



OMRÅDE

Rioja

APPELLATION

Rioja

DYRKNING

Biodynamisk

JORDBUND

Sand, kalksten, ler

DRUER

Tempranillo

GÆRING

Store træfade

TYPE

Kraftig rødvin

Bodegas Bhilar

Bodegas Bhilar, Phinca La Revilla Tinto 2015

"The 2015 Phinca La Revilla Tinto is ripe at 15% alcohol, reflecting a warm, ripe and powerful year. The wine matured in used 225-liter oak barrels for six years. It has a subtle balsamic nose, with faint notes of exotic spices, a dusty touch and notes of shoe polish, a little earthy and rustic. The palate reveals abundant, slightly dusty and polished tannins, with a powerful mouthfeel and a dry finish." 93p. Luis Gutierrez, Robert Parker.com

La Revilla Tinto er en enkeltmarksvin, fra vinstokke på den 0,68 ha. "store" La Revilla parcel i Rioja Alavesa, der blev plantet i 1925. Den kalkholdige jordbund giver druerne en udtalt mineralsk karakter, og de små udbytter sikrer høj koncentration. Druerne håndhøstes i 10 kg. kasser, afstilktes, fodtrædes og gærer naturligt i store træfade. Herefter lagres vinen i hele 6 år på små brugte franske egetræsfade. Fadene toppes ikke op, og der rackes kun een gang i de 6 år. Vinen er urtet og næsten balsamisk i sin koncentrerde og alligevel super elegant smagsprofil. Vinen er ikke på nogen måde overgjort, og bærer ikke et overdrevent fadpræg, men fadet er derimod elegant integreret i vinen efter så mange år. En vin der smager fremragende nu, men som også kan holde til 20-30 år i kælderen. Ganske få flasker til landet.

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-grid 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.

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens

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.