

OMRÅDE
Salamanca

APPELLATION
Sierra de Francia

DYRKNING
Økologisk vin

JORDBUND
Granit og skifer

DRUER
Rufete

GÆRING
Store egetræsfade

TYPE
Medium rødvin

Bodegas Bhilar

Bodegas Bhilar, Phinca Encanto 2019

"Endnu en intens spanier lavet på den sjældne rødvinsdrue rufete, der var tæt på at uddø, men nu er blevet genopdaget af progressive vinbønder. Det gælder bl.a. den entreprenante rioja-specialist David Sampedro, der laver denne vin i den sydlige ende af den bjergrige Salamanca-region. Her er frugten sourcet fra marker, der går helt op i 900 meters højde. Næsen har allerede strejf af det tertiære. Frugten let svesket med muldede, ristede toner fra fadet. Der er også tørrede blomster og stenede, flintede nuancer, som giver noget friskhed. Smagen har et overraskende godt bid, velstruktureret og harmonisk med livlig syre og milde, men faste klem fra tanninerne. Vældig spansk faktisk, men alligevel med en autentisk signatur." 91p. Morten Bundgaard, Jyllands-Posten, august 2024 Phincas Encanto er Bodegas Bhilars nyeste eksperiment, og denne vin fremstilles på den yderst sjældne spanske drue Rufete, som oftest ses i området Sierra De Francia omkring Salamanca i det vestlige Spanien. Bhilars variant er med druer nøje udvalgt fra biodynamiske marker. Rufete kaldes populært for Spaniens svar på Gamay, og Sierra de Francia for Spaniens svar på Beaujolais. Her får du saftig, frugtigt og moden rødvin, med let krydrede noter samt masser af røde bær.

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.