



Bei der Beschreibung dieses in jeglicher Hinsicht außergewöhnlichen Familienbetriebes können einem schon einmal die Worte ausgehen und mit den Geschichten und Anekdoten über die Familia Davalos' könnte man Bände füllen.

Es gehört schon eine gehörige Portion Mut und Überzeugung dazu, auf dem Etikett einer jeden Flasche zu vermerken „Enthält keinerlei Holz, um so jeglichen geschmacklichen Einfluss dieses fremden Produktes auf die außerordentlichen und natürlichen Eigenschaften unserer Trauben zu vermeiden“. Aber so ist Raúl Dávalos nun einmal und wenn man ihn im falschen Moment antrifft, würde man u.U. eher frustriert das Weite suchen anstatt in Betracht zu ziehen, seine Weine zu kaufen.

Es war Doña Ascensión Isasmendi de Dávalos, die um das Jahr 1870 herum entschied, die Weingärten auf den familieneigenen Fincas Tacuil und Colomé auszudehnen. Sie kaufte edle Rebstöcke aus Frankreich und startete damit die industrielle Weinproduktion in den Valles Calchaquíes. Im Jahr 1989 übernimmt der heutige Besitzer Raúl Dávalos das Familienunternehmen und kümmert sich die über 100 Jahre alten Weingärten, die mit fast 2.600m zu den höchsten der Welt gehören. Er fängt an, seine Weine in der alten Bodega Colomé zu produzieren, die allerdings aufgrund der extrem geringen Produktionsmenge und des sehr speziellen Charakters nur einem sehr kleinen Kreis von Weinliebhabern zugänglich waren. Und daran hat sich auch bis heute noch nicht viel geändert, denn insgesamt werden weiterhin nur ca. 10.000 – 15.000 Flaschen hergestellt.

Im Jahr 2000 gab Raúl Dávalos den nicht enden wollenden Avancen der Hess-Collection nach und verkaufte die Weingärten im Colomé-Tal (die heutige Bodega Colomé), nicht aber ohne vorher einen Teil der alten Rebstöcke in das Nachbartal Tacuil zu verpflanzen, um dort seine eigenen Aktivitäten fortzusetzen. Dazu wurden jungen Rebanlagen gepflanzt. Die drei Weine unterscheiden sich ausschließlich in dem Anteil der alten Reben, wobei der Viñas de Dávalos zu 100% aus Lesegut der alten Rebstöcke hergestellt wird.

Es gibt wohl kaum authentischere und bessere Weine aus den nördlichen Weingebieten Argentiniens als die der Bodega Tacuíl, die übrigens eine der ganz wenigen weltweit ist, deren Weingärten ein eigenes geschütztes Anbaugebiet (D.O.) darstellen.

Technische Daten

Rebfläche:	10 ha in Tacuíl, Dept. Molinos, Prov. Salta auf 2.597m ü.M.
Traubensorten:	4 ha Malbec und 4 ha Cabernet Sauvignon sowie je 1 ha Torrontés und Sauvignon Blanc. Es werden ausschließlich eigene Trauben verwendet
Produktionskapazität:	100.000 Liter in Tanks und Fässern, von denen derzeit allerdings nur ca. 15.000 genutzt werden



RD Torrontés 2014

Dieser Torrontés wird Ihre Geruchs- und Geschmacksnerven ans Limit führen. So wie wir betonen, dass dieser Rebsorte Ihre typischen Charaktereigenschaften immer mehr verliert, je tiefer (also südlicher) sie in Argentinien angebaut wird, so gilt das natürlich auch umgekehrt. Dieser Torrontés wird ca. 1.000 Meter höher angebaut, als alle bekannten Vertreter aus Cafayate in Salta und erreicht dadurch eine Intensität, die Sie in anderen Torrontés vergeblich suchen werden. Dieses Juwel sollten Sie sich nicht entgehen lassen. Produktionsmenge: ca. 3.000 Flaschen/Jahrgang

<i>Holzausbau:</i>	nur Stahltank	<i>Alkoholgrad:</i>	13,0%
<i>Anbaugebiet:</i>	Tacuil, Valles Calchaquies - Salta, 2.597m ü.M.	<i>Säure/Restzucker:</i>	5,62 / 5,01 g/l
<i>Trinkreife:</i>	jetzt		

Valle de Salta 2013

Ein speziell für uns hergestellter Einstiegswein in die faszinierende Welt der „extreme altitude“ Weine. So toll der RD auch ist, für den täglichen Genuss ist er doch nicht nur zu intensiv, sondern wahrscheinlich auch zu teuer. Jetzt gibt es Abhilfe und wir freuen uns sehr darüber. Lassen Sie sich überraschen, wieviel Tacuil auch schon in diesem Wein steckt. Blend aus 90% Malbec und 10% Cabernet Sauvignon. Produktionsmenge: ca. 5.000 Flaschen/Jahrgang.

