



Bernabeleva

Bernabeleva, Arroyo del Tortolas 2021

Knyttet kraft, kalket udtryk, intens frugt, stor længde. En meget intens sag, både sød, stenet og krydret" 93+p. Niels Lillelund, Jyllands-Posten, januar 2025
Denne vin stammer fra et enkelt smalt plot på blot 2,2 ha med vinstokke på ca. 75 år. Jordbunden er ren granit. Druerne høstes i to omgange - da de modner forskelligt jo længere man kommer på den nærliggende Tortolas flod. Druerne får en 36 timers kold udblødning inden man fodtræder druerne i åbne træfade. Malolaktisk gæring foregår på franske barriques, mens lagringen på 14 mdr. sker på 500 ltr. fade. Inden flaskning stabiliseres vinen i 6 mdr. på tank. Vinen svovles meget lidt. Vinen er et sandt monument for Garnacha druen i Madrid. En kompleks, tannisk intensitet lurer under den frugtmættede og elegante overflade. 2.000 flasker produceres pr. årgang.

OM PRODUCENTEN

OMRÅDE

Madrid

APPELLATION

Viños de Madrid

DYRKNING

Økologisk dyrket -
ikke certificeret

JORDBUND

Granit

DRUER

Grenache

GÆRING

Åbne træfade

TYPE

Kraftig rødvin

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens

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 madrilske 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 tilvirkedes 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 Albillo. 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 entør 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.