

Loxarel té a punt el seu primer xarel·lo elaborat en àmfora

El celler, situat a Vilobí del Penedès, destaca pels seus productes innovadors. Treballa amb agricultura ecològica i biodinàmica i exporta un 60% de la producció



Josep Mitjans, propietari i enòleg de Loxarel, mostra una de les àmfors del celler. Foto: JUANMA RAMOS.

“Avui en dia, si et vols diferenciar has de fer vins i caves molt més especials.” Aquesta és la màxima que Josep Mitjans i Teresa Nin apliquen a Loxarel [<http://www.loxarel.com>], el petit celler que el matrimoni dirigeix a Vilobí del Penedès. L'aposta per la innovació i la qualitat ha estat constant i en els darrers anys s'ha traduït en productes nous i poc convencionals, però a Mitjans no se li acaben les idees. De fet, Loxarel ja té a punt el seu primer xarel·lo fermentat en àmfora, que es començarà a comercialitzar en les properes setmanes. En aquest cas, a Mitjans –enòleg del celler– se li va encendre la bombeta durant un viatge a Itàlia, després de provar un vi d'àmfora. “Em va impressionar; és un envàs noble, que transpira, la qual cosa va molt bé per a l'envelliment del vi i, a més, manté el líquid a una temperatura molt fresca”, diu. De moment, han elaborat 2.800 ampolles d'aquest xarel·lo, que ha fermentat en les

tres àmfors fetes a mà de què disposa el celler. Cadascuna té una capacitat de 720 litres i ara la idea és adquirir més recipients de fang.

Mitjans és la cinquena generació que treballa la vinya a la finca Can Mayol. En els orígens, la família feia vi per vendre'l a granel i no va ser fins als anys vuitanta que el propietari actual va fer un pas endavant i va proposar al seu pare fer les primeres mil ampolles de cava. Mitjans va veure que podia aprofitar les condicions d'humiditat i temperatura del refugi antiaeri que les forces republicanes havien construït a la finca durant la Guerra Civil i, de fet, és aquí on hi ha l'actual cava del celler. La primera prova va anar bé, i el 1987 es va registrar la marca Loxarel, nom que es deriva de la paraula xarel·lo. Un homenatge a la varietat de raïm per excel·lència del Penedès, que també és la base de tots els caves del celler. Teresa Nin es va incorporar al negoci el 1989, per ocupar-se de la direcció administrativa i comercial. Durant aquests anys, el prestigi de Loxarel ha anat augmentant i la marca s'ha començat a posicionar en els mercats internacionals.

El celler treballa la vinya amb agricultura ecològica i biodinàmica des de fa anys, amb l'objectiu de respectar al màxim l'entorn i també les qualitats naturals del vi durant l'elaboració. El sistema de poda en verd de la vinya que fan servir –gràcies al fet que no utilitzen herbicides ni insecticides– n'és una mostra. Cada any un ramat d'ovelles ve a la finca i, quan el raïm encara no té glucosa, es menja els pàmpols, la qual cosa afavoreix la insolació del fruit. Mitjans és cada cop més partidari d'aquesta filosofia de treball i l'any passat va fer realitat la il·lusió de comercialitzar un vi natural, sense sulfits afegits. Denominat A Pèl, en aquella ocasió es va fer amb Pinot Noir i chardonnay, però ara Loxarel l'ha elaborat amb xarel·lo i està a punt de sortir al mercat. L'esperit atrevit de Mitjans es reflecteix, doncs, en els seus projectes i un dels més sorprenents és el seu xarel·lo vermell, que es va batejar amb el nom LXV i va sortir al mercat el 2011. És un blanc vermell molt peculiar, tant per la varietat utilitzada –poc comuna– com pel seu color rosat pàl·lid, i va ser tan innovador que inicialment es va haver d'embotellar com a vi de taula perquè s'escapava d'allò que preveu la DO Penedès, que ara ja l'ha reconegut.

En aquests moments, Loxarel elabora 350.000 ampolles anuals, de les quals un 60% es destina a l'exportació. El

40% restant es ven gairebé totalment a Catalunya, llevat d'una petita part, que va al País Basc. “El que ens importa no és vendre milers d'ampolles sinó fer un producte més valorat i que pugui tenir un preu mig raonable; que trobis cava per 1,60 euros al supermercat és vergonyós”, explica Nin. Loxarel exporta principalment a Europa, tot i que també ven a l'Àsia –Japó, Corea i Hong Kong– i als Estats Units. “Sempre hem apostat per l'exportació; és un mercat molt més segur i els clients són més fidels”, afirma Nin. El mercat principal de Loxarel, tant a Catalunya com a l'estranger, són les botigues especialitzades i els restaurants.

Publicat a:

-L'Econòmic Catalunya 16-02-2013 Pàgina 12

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/4-economia/18-economia/619822-loxarel-te-a-punt-el-seu-primer-xarelmlo-elaborat-en-amfora.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=nacional&utm_source=rss&utm_medium=nacional&utm_campaign=rss&f=El+Punt+Avui