<i>Holzausbau:</i>	ohne jeglichen Kontakt mit Holz	<i>Alkoholgrad:</i>	15,5%
<i>Anbaugebiet:</i>	Tacuil, Valles Calchaquies - Salta, 2.597m ü.M.	<i>Säure/Restzucker:</i>	5,04 / 3,27 g/l
<i>Trinkreife:</i>	bis 2021		

RD de Dávalos 2013

Der Einstiegswein der Kellerei, der, obwohl er zum größten Teil aus den jungen Rebstöcken hergestellt wird, nichts von dem vermissen lässt, was man von einem echten Dávalos-Wein erwartet. Er beweist damit, dass das Terroir viel entscheidender ist für den Charakter der Weine als das Alter der Reben. Hocharomatisch und komplex am Gaumen mit Aromen von Cassis, Lakritz, schwarzen Oliven, Kaffee, Schwarzpulver und Tabak. Konzentriert und saftig mit einer schönen Harmonie von Süße und Säure. Die gesamte Aromavielfalt stammt aus den Trauben, da keiner der Weine mit Holz in Berührung gekommen ist. Intensive violette Farbe, rein und brillant trotz fehlender Filtrierung. Ein geheimnisvoller Wein, den Sie so schnell nicht vergessen werden. Produktionsmenge: max. 15.000 Flaschen/Jahrgang.

<i>Holzausbau:</i>	ohne jeglichen Kontakt mit Holz	<i>Alkoholgrad:</i>	15,5%
<i>Anbaugebiet:</i>	Tacuil, Valles Calchaquies - Salta, 2.597m ü.M.	<i>Säure/Restzucker:</i>	5,24 / 3,29 g/l
<i>Trinkreife:</i>	bis 2023		

Dona Ascención 2012



Das schwarze Schaf der Familie. Don Raúl wusste nichts davon, als die jungen Wilden (seine Neffen) im Jahr 2007 etwas über 200 Liter des fertigen RD in ein Barriquefass packten, um ihm zu beweisen, dass ein holzausgebauter Tacuíl-Wein ins Sortiment gehört. Nach 5 Monaten entdeckte er das Fass, schickte die Neffen unter einem Vorwand in die Stadt (5 Stunden Autofahrt eine Strecke) und füllte den Wein kurzer Hand ab – er hätte genügend Holz gehabt, war seine Begründung. Der Wein blieb, wenn auch widerwillig, im Sortiment, und auch die 5 Monate Holzausbau blieben – als Erinnerung an seine Entstehungsgeschichte.

<i>Rebsorten:</i>	80% Malbec, 20% Cabernet Sauvignon
<i>Anbaugebiet:</i>	Tacuil, Valles Calchaquies - Salta, 2.597m ü.M.
<i>Alkoholgehalt:</i>	15,0% <i>Säure/Restzucker:</i> 5,93 / 1,48 g/l
<i>Holzausbau:</i>	5 Monate in französischen Barriquefässern
<i>Trinkreife:</i>	bis 2022
<i>Ertrag:</i>	ca. 1kg pro Rebstock
<i>Produktionsmenge:</i>	max. 3.000 Flaschen/Jahrgang

33 de Dávalos 2013



Eine tolle Demonstration von Eleganz und Kraft. Ausdrucksstarke Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Gewürzen und Pflaumen. Explosiv am Gaumen mit dem Gewicht und der Struktur, welche man von alten Reben erwartet, aber eben auch mit der jugendlichen Frucht durch die bis zu 20%-ige Beimischung von jungen Reben (ansonsten ist der Wein identisch mit dem Viñas de Dávalos). Ein einzigartiger Wein mit einem unvergesslichen Geschmackserlebnis durch die außergewöhnliche Kombination von starken fruchtigen und pflanzlichen Aromen - rote Früchte kombiniert mit Paprika, Lakritz und schwarzen Oliven.

<i>Rebsorten:</i>	80% Malbec, 20% Cabernet Sauvignon
<i>Anbaugebiet:</i>	Tacuil, Valles Calchaquies - Salta, 2.597m ü.M.
<i>Alkoholgehalt:</i>	15,5% <i>Säure/Restzucker:</i> 5,02 / 3,64 g/l
<i>Holzausbau:</i>	ohne jeglichen Kontakt mit Holz
<i>Trinkreife:</i>	2016 bis 2027
<i>Ertrag:</i>	ca. 500 Gramm pro Rebstock
<i>Produktionsmenge:</i>	max. 1.000 Flaschen/Jahrgang

Viñas de Dávalos 2013



Viñas de Dávalos ist das Flaggschiff und besteht zu 100% aus den ältesten Rebstöcken der Kellerei. Die Produktion ist extrem limitiert und der Wein ist in Argentinien selber eigentlich kaum zu bekommen. Trotz der enormen Opulenz harmonisieren Alkohol, Tannine und Aromen perfekt. Unglaublich intensive violette Farbe, fast schwarz und undurchsichtig. In der Nase penetrant mit Aromen von exotischen Gewürzen, schwarzen Oliven, Weihrauch, Lakritz, Lavendel, Schwarzkirsche und Himbeere. Überraschende Komplexität am Gaumen, extrem würzig aber auch sehr fruchtig. Ein großer Wein, der einfach anders ist und nicht allen gefallen möchte.

<i>Rebsorten:</i>	80% Malbec, 20% Cabernet Sauvignon
<i>Anbaugebiet:</i>	Tacuil, Valles Calchaquies - Salta, 2.597m ü.M.
<i>Alkoholgehalt:</i>	15,5% <i>Säure/Restzucker:</i> 5,10 / 3,22 g/l
<i>Holzausbau:</i>	ohne jeglichen Kontakt mit Holz
<i>Trinkreife:</i>	2016 bis 2027
<i>Ertrag:</i>	ca. 500 Gramm pro Rebstock
<i>Produktionsmenge:</i>	max. 1.000 Flaschen/Jahrgang