

# Celler Fil·loxera&CIA



Solament el nom de Fil·loxera&CIA ja crida l'atenció i passa el mateix amb els dels seus vins: Sentada Sobre la Bestia, La Mujer Caballo, Beberás de la Copa de tu Hermana o El Cordero y las Vírgenes, noms que tenen molt a veure amb la Bíblia, el cinema o directament amb el món circense i que, sens dubte, són tan atrevits com els vins que ofereix aquesta casa. El nom del celler va ser decidit per a trencar amb els noms clàssics i tradicionals establerts i perquè totes i tots els que l'escoltaren plantaren les orelles.

La referència a “aquesta casa” és literal perquè Fil·loxera&CIA es troba dins d'un habitatge d'un carrer qualsevol de Fontanars dels Alforins. Aquest nou concepte de celler menut s'ha catalogat com a vi de garatge i sols és apte per a romàntics que mantinguen eixe respecte per la matèria primera i que curen al màxim la qualitat dels vins que produeixen.

Jose Ramón Doménech, Pilar Esteve i Joan B. Llobell són els precursors i pilars fonamentals d'aquest celler. El 2011, després d'haver treballat en diferents cellers, van decidir trencar amb tot allò que tenien i emprendre un nou projecte que estaria emmarcat en la denominació d'origen protegida València. Anys després han aconseguit uns vins amb pocs additius químics, que naixen d'uns ceps molt ben cuidats i d'un raïm que es verema amb molta cura i amb què, amb tot açò, han rebut diversos premis. I n'hi ha per a això i per a molt més!

Ens rep Jose i en qüestió de pocs minuts ja ens hem adonat de la passió que l'envaeix cada vegada que parla del món vinícola. Ens explica com són les parcel·les que tenen situades al voltant del poble i, encara que van començar amb una producció de 1.600 ampolles, ara en ja disposen de més de 6.000.

Un dels trucs de Fil·loxera és la manera com tracten la terra. Saben de la importància de “no passar-se'n”, com diu Jose, i mantenen la filosofia que la microbiologia que viu baix de terra ha de seguir el seu curs natural. I és cert, cal menejar la terra com menys millor per a no alterar l'ecosistema, ja que una terra ben cuidada es tradueix en uns paràmetres de pH al raïm molt més baixos i uns vins més àcids.



Quan intervé Pilar ens comenta que no li troben massa sentit al fet de clavar un excessiu grau de fusta als seus vins i és que el camí que ells

han escollit consisteix a exaltar al màxim el gust del raïm i a utilitzar barriques de segon any.

“El més important és que la fruita estiga present. Si estàs defenent l’Arco o l’Ullet de Perdiu, no té sentit que el vi estiga excessivament alterat per la fusta”, argumenta Pilar.

Jose i Pilar parlen dels seus vins amb molta peculiaritat, com si foren éssers vius que ells alimenten i cuiden, amb referències com: “Vam intentar dominar La Bestia” o “Quan vam veure que La Bestia va funcionar i no vam fallar en les varietats escollides, per al segon any volíem fer un vi amb més criança i que fóra el vi superior. Així va nàixer El Cordero y las Vírgenes”.

**“Intentem no seguir les modes. Nosaltres ens sentem, tastem i decidim si afegir o llevar d’un lloc o altre, però mai en base a si ho fa el veí o no.”**



En el moment que va eixir el Sentada Sobre la Bestia, amb un 100% de la varietat autòctona Arco, Parker els va puntuar realment bé i la gent va començar a escoltar anomenar aquesta varietat tan desconeguda uns anys arrere. També utilitzen molt l’Ullet de Perdiu, un raïm que fa referència al propi nom. Potent, amb un pH baix, amb molta acidesa i amb una sorprenent graduació de 15,5 graus.

**“L’Ull de la Perdiu és roig i menudet i ens dóna un vi que no és del tot negre, sinó rosat. No obstant això, les qualitats d’acidesa que té i tot el que aporta ens encanta. És l’únic vi que tenim que no realitza la segona fermentació.”**

A la casa de Fil·loxera no fan sols el vi i la seua criança, sinó també l’etiquetatge de les ampolles. L’única part del procés que no realitzen a l’habitatge és l’embotellament, ja que creuen més oportú alquilar una infraestructura especialitzada en aquest pas, tot i que destaquen que sempre ho fan amb la seua supervisió.

**“Pensem que és molt important controlar fins al detall més mínim i el moment de l’embotellament és un dels moments més crítics. Cal estar molt pendent. Omplim el dipòsit ací, aparquem dins del celler on embotellem i del dipòsit passa directament a l’embotelladora. No volem que passe per altres mans per si hi haguera algun bacteri extern a nosaltres.”**

Fan miracles per a poder treballar al garatge de casa, on, com ells mateixos expliquen, “és inevitable el contacte físic” a causa del poc espai que tenen. I, mentre seguim descobrint els racons d’un habitatge molt minimalista, no podem parar d’escoltar a Pilar i a Jose, una parella de contrastos i d’enamorats del vi.

Ens ofereixen provar la nova anyada de La Mujer Caballo, la varietat recuperada Valensí i que segueix l’estela de l’Arco i l’Ullet de Perdiu. Un vi encara primari, peculiar, sense additius, amb molt de cos i amb tocs orientals.

Fil·loxera&CIA és un celler jove però que molta gent ja coneix i que té els ingredients per a triomfar –encara més– en el mercat nacional i internacional: passió, talent i experiència. Hem provat tots els vins que ofereixen, cadascun totalment diferent a l’altre, tots amb caràcter i atractius per dins i per fora.