar Mogilnicki, en canvi, que no és del poble, sí que ho deia. Tot i això, estan contents perquè els coneix tothom i la gent es sent orgullosa de tenir una cerveseria al poble.

### PER A REFLEXIONAR

Segons la Quiònia Pujol, les cerveseres haurien de funcionar com les bodegues de vins i les seves vinyes. Tothom entén que producció i elaboració són un mateix projecte en el vi, doncs el mateix hauria de passar amb la cervesa: no hauria d'estar deslligada de l'ordi i el llúpol.

01. La Quiònia Pujol i l'Òscar Mogilnicki davant el mural de la granja.

02. Barrils de cervesa a l'obrador.



“Tot el que és europeu no se’ns ha adaptat gens bé, ni a nosaltres ni a ningú que coneixem. Tenim la hipòtesi que el tipus de sòl d’aquí és molt bàsic, i al nord d’Europa tenen pH més àcids, als quals estan més ben adaptades aquestes varietats”, diu la Quiònia. De fet, algunes varietats com Magnum o Perle sí que s’han adaptat, però amb unes produccions molt baixes.

El fet de treballar només amb tres varietats no sembla preocupar-la. Ens comenta que ara està de moda treure cada setmana una cervesa IPA (India Pale Ale) diferent, amb els llúpols de moda. I cap

## “Hi ha molts llúpols patentats, que ni nosaltres ni ningú pot cultivar”

de les varietats que tenen estan de moda ara mateix. Però Lo Vilot té una altra filosofia de producció, més centrada en la sostenibilitat i l’arrelament de les seves cerveses.

També ens revela que tot el llúpols que produeixen i que no utilitzen el venen a França, on hi ha molta cerveseria ecològica que necessita el producte certificat i que treballa amb llúpols sense patent. Aquí és difícil vendre’l perquè hi ha poquíssimes cerveseries que produeixen en ecològic a Catalunya i la majoria són força petites. Parlant en xifres, un 40% de la producció la utilitzen ells, un 10% el venen localment i l’altre 50% el venen a França. Sempre amb l’esperança que sorgeixin més cerveseries ecològiques a prop seu.



### ESTILS DE CERVESA

Hi ha tres grans grups de cervesa segons la seva fermentació: les lager, les ale i les de fermentació espontània.

Les cerveses del tipus Lager s’elaboren amb llevats que fermenten a temperatures baixes al fons del fermentador, cosa que els dona un color cristal·lí i un sabor net. Són cerveses refrescants, amb un gust maltejat i amb poca presència del llúpols.

Les cerveses ale s’elaboren amb llevats de fermentació alta a temperatures d’entre 18 i 25°C. Els llevats ascendeixen a la superfície del most durant la fermentació, cosa que permet la creació de compostos que aporten gustos afruitats i maltejats.

Les cerveses pilsner, bock i märzen són lager, en canvi, les porter, stout i IPA són ales. Les has tastat totes?

### LA CERVESA ARTESANA, TOT UN MÓN

Ens interessa molt el que ens explica la Quiònia sobre sobirania i tot el coneixement que té sobre els cultius i el món de l’agricultura, però no volem quedar-nos sense descobrir el món de la cervesa artesana. En el cas de Lo Vilot, ara com ara tenen l’elaboració repartida entre dos espais diferents. A peu de finca, a tocar de la plantació de llúpols, una nau acull la malteria, l’assecadora de llúpols i les cambres de temperatura controlada. La resta de la feina es fa a la planta baixa de casa seva, casa pairal dels rebesavis d’ella, on hi ha l’obrador amb els fermentadors, les envasadores, el laboratori i la cambra de refrigeració per a mantenir la cervesa en bon estat.

