



Disse vinene imponerer stadig mer

Madrid har for alvor markert seg som en svært spennende adresse for vin med karakter og potensial.

AASE E. JACOBSEN 2. nov. 2016 - 12:45

Det er ikke bare rødvin **som skaper ovasjoner på disse traktene**. Også hvitvin og da av svært så lokale druer.

Bernabeleva Cantocuerdas Albillo 2015 er i siste årgang ut av denne supre vinen laget av druen **albillo**.



Bernabelevas vinmarker med gamle vinstokker og et sandholdig jordsmonn.
(Foto: Etienne C.L. van Sloun)

Rett og slett en strålende vin med stor dybde og intensitet samt et godt saltpreg. Den smaker derfor himmelsk til gode skalldyrkrefter – hva med å la den prøve seg på norsk hummer? Den har i hvert fall usedvanlig mye smak for 250 kroner.

Gamle vinstokker

Den er signert en av de fremste produsentene innen Madrid-appellasjonen.

Og druematerialet kommer fra gamle vinstokker i høytliggende vinmarker, opp mot 830 m.o.h., derav den gode



Vinmakeren Marc Isart sjekker albillo fra fatet. (Foto: Etienne C.L. van Sloun)

friskheten. Albillo er en gammel drue, første gang den er nevnt er på 1500-tallet, og med tilknytning til den spanske høysletten. Den regnes følge Jancis Robinson Wines Grapes som en aromatisk drue med et høyt glyserolinnhold. Dette gir seg uttrykk i munnen som «fedme», men Bernabevas utgave har altså god syre som balanserer det hele.

Det gjelder også for den noe rimeligere **Bernabeleva Navaherreros Blanco 2014** som fortsatt er å få i 2015-årgang. Den har en tredel macabeo, og siden albillo antas å være i slekt med parellada, er dette en velkjent miks i det østre Spania. Macabeo og parellada er to av de tre hoveddruene for cava. Men i denne vinen gir de en del annen smak. Mye takket være gamle vinstokker som her betyr inntil 80 år gamle samt ikke minst lang uttrekkstid med skallene, på samme måte som for rødvin.

Naturviner slik naturviner skal smake

Bernabevas røde **Navaherreros Tinto 2014** er ikke uventet en vin i samme gate. Noe mer potent hva alkohol angår gitt at den er laget av den solhungrige garnacha. Den er som sine hvite brødre mineralsk og karaktersterk med deilig leskende fruktighet. En lekkerbisker til en veldig god pris.



Juan Bulnes i vinmarken. (Foto: Etienne C.L. van Sloun)

Bak Bernabevas viner står i dag Juan Bulnes og vinmaker Marc Isart – en av de **unge revolusjonære i området**. Vinene lages som naturviner, uten noen form for tilsetninger eller filtrering.

Hvis du vil ha tips om flere slike viner, sørg for å registrere deg for våre nyhetsbrev



Marc Isart trår til for garnachaen. (Foto: Etienne C.L. van Sloun)