

Exzellente Rarität für guten Zweck. Nur 1967 Flaschen produziert.









Rotwein · Spanien · Ribera del Duero



Vega Clara, Dacán

2016

Dacán, Ribera del Duero DO

-  Spanien
-  Tempranillo
-  Jetzt bis 2045
-  16 - 18°C
-  75cl (CT-6)
-  ESP.250112.2016
-  Enthält Sulfite
-  ab Lager

Bewertung

Gerstl



19+ | 20

Infos zum Wein

Vinifikation

18 Monate in französischen Eichenfässern

Degustationsnotiz

Wichtige Informationen zu diesem einmaligen Wein: DACÁN: Exzellente Rarität für guten Zweck. Nur 1967 Flaschen produziert! Mario, der kleine Sohn der renommierten Winzerin Clara Concejo aus dem Ribera del Duero, ist an «Jugenddiabetes» erkrankt. Dieser Diabetes Typ 1 tritt nur bei Kindern auf. Das hat Clara auf die tolle Idee gebracht, einen ganz besonderen Wein zu kreieren: DACÁN. Mit dem DACÁN will Clara Concejo Spendengelder für das DRI (Diabetes Research Institute) in Miami/USA sammeln. Das DRI ist eine bedeutende Forschungsinstitution, in der Wissenschaftler aus aller Welt eine biologische Heilung für den Diabetes Typ 1 finden wollen. Der DACÁN wird aus Trauben gekeltert, die von einem einzigartigen Terroir stammen. Es heisst PAGO DE VALTARRENA und befindet sich in PEDROSA DE DUERO. Dieses Terroir ist hier sehr bekannt, da viele berühmte und einzigartige Weine aus Trauben hergestellt werden, die von dort stammen. Zum Beispiel VEGA SICILIA UNICO oder «El Nogal» von CARMELO RODERO. Es ist ein sehr alter, absolut perfekter und überaus selten zu findender Tempranillo-Weingarten (ca. 80 Jahre alt)! Die lediglich 2 ha ergeben einen äusserst geringen Ertrag von nur gerade 4000 kg Trauben die aber sind von allerhöchster Qualität. So wird der DACÁN gekeltert Die malolaktische Gärung im DACÁN erfolgt in Fässern. Für den Jahrgang 2016 wurden 100% französische Eiche verwendet, die von Premium-Küfern wie Taransaud, Radoux, Ermitage stammen. Der DACÁN wurde darin während 18 Monaten schonend veredelt. Es wurde eine einzigartige Flasche

ausgewählt und auch der Korken ist etwas ganz Besonderes. Bei ihm wurde die ONE BY ONE-Technologie verwendet, die 100% perfekte Korken garantiert. Auf keiner der vom Jahrgang 2016 nur gerade 1967 produzierten Flaschen wird darum jemals eine Spur von TCA (Trichlorethansäure) gefunden werden. Das Label-Design hat etwas sehr Persönliches. Das Etikett von DACÁN ist eine Kohlezeichnung von Claras Sohn MARIO, verkleidet als D'Artagnan von den drei Musketieren. Er ist wegen seinem Mut und seiner Tapferkeit Marios Held genauso wie der kleine Mario mit seiner Krankheit eben auch tapfer und heldenhaft umgeht. Das berühmte Motto der Musketiere ist auch jenes von DACÁN: «Einer für alle, alle für einen». Winzerin Clara Concejo: «Es ist mein grosses Ziel, dass das wunderschöne Projekt DACÁN substanziell mithilft, ein Heilmittel für Kinder zu finden, die so schicksalhaft an Jugenddiabetes erkrankt sind. Ich bin überzeugt: Mit Hilfe von engagierten Weinfreundinnen und Weinfreunden in aller Welt können wir das schaffen. Herzlichen Dank!»

Infos zum Produzenten

Winemakerin Clara Concejo Mir hat ihr Weingut Vega Clara in Eigenregie mit Hilfe der ganzen Familie erstellt. Alles ist sehr funktionell eingerichtet und auf dem neuesten Stand. Ein Sortiertisch zeigt, wie akribisch hier gearbeitet wird. Auch der Barrique-Keller ist praktisch angelegt und selbstverständlich temperaturkontrolliert. Die Qualität ist schlichtweg berauschend. Mit viel Kraft, aber ohne Opulenz, mit viel weiblicher Eleganz und betörendem Charme. Clara verbindet Tempranillo mit Cabernet Sauvignon. Da sie die ältesten Cabernet-Reben der ganzen DO besitzt, ist es nur verständlich, diese 50-jährigen Juwelen in ihren Wein einfliessen zu lassen. Das kleine Weingut besitzt nur 7 ha Rebland, das sanft und naturnah bearbeitet wird. Clara stellt nur einen Wein her den Mario, benannt nach ihrem Vater, der sie bei ihrem Projekt massgeblich unterstützt. Aus der Top-Region Ribera del Duero eine echte Trouvaille!