Un pis per sobre, a la taula del menjador, la Quiònia riu quan li preguntem per la definició de cervesa artesana. Resulta que no és una resposta fàcil. Molts productors pasteuritzen, o centrifuguen, que és una manera d’eliminar part del llevat de la cervesa. Altres diuen que si elimines aquest llevat natural de la cervesa, ja no és artesana. Ella conclou: **“Per mi, dos punts importants per a determinar si una cervesa és artesana és la quantitat produïda i si la inversió per a elaborar-la prové d’una multinacional. No té tant a veure amb si la fas remenant tu amb la cullera”**.

La cervesa artesana no deixa de ser cervesa. N’hi ha tantes varietats que pots fer des de la cervesa més suau del mercat artesanalment, sense alcohol pràcticament, a una cervesa de gust molt potent. Mantenint-se en la praxis

- 04. La Quiònia explicant-nos el procés de maltejat.
- 05. El cultiu de plantes de llúpul.

curiosa i atrevida de Lo Vilot, ara estan fent tota una gamma de cerveses de granja, de fermentació mixta o espontània, en un coolship, que és una piscina on s'hi deixa la cervesa durant la nit per a que s'inoculi amb els microorganismes de l'ambient.

Aquest tipus de cerveses, ens explica, aquí encara són poc conegudes i estan poc valorades. Per tant, després de fer tot el procés localment, els toca anar a vendre a l'estranger perquè aquí no té sortida. *“Ens sap molt greu fer-ho, però és la manera de sobreviure; i si el públic encara no està aquí, ja vindrà”*, diu la Quiònia convençuda. *“Ens hem avançat al consumidor, hem obert camí, però nosaltres seguirem estant aquí quan faci falta.”* I és precisament aquesta determinació desacomplexada que tant la Quiònia com l'Òscar demostren la que defineix el caràcter de tot el projecte i els empeny a seguir obrint camins.

#### L'ÚLTIM REPTE

Tenir un camp d'ordi, tenir una malteria o tenir una cervesera són projectes diferents, i dur-los a terme simultàniament no és fàcil. Cadascun d'ells té les seves moltes peculiaritats. *“Nosaltres no tenim una empresa, en tenim sis!”*, diu la Quiònia; i té raó, perquè han de gestionar la producció del cereal, la del llúpul, la malteria, la cervesera i la divulgació i venda de la cervesa.

Quan li preguntem sobre el somni que tenien al principi i com s'hi assembla el projecte actual, la Quiònia respon: *“S'hi assemblarà més l'any*

*vinent, que ampliarem la malteria, passarem la fàbrica de la casa al camp i ho tindrem tot integrat”*. Amb l'orgull de qui es val per si sol, ens explica que volen ampliar la malteria, passar-la de 2 tones a 15 tones. Per una malteria d'aquestes dimensions els fabricants demanen un pressupost de 2 milions d'euros, així que s'atreviran a construir-la casolana-

## “Fer-nos la pròpia malta dona un valor afegit a les nostres cerveses”

ment aprofitant el talent de l'Òscar, que també va dissenyar i construir l'actual malteria, l'envasadora isobàrica, l'enllaunadora i, en resum, la majoria de màquines que tenen.

Com a conclusió i aprenentatge final, cal destacar que Lo Vilot és una cervesera que ha anat creixent molt a poc a poc, sense tenir clar des d'un bon principi fins on volien arribar. Les ganes, la perseverança i el temps han anat madurant les idees que tant la Quiònia com l'Òscar evocaven en el projecte. Perquè tot té el seu moment, i avui ja tenen una idea clara de què volen, i estan feliços de saber que es troben a mig camí. ✿

Iniciació a la **PERMACULTURA**  
amb la Gisela i el Mark de Phoenicurus

Introducció al **MÈTODE JADAM**  
amb en Joan Barrientos

**DESCOBERTA BOTÀNICA:** reconeixement i usos de plantes  
amb l'Elena Sixto

Elaboració artesana de **LÀCTICS**  
amb la Montse Soler



L'Era **formació**



938787035 / 672337305 - L'Era, Espai de Recursos Agroecològics - [www.associaciolera.org](http://www.associaciolera.org)  
Els cursos es faran principalment a Manresa i Castellar del Vallès