

OMRÅDE
Rioja

APPELLATION
Rioja

DYRKNING
Økologisk vin

JORDBUND
Kalksten, ler

DRUER
Tempranillo, Graciano, Grenache, Viura

GÆRING
Åbne 500 ltr. egetræsfade

TYPE
Kraftig rødvin

Bodegas Bhilar

Bodegas Bhilar, Phinca Abejera 2018

Phinca Abejera består i store træk af halvt Tempranillo plantet af Davids bedstefar i 1929, og halvt Graciano plantet af David selv i 1999. Herudover er er tilsat lidt Grenache og hvidvinsdruen Viura. De to marker druerne stammer fra har været dyrket biodynaimsk siden 2000, men er først certificeret fra 2015. Druerne håndhøstes, og afstilkes i hånden over åbne 500 ltr træfade, hvori druerne fodtrædes og gæres. Vinen gennemgår en lagring i 36 mdr. på 500 liters fade. Vinen har en enorm dybde og nuancerigdom. Kraftfuld, men også ekstremt elegant. Stilmæssigt kan man godt komme til at tænke på kraftige Bourgogner, når man skal sammenligne vinens opbygning. Davids vine har generelt en tætbygget, fyldig Temparnillo frugt, men det hele bakkes op af en spændstighed og løft i vinene, bl.a. på grund af hans forkærlighed for Graciano druen. Den tilfører vinene en lækker saftighed og frisk balance.

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 oglagring. Det er bygget off-the-gridd med anvendelse af solceller og er delvist placeretunder 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 højalder har været truet af at blive erstattet med nyere og mere højtydende kloner.Vinene laves i samarbejde med David og følger de samme biodynamiske forskriftersom Bodegas Bhilar vinene. I sortimentet er det vinene Hapa, samt Phinca SanJulián – alle også Rioja Alavesa.