

OMRÅDE
Rioja

APPELLATION
Rioja

DYRKNING
Økologisk vin

JORDBUND
Kalksten, ler

DRUER
Tempranillo, Viura

GÆRING
500 ltr. åbne egetræsfade

TYPE
Kraftig rødvin

Bodegas Bhilar

Bodegas Bhilar, Phinca Lali 2019

Phinca Lali er Bhilars røde topvin. Druer fra de ældste vinstokke i Rioja Alavesa, der blev plantet tilbage i 1910. En mikro parcel på blot 0.54 ha. med biodynamisk dyrkede (certificeret fra årgang 2015) bush-vines, der gror på en blanding af ler og kalksten. Druerne håndplukkes i små kasser, og afstilkes med håndkraft i vineriet. Ca. 30% af stilkene medgår i gæringen. Gæringen foregår i åbne 500 ltr. træfade, hvor druerne fodtrædes. Efter endt gæring lagrer vinen på egetræsfade i 3 år. Intens og magtfuld rødvin, med urtekrydret bærfrugt, og en næsten burgundisk elegance og friskhed, takket være den kalkede jordbund.

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.