

OMRÅDE
Rioja

APPELLATION
Rioja

DYRKNING
Økologisk dyrket - ikke certificeret

JORDBUND
Kalksten

DRUER
Viura, Grenache Blanc, Malvasia

GÆRING
Cementtank med skallerne i 2 måneder

TYPE
Fyldig hvidvin

Bodegas Bhilar

Bodegas Bhilar, Phinca Hapa Blanco 2022

"The cloudy amber colored 2022 Phinca Hapa Blanco has a strong effect from the extended contact with the skins and is a deep orange wine from Elvillar that was produced with 82% Viura, 12% Garnacha Blanca and 6% Malvasía Riojana from a vineyard planted in 1967. The whole clusters were placed in a large oak vat that was sealed for a few weeks, and when the fermentation finished, it was pressed and let to age in the 2,7000-liter oak vat for one year. It has an intense balsamic and medicinal nose with notes of cloves, bay leaf, quince paste and yellow flowers and fruit with a cider note and hints of some volatility. The palate reveals fine tannins, pungent flavors and a long, dry finish" 91p. Luis Gutierrez, Robert Parker.com Melanie Hickman er amerikaner, men flyttede til Spanien, hvor hun nu er gift med David. Hun har sat sig for at redde små gamle markparceller, og dyrke dem biodynamisk. Vinene herfra er små eksklusive enkeltmarksaftapninger. Projektet bærer navnet "Struggling Vines". Phinca Hapa Blanco er en af disse vine. Produceret af Viura, Garnacha Blanca og Malvasia fra en 2.9 ha. parcel med dyb kalkstensjordbund, tilplantet i 1967. Alt markarbejde udføres som altid med hestetrukken plov, og der dyrkes biodynamisk. Druerne gærer i 2000 ltr. cementbeholdere med skindet i 2 måneder. Herefter presses pulpen og vinen lagrer videre på 600 ltr. franske egetræs foudre i et år. Vinen tilsættes kun en smule svovl inden flaskningen, og ellers svovles vinen ikke. En cremet hvid/orangevin med kvæde, pære og honing, med fine tanniner og en kalket mineralitet. Der laves 2.300 flasker pr. årgang.

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.