

Bodegas Quaderna Via ble etablert i 1998 av brødrene Jorge og Raul. På den tiden dyrket de mest druer for andre, men en liten del beholdt de for å produsere økologisk og etter egen filosofi. Storebror Raul sendte sin yngre bror Jorge på 19 år(!) til Tyskland for å presentere denne vinen. På den tiden var Tyskland ett av få markeder med interesse for økologisk vin. Interessen økte raskt, og i 2002 bygde de sin bodega og begynte å produsere utelukkende for seg selv. I dag har de 140 ha i ulike deler av Navarra, er blant de fremste på spansk økologisk vin og høster priser for sine produkter.

Raul er vinmakeren, og filosofien er å ivareta naturen og ha så naturlige prosesser som mulig. Blant annet spontanfermenteres all vin, det benyttes altså ingen kommersiell gjær, kun naturlig. De er også svært moderate med fatbruk, og vinen ligger kun 3 måneder på brukte, franske fat. De er først og fremst opptatt av å lage upretensiøs vin av høy kvalitet, og ikke av å bli definert av å produsere økologisk. At vinen er økologisk er forøvrig noe de ser på en som en bonus. De etterstreber hele tiden utvikling og innovasjon, og ønsker ikke å la noe være uprøvd. Fra 2019 kunne de også med stolthet presentere seg som produsent av 100% biodynamisk vin, uten at den bærer noe videre preg av det i smaksprofilen.

Brødrene liker å leke og er svært lite konvensjonelle. I 2013 kjøpte de på impuls en varmluftsballong som deres godt voksne medarbeider Adolpho ble utnevnt og sertifisert pilot for. Heldige besøkende får være med opp på en luftetur dersom været tillater det.

Rødvin (75 cl)	Veil H pris:	V nr:	EPD nr:	Vectura nr:
Quaderna Via Garnacha - Intens granatrød farge. Smak av saftige røde frukter, fennikel og med et fint mineralsk preg. Vinen har fløyelsaktig struktur og en fast, lang ettersmak.	kr. 154,70	10249501		

bottlønøk
— ● ● ● —