

OMRÅDE
Madrid

APPELLATION
Viños de Madrid

DYRKNING
Økologisk dyrket - ikke certificeret

JORDBUND
Granit, sand

DRUER
Grenache

GÆRING
Træ og cementtanke

TYPE
Medium rødvin

Bernabeleva

Bernabeleva, Navaherreros Tinto 2023

"Hybente oser fra glasset, dråber af koncentreret tyttebær og tamarind dukker op. Næsen er ren og smagen rummer de sædvanlige granitstøvsagtige toner på siden af tungen. Lækker saftighed, men stadig med stedafhængig bund og fasthed. Lige ud ad landevejen for Sierra de Gredos og en genial intro for novicer til områdets vinstil." 92p. René Langdahl.com ***"The 2023 Navaherreros Garnacha de Bernabeleva has a beautiful and perfumed nose that combines wild herbs, fruit and flowers with a spicy and balsamic undertone. It's supple and reveals abundant, fine-grained tannins and a long, dry finish." 92+p***, Luis Gutierrez, Robert Parker.com Bernabelevas røde indgangsvin på 100% Grenache er høstet fra samtlige af ejendommens parceller, og vinificeret plot for plot. Stokkenes alder ligger mellem 50 og 90 år. En kold udblødning på 24 timer, efterfulgt af en relativ kold gæring i op til 65 dage - gæringen sker på 75% hele klaser. Alt sammen for at sikre friskhed og undgå over ekstrahering af mosten. Lagring foregår i 12 mdr. på franske egefade af forskellig størrelse, og en efterfølgende stabilisering i 6 mdr. på stål inden aftapning. Elegant og kraftfuld på samme tid, lys, urtet og saftig, og super intens og vedholdende karakter.

OM PRODUCENTEN

San Martin de Valdeiglesias ligger godt en times kørsel syd for Spaniens hovedstad Madrid. Kontrasten fra den moderne storbys 3 millioner indbyggere til det landlige og bjergrige opland mod syd er enorm. Pludselig føler man, at man ikke blot er kommet på landet, men på landet i en anden tidsalder. Her på østsiden af Sierra de Gredos bjergene ligger vinhuset Bernabeleva.

Selvom Bernabeleva blev grundlagt i 1923, var det først med børnebørnenes overtagelse i 2006 at vinhuset for alvor satte sit navn på det vinøse verdenskort. Fætrene Juan og Santiago Bulnes ville føre de nu op mod 80 år gamle vinstokke ind i en ny og mere kvalitativ æra. De købte flere af naboens velbeliggende parceller med gamle Garnacha stokke, og så var eventyret i gang.

For at frembringe det bedste af det unikke druemateriale, ansatte de fra starten en ung Catalaner som manager; Marc Isart. Et navn der i dag er omgivet af den største respekt blandt vinkollegerne i Spanien. Hans vine står i dag som monumenter for den traditionelle madrilenske vinstil, der næsten er gået i glemmebogen, og de er en ode til sublimt klassisk vinhåndværk.

De førende vinkritikere i verden regner Bernabeleva blandt Spaniens ypperste vinhuse og i særklasse det bedste vinhus i Madrid regionen. Vinene tilvirkes alle efter økologiske og biodynamiske principper, men de sigter ikke efter at pryde etiketterne med økologiske eller biodynamiske anprisninger.

Bernabeleva råder over 35 ha. vinmarker med primært Garnacha og Albilllo. Markerne ligger i omkring 500 m.o.h.,hvilket sikrer kølige nætter og lang modningsæson. Læg dertil en sandet og mineralsk jordbund, der tilfører friskhed til vinene – så frembringes der vine, med en langt større elegance, end man kunne forvente fra disse kanter. Der dyrkes også en smule Moscatel, der både laves i en tør og sød version, samt små parceller med Grano Menudo og rød Morenillo.

Bernabelevas logo med kvinden siddende ovenpå en vandrende bjørn symboliserer jagtens gudinde, og navnet Bernabeleva betyder direkte oversat ”bjørnens sti” eller ”der hvor bjørnen lever”.

Vinene er i den grad også værd at jage. Her bliver man favntaget af dybe, intense rødvine med rene, frugtdominerede overflader, men med en underliggende bund af skovbær og en markant tanninstruktur. En form for Spaniens svar på Barolo, hvis man par tout skal finde noget at sammenligne disse vine med. De står på alle måder nemt på egne vinøse ben.