Bodega Vega Tolosa

Rebsorten:
Bobal
Chardonnay
Macabeo
Merlot
Montepulciano
Pecorino
Tempranillo

Anbaugebiet:
La Manchuela

Westlich von Valencia, aber schon in Kastillien-La Mancha, findet sich am Rande des Biosphärenreservat Valle del Cabriel das gerade erst 20 Jahre als eigene DO Region anerkannte Anbaugebiet La Manchuela.
Zwischen den weiten Olivenhainen und Weinbergen findet sich am Rande des 4500-Seelen-Örtchen Casas-Ibáñez die Bodegas Vega Tolosa.
Etwa 200 Hektar des lehmig-kalkigen Bodens bewirtschaftet dieses Familienweingut seit 1998 biologisch – immer mit der Philosophie, die Ressourcen, die von der vorherigen Generation bereitgestellt wurden, zu schützen und zu bewahren.
Besonders zeigt sich dieses in den teils über 80 Jahre alten Rebflächen, in denen ein großer Bestand an Bobal-Trauben mit traditionellen Anbaumethoden weiterhin bei niedrigen Erträgen zu Spitzenprodukten verarbeitet werden.
Neben der Höhenlage von 700 bis 800 Meter sorgt auch steter Wind vom Mittelmeer für angenehm kühle Sommernächte und das Klima bietet ein Fundament für den eleganten Weinstil. – Nicht zuletzt deswegen behalten die Weine ihren moderaten Alkoholgehalt und ihre Frische.
Wie in vielen Gegenden in Castilla ist auch in dem Ort Casas-Ibáñez die Landflucht ein Problem. Viele jüngere Menschen sind in die Metropolen oder gar in andere Länder abgewandert um eine Perspektive zu haben. Die junge 5. Generation hat einen etwas anderen vielleicht ungewöhnlichen Weg gewählt. Zwei junge Frauen übernehmen die Geschicke der Bodega und entwickeln eine Familientradition zu einem interessanten zukunftsweisenden Projekt. Angesichts der bezaubernden Landschaft und Natur investieren Mariluz und ihr Partner Javier in den Aufbau des Öno-Tourismus, in das Marketing und in charmante kundennahe Vertriebsarbeit. Rocio ist einen anderen Weg gegangen und bereichert das Projekt als eine in den USA arbeitende Önologin die gesamte Weinproduktion mit ihrem know-how. Ein Besuch der Bodega bietet faszinierenden Einblick in die Kunst des Weinmachens. Die Rebsorten werden in unterschiedlichen Gebinden ausgebaut, es gibt Alltagsweine in großen Tanks (bei 200ha Rebfläche gilt es auch große Erntemengen zu verarbeiten) aber es finden sich in allen verborgenen Winkeln der Bodega kleine Fässer mit wunderbaren Mikro-Vinifikationen. Längst vergessene Rebsorten (Albilla, Tardana) werden nach traditioneller Art zu Weinen mit modernem Touch ausgebaut. Nachhaltigkeit und Ökologie gehören zum Leitbild, so wird über die eigenen

VIVO LO VIN

Solarpaneele 80% des Stromverbrauchs selbst generiert. In den Weinbergen wird nur organisch mit Schnittresten, trockenen Blättern und Mist gedüngt, um Diversität zu schützen und die natürlichen Wechselwirkungen zu fördern. Mit modernen und traditionellen Mitteln, Hand in Hand mit der vorherigen Generation wir dem Ort neues Leben eingehaucht und den nächsten Generationen eine solide Perspektive geboten.

VIVO LO VIN