

OMRÅDE
Rioja

APPELLATION
Rioja

DYRKNING
Økologisk vin

JORDBUND
Kalksten

DRUER
Viura, Malvasia, Grenache Blanc

GÆRING

TYPE
Fyldig hvidvin

Bodegas Bhilar

Bodegas Bhilar, Carrakripan 2019

Carrakripan er Bhilars nyeste hvidvin i sortimentet. Druerne håndhøstes og afstilkes i hånden. Gæringen sker på et 1800 ltr. åbent træfad, og vinen lagrer efterfølgende 20 mdr. på 500 ltr. foudre af brugt fransk eg. Vinen har en en smuk gylden farve og en duft af akacie og gule stenfrugter. Smagen er let super frisk, med svagt oxidative toner og en næsten kalket mineralsk friskhed i afslutningen. Fremragende hvidvin der kalder på kraftige fiskeretter, kylling eller kalv. ***"Minder en hel del om fino sherry, dette være nævnt som forbrugeroplysning. Og den indeholder da også 5 pct. af sherrydruen palmino, mens resten er viura (65 pct.) og malvasía (30 pct.). Den virker pudsigt nok mindre og mindre oxideret, som den får ilt, vinder friskked sammen med en dyb frugt af citrus og confiteret appelsin. Let røgede noter også. Dybt excentrisk vin – til Mont d'Or f.eks." 93+p.*** Niels Lillelund, Jyllands-Posten ***"The new white 2019 Carrakripán was produced with 65% Viura, 30% Malvasía and 5% Palomino from a their highest-altitude vines—three plots of old vines around the village of Kripán. It's 13% alcohol and has a low pH of 3.25 and notable acidity (7.12 grams of tartaric acid per liter). I found it fresher than the majority of whites and with better balance and a more vibrant palate, with moderate skin influence, fine tannins and a long, dry finish. The grapes were pressed slowly over the course of five hours and the must put to ferment in an 1,800-liter oak foudre, and the wine matured in used 500-liter oak barrels for 20 months. It has a more elegant profile, less skin character and feels more drinkable" Robert Parker.com 94p.***

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.