

OMRÅDE
Madrid

APPELLATION
Viños de Madrid

DYRKNING
Økologisk dyrket - ikke certificeret

JORDBUND
Granit, sand

DRUER
Albillo, Macabeu

GÆRING
500 og 600 ltr. franske egetræfade

TYPE
Let hvidvin

Bernabeleva

Bernabeleva, Camino de Navaherreros Blanco 2025

"Krydret og indbydende næse med umoden pære, anisfrø og laurbær. Munden er supersaftig med mundvandsprovokerende sitrende syre og koncentreret tungebidende finale. De gør det godt hos Bernabeleva." 90p. 5 stjerner, Anders Halskov-Jensen, Vinhjernen ***"Næsen byder på pærer, fersken, hvide blomster og et strejf af ristede nødder, og fennikel. I munden føles vinen fyldig og elegant med en fornem balance mellem den rige frugt og en nærmest saltet mineralitet. Syren er rank men afmålt. Smagen slutter af med en let appetitvækkende bitterhed, der minder om grapfrugtskal. Et super glas til tilbudsprisen".*** 5 stjerner, JFM - Martin Seymour. ***90p. It's clean, floral and expressive, with purity of flavors, a spicy twist and a very tasty finish with a salty and bitter twist. Robert Parker.com*** - årgang 2023 ***90 p. VINOUS*** - årgang 2023 Bernabelevas indgangsvin på den hvide side er rent ud sagt imponerende. 90% af den lokale Albillo, samt andre druer høstet fra ejendommens yngste vinstokke. Stokkenes alder ligger mellem 50 og 90 år. Gæringen sker på 5-600 ltr. store franske fade, og lagrer i få måneder på bundfaldet i store 500 ltr og 2500 ltr. Altsammen uden omrøring. Vinen er sprød og frisk, med tørrede urter, kamille, fennikel og citrus i duften. Smagen er super elegant, læskende og med en næsten saltagtig mineralitet. Uhyre flot indgangsniveau.

OM PRODUCENTEN

San Martin de Valdeiglesias ligger godt en times kørsel syd for Spaniens hovedstad Madrid. Kontrasten fra den moderne storbys 3 millioner indbyggere til det landlige og bjergrige opland mod syd er enorm. Pludselig føler man, at man ikke blot er kommet på landet, men på landet i en anden tidsalder. Her på østsiden af Sierra de Gredos bjergene ligger vinhuset Bernabeleva.

Selvom Bernabeleva blev grundlagt i 1923, var det først med børnebørnenes overtagelse i 2006 at vinhuset for alvor satte sit navn på det vinøse verdenskort. Fætrene Juan og Santiago Bulnes ville føre de nu op mod 80 år gamle vinstokke ind i en ny og mere kvalitativ æra. De købte flere af naboens velbeliggende parceller med gamle Garnacha stokke, og så var eventyret i gang.

For at frembringe det bedste af det unikke druemateriale, ansatte de fra starten en ung Catalaner som manager; Marc Isart. Et navn der i dag er omgivet af den største respekt blandt vinkollegerne i Spanien. Hans vine står i dag som monumenter for den traditionelle madrilenske vinstil, der næsten er gået i glemmebogen, og de er en ode til sublimt klassisk vinhåndværk.

De førende vinkritikere i verden regner Bernabeleva blandt Spaniens ypperste vinhuse og i særklasse det bedste vinhus i Madrid regionen. Vinene tilvirkes alle efter økologiske og biodynamiske principper, men de sigter ikke efter at pryde etiketterne med økologiske eller biodynamiske anprisninger.

Bernabeleva råder over 35 ha. vinmarker med primært Garnacha og Albilllo. Markerne ligger i omkring 500 m.o.h.,hvilket sikrer kølige nætter og lang modningsæson. Læg dertil en sandet og mineralsk jordbund, der tilfører friskhed til vinene – så frembringes der vine, med en langt større elegance, end man kunne forvente fra disse kanter. Der dyrkes også en smule Moscatel, der både laves i en tør og sød version, samt små parceller med Grano Menudo og rød Morenillo.

Bernabelevas logo med kvinden siddende ovenpå en vandrende bjørn symboliserer

jagtens gudinde, og navnet Bernabeleva betyder direkte oversat ”bjørnens sti” eller ”der hvor bjørnen lever”.
Vinene er i den grad også værd at jage. Her bliver man favntaget af dybe, intense rødvine med rene, frugtdominerede overflader, men med en underliggende bund af skovbær og en markant tanninstruktur. En form for Spaniens svar på Barolo, hvis man par tout skal finde noget at sammenligne disse vine med. De står på alle måder nemt på egne vinøse ben.