

OMRÅDE
Rioja

APPELLATION
Rioja

DYRKNING
Økologisk dyrket - ikke certificeret

JORDBUND
Kalksten

DRUER
Tempranillo, Grenache, Viura

GÆRING
Cementtank

TYPE
Medium rødvin

Bodegas Bhilar

Bodegas Bhilar, Bhilar Tinto 2023/24

"The red 2024 Bhilar is their village blend from Elvillar, produced with grapes from their younger biodynamic vines—the wine is now certified by Demeter—a blend of 75% Tempranillo, 15% Viura and 10% Graciano. It fermented with 25% of the stems and indigenous yeasts in oak vats, where it later matured for 12 months. This feels fresher than the 2022. It has contained ripeness and good balance, 13.6% alcohol, a pH of 3.56 and 5.35 grams of acidity. It has notes of aromatic herbs, wild berries and flowers and a spicy twist, with a touch of earthiness. The palate is medium-bodied, juicy and round with fine tannins" 91+p. Luis Gutierrez, Robert Parker.com Bodegas Bhilar Tinto er indgangsvinen til den flamboyante husstil. Den røde laves på Tempranillo, med lidt Garnacha og Viura. Druerne afstilkes inden de gærer på cementtank med den naturlige gær. Vinen lagrer 18 mdr. på 2-3 år gamle franske egetræsfade, af 225 og 500 ltr. størrelse. Vinen har klassiske urteagtige toner og en dyb, mørk bær kerne. Strukturen er spændstig og frisk under den meget tætte frugt Vinen er lavet udelukkende på druer købt hos en enkelt vinbonde, som David hjælper med markarbejdet, og som har omlagt hele sin produktion til økologi. Dog endnu ikke certificeret. ***"Stram, elegant, bittersød frugt, noter af kalk. Virkelig nerve her – til en fordelagtig pris. Ret all round sag madmæssigt. Stenet kalket, stram, intens, insisterende frugt. Godt køb." 91 point -*** Niels Lilleund, Jyllands-Posten, om årg. 2021 - 6 stjerner 91p. Testvinder ***Med Bhilar er vi i det nordligste Rioja – oppe omkring grænsen til Baskerlandet. Her har Bhilar lavet en rødvin, der kombinerer et moderne, mildt udtryk med en stram, frugtig og velkrydret Rioja-klassicisme. Kombinationen er ret spændende, spændstig og inspirerende. Skabt primært på Tempranillo men med en smule Garnacha og Viura, er der frugtfornemmelse og lethed, der er mærkbar, og som gør det nemmere at håndtere den stramt opsatte Tempranillo-drue, og med en fadlagring på brugte franske fade giver en balanceret krydderi-bund, der samler herlighederne. Alt i alt en rigtig spændende Rioja Alavesa, der trækker i flere retninger, og som rammer med en god smag, der både kan passe til det mere robuste måltid og den lidt lettere anretning. 93p*** - Morten Wamsler, Flaskehalsen om 2021 årgangen

OM PRODUCENTEN

Bodegas Bhilar er et lille boutique-vinhus i Rioja Alavesa. Bag vinhuset står ægteparret Melanie Hickman og David Sampedro Gil. Deres mål er at fremstille de mest naturlige og terroir-ægte vine med så lidt indgriben som overhovedet muligt. Alt gøres efter biodynamiske principper. I 1999 startede David med at lære om biodynamiske principper i vinmarken, og skiftede i første omgang til økologisk vinbrug for derefter at konvertere helt til biodynamisk vinbrug og certificering. I 2014 sendte han den sidste traktor på pension, så der nu kun anvendes heste til markarbejdet.

Vinmarker har i århundreder domineret landskabet i Elvillar, på grund af sin ringe landbrugsjord, der primært består af små klippestykker og kalksten. Tilmeld er det den køligste del af Rioja og hjemsted for de ældste vinstokke i Rioja. Markerne strækker sig gennem tre dale fra Sierra Cantabria bjerget, ned til Ebro floden, hvilket giver Elvillar sit karakteristiske landskab med højt beliggende marker op ad bjergsiden.

David voksede op i de samme vinmarker, som han i dag arbejder i. Mens han læste sine studier i ønologi, arbejdede han for nogle af de større vinhuse i Rioja og fortsatte som konsulent på flere spændende vinprojekter, mens han sideløbende

lavede sine egne vine under Phincas navnet. I 2012 gik han all-in på sine egne vine og omdøbte vinhuset til Bodegas Bhilar. Bhilar er det baskiske navn for Elvillar, byen hvor han er opvokset i Rioja Alavesa.

Det nye vineri, som han byggede op sammen med Melanie, stod færdigt i 2016. Vineriet er lavet, så vinene gennemgår minimal intervention under gæring og lagring. Det er bygget off-the-gridd med anvendelse af solceller og er delvist placeret under jorden med store cementtanke for at holde på den naturlige kølighed i vinifikationsprocessen.

Melanie Hickman er født i USA, men tog for flere år siden beslutningen om at følge David. I dag laver hun en lille serie af vine under titlen ”Struggling wines”, der består af små parceller, som hun har købt, hvor vinstokkene på grund af en meget høj alder har været truet af at blive erstattet med nyere og mere højtydende kloner. Vinene laves i samarbejde med David og følger de samme biodynamiske forskrifter som Bodegas Bhilar vinene. I sortimentet er det vinene Hapa, samt Phinca San Julián – alle også Rioja Alavesa.