



Bodegas Bhilar

El Villar, Rioja Alavesa

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.



**LAND**

Spanien

OMRÅDE

Rioja

PRIMÆR APPELLATION

Rioja (Alavesa)

GRUNDLAGT

1999

EJER/VINMAGER

Melanie Hickman, David Sampedro Gil

STØRRELSE

9,5 hektar

DYRKNING

Biodynamisk, fra 2014 årgang

JORDBUND

Sand, kalksten, ler

DRUER

Garnacha, Tempranillo, Graciano, Viura mfl.

Vinmarker har i århundreder domineret landskabet i Elvillar, på grund af sin ringe landbrugsjord, der primært består af små klippestykker og kalksten. Tilmeldt er det den køligste del af Rioja, og er 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 så lidt 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 beslutningen om at følge David, og laver i dag 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.



VINOVA