

I glaset: 2014 Bernabeleva Garnacha de Viña Bonita

Kanske du redan provat Bodegas Bernabeleva, eller kikat på en flaska med den iögonenfallande symbolen på etiketten, där jaktens gudinna är avbildad. Producenten har nämligen redan funnit vägen till Sverige och i skrivande stund kan bland annat husets fina 2016 Camino de Navaherreros köpas för 119 kr (artikel **4980**).

Dryga timmen väster om Madrid återfinns Bernabelevas vinmarker. Lite längre västerut reser sig bergskedjan Sierra de Gredos som nästan når 1,900 meters höjd och även vingårdarna är på hög höjd, runt 700-800 meter över havsytan. Granit dominerar och jordmånens toppskikt i markerna är oerhört tunt, något som innebär att rankorna snabbt kommer i kontakt med graniten.

Bernabeleva är egentligen ingen nykomling på scenen utan dess historia sträcker sig tillbaka till 1920-talet när en Madridläkare köpte marken. Ambitionen var att producera bättre garnacha men som de flesta säkert minns från historiektionen så kastades Spanien in i en tid av oro, något som utmynnade i ett inbördeskrig. Och Madridläkaren Vincente fick aldrig förverkligat sitt projekt fullt ut. Vinrankorna fanns dock och marken stannade inom familjen. För drygt 10 år sedan väckte Vincentes barnbarns barn Juan Diez och Santiago Matallana åter liv i Bernabeleva och deras ambitioner var det då inget fel på. Raúl Pérez plockades in som konsult, ett av landets främsta namn och som även gör sitt eget vin i en annan spännande vinregion, Bierzo. Och som vinmakare anställdes Marc Isart Pinos, katalanen som med sin kunskap och passion kring ekologisk samt biodynamisk skötsel skulle säkerställa att Bernabeleva kunde praktisera en mer försiktig intervention i vingårdarna. Något som är fallet idag men egendomen är emellertid inte certifierad.

Redaktionen på Livets Goda samlades kring baren för att blindprova Bernabeleva's toppvin, **2014 Viña Bonita**, en druvren garnacha (grenache) från en vingård som ligger på i snitt 735 meters höjd. Rankorna närmar sig 90 år och graniten börjar redan 15 centimeter under ytskiktet i marken. 2014 var ett riktigt bra år för producenten och druvorna från lågavkastande Viña Bonita (under 30 hl/ha) fick delvis jäsa med hela druvklasar. Skal- och stälkkontakten pågick i hela 70 dagar i stora använda ekliggare. Vinet flyttades sedan över till använda 600-liters franska ekfat och fick även ett halvår på flaska innan försäljning.

**2014 Viña Bonita, Bodega Bernabeleva,
Vinos de Madrid D.O.**



Här möts vi en en transparent, ljus röd färg med visst blått stick i kanten. Bouqueten bjuder på sval röd frukt och associaterna leder en mot hallon, smultron men även körsbär. Här finns ett stenosande drag som närmast svävar fram, tänk våta nyregnade stenar, och även ett blommit drag som minner om viol. En näve färska örter ovanpå det och ett litet delikat tobaksdrag kompletterar. Vi erkänner, vinets ursprung är inte lättgissat men ganska snabbt dyker det upp en höghöjdstanke och Etna nämns. En rimlig tanke för det finns onekligen det där svalväxta och samtidigt solvarma i doften, en snudd på eterisk känsla. Smaken är redan i dagsläget, trots sin ungdom, ganska nyanserad och såväl syra, frukt och tanniner kopplar genast ett grepp om gommen. Det är stramt örtigt med täta tanniner, lite blomstjälkar, lakritsrot och samtidigt så är den rödbärgiga frukten läckert saliverande. Här finns även initialt en liten sälta som skänker vinet än mer spänning. Men mest av allt, det här vibrerar av ren frukt, stenkross och balansen är

fenomenal. Eftersmaken är lång och går helt i mineralitetens tecken.

Livets Goda-panelens omdöme: **94 LGP**

Smakmässigt började provningspanelen tänka även i termer om Rhône men kunde inte riktigt placera in den svävande fruktkänslan i Frankrike. Och när Spanien så började diskuteras, ja då var det visst någon som mindes tidigare nyligen provade viner från Vinos de Madrid-appellationen. Onekligen är detta en ny referens att lägga till vinprovarkartan och en som definitivt kommer ta för sig framöver. Valförtjänt dessutom.

Produktionen av Viña Bonita varierar men är sällan mer än 2,000 flaskor, något som var fallet med 2014. Efterföljande år är produktionen nere på hälften. Just 2014 lär åldras med behag och allt tyder på att det lär utveckla en elegans som få grenacheproducenter kan tävla med.

I Sverige importeras Bodega Bernabeleva av **Wine List Sweden AB**. Viña Bonita's oerhört begränsade produktion medför att importören valt att sälja det till främst restaurang men välkomnar även privatimportförfarandet för konsumenter. Priset är 399 kr exklusive moms. Om du ännu inte är bekant med detta, det är inga svårigheter, så registrera först ett konto hos Systembolaget och kika sedan på hur du ska gå tillväga **här**.