

Premium Wines of Romania: Das Weingut Davino in Dealu Mare - mit sensorischen Erlebnissen Maßstäbe setzen

10. Februar 2020

Die **Geschichte** des **Weinguts Davino** im Anbaugebiet **Dealu Mare** beginnt in den **90er Jahren** mit der **Leidenschaft** von **Dan Balaban** für das **Weinmachen**. Ihm **genügte** der **Weinhandel** nicht mehr und so begann er **Trauben** von **Winzern** zu **kaufen** und **sechs Jahre** lang **Erfahrung** mit hausgemachten Weinen zu **sammeln**, eigentlich nichts Ungewöhnliches in Rumänien. Als er dann den **Önologie-Techniker Bogdan Costaăhescu** traf und für ein **eigenes Weinprojekt** begeistern konnte, waren die **Weichen** gestellt für eine **unendliche Erfolgsstory**: **Davino** ist zu einem der **bekanntesten rumänischen Spitzenweingüter** geworden.

1997 gründete **Dan Balaban** in **Ceptura** im **Bezirk Prahova** sein **eigenes Weingut** und **experimentierte** in den ersten Jahren ausgiebig, bevor er **2003** den **ersten Jahrgang** auf den **Markt** brachte. In der **Nähe** des **alten Kelterhauses** wurde später eine **neue, moderne Kellerei** errichtet mit einem **künstlerisch gestalteten Verkostungsraum**. **Dan Balaban** hat eine **besondere Beziehung** zur **Kunst**, die in **kleinen Ausstellungen** von Kunstwerken und auf den **künstlerisch gestalteten Flaschenetiketten** sichtbar wird.

Das Weingut Davino bewirtschaftet 87 Hektar Rebfläche, alljährlich werden rund 350.000 Liter auf die Flaschen gebracht, prinzipiell wird dabei auf jedweden Kapselverschluss verzichtet. Angebaut werden die roten Rebsorten Fetească Neagră, Cabernet Sauvignon, Merlot und Pinot Noir sowie die weißen Fetească Albă, Welschriesling und Sauvignon Blanc. Allein beim Cabernet Sauvignon werden über fünf verschiedene, in mehreren Weinbergen in Dealu Mare gepflanzte und bis zu 40 Jahre alte Klone verwendet, um die besten Ergebnisse für Spitzenweine zu erhalten. Im Weinberg sind Wachstumskontrolle, Grünschnitt und Ertragsreduzierung selbstverständlich.

Der Keller ist das Reich von Bogdan Costaăhescu, der als einer der profiliertesten Önologen des Landes gilt und inzwischen Miteigentümer von Davino ist. Er hat über die Jahre viele Ideen entwickelt, um die Qualität der Weine immer weiter zu steigern. Einer seiner genialsten Innovationen ist sicherlich die Verwendung verschiedener Arten rumänischer Eiche für die großen Fässer und für die Barriques. Die weiße rumänische Eiche kommt aus dem Norden und wirkt sehr intensiv auf die Aromatik, während die rote aus dem Süden stammt und die Vanilletöne nicht so dominant erscheinen lässt, sondern sich eher diskret verhält und die Eleganz des Weins bewahrt.

Die Weine werden in verschieden gestalteten Linien angeboten: Făurar (Februar), Iacob, Plai (Alm), Monogram, Davino, Domaine Ceptura, Revelatio (Offenbarung), Rezerva und Flamboyant. Es gibt auch zwei aus Cabernet Sauvignon und Fetească Neagră bzw. Merlot assemblierte Roséweine. Die in den Bezeichnungen einiger Weinlinien zu entdeckende christliche Religiosität ist ein selbstbewusstes Markenzeichen von Davino und spiegelt sich in den

stark **symbolhaltigen** und **unverwechselbaren** **Etiketten** wider. Man hatte sich schon vor Jahren entschlossen, die **Premiumweine** von **Davino in Rumänien** im **HORECA-Netzwerk** (**HOTel/REstaurant/CAfé** oder auch **/CAtering**) zu **vertreiben**, so dass sie der **Endverbraucher** in **Restaurants** und **ausgewählten Fachgeschäften** findet. In **Deutschland** können sie im **Fachhandel** nachgefragt und im **Online-Handel** bezogen werden. Insbesondere die **berühmten Prestige-Cuvées** werden in viele Länder **exportiert** - von den **USA** über **Australien** bis **Deutschland, Belgien** oder die **Niederlande**.

Die **Passionen** des **Dan Balaban** und **Bogdan Costaăhescu** waren von Anfang an **bestimmt** durch den **Willen** und **Ehrgeiz**, der **Welt** zu **zeigen**, wozu der **Weinbau in Rumänien** **fähig** ist. Ihre **Weine** sollen **nicht nur getrunken**, sondern **erlebt** werden. Die **Herkunft**, die **Rebe** und das **Handwerk** des **Kellermeisters** sollen sich **schmecken** lassen. **Davino** ist so **strikt auf Qualität fokussiert**, dass auf **manchen Jahrgang** im **Premium-Bereich** **verzichtet** wird, um die **Weingenießer** nicht zu **irritieren**. Wie **einige andere** der **Qualitätsweingüter** produziert **Davino** **dicht am Stil** von **Bordeaux** und **präsentiert gleichzeitig** die **Eigenarten** der **authochtonen Rebsorten** und des **Terroirs**. Damit **folgt man nicht einfach dem Markt**, sondern **gestaltet die Spitzenklasse selbstständig** und **führt sie zusammen** mit den **anderen Weingütern** von **Premium Wines of Romania** an. Das **Weingut Davino** gehört damit zu den **Vorbildern** im **rumänischen Weinbau**, die **Maßstäbe setzen** und **Trends vorgeben**.

Wir konnten **sechs Weine** von **Davino** verkosten, vom **Premium-Einstieg** bis zum **Signature Wein**.

Iacob White Sauvignon Blanc Fetească Albă 2017

Die **Hänge**, auf denen die **Rebstöcke** im **Bereich Muntenia** auf **150 bis 250 Metern Meereshöhe** **wachsen**, sind zwischen **5 und 15 % geneigt** und **nach Süden bis Südosten ausgerichtet**. Die beiden **Cuvée-Rebsorten** werden auf **klassische Weise getrennt ausgebaut** und erst zur **Abfüllung assembliert**. Die **Trauben der Fetească Albă** liegen für **10 bis 12 Stunden** bei **12 bis 13° C** auf der **Maische**, die **früh geernteten Sauvignon-Blanc-Trauben** bei **13 bis 15 °C** nur **wenige Stunden**. Die **Gärung** mit sorgfältig ausgewählten **Reinzuchthefen** findet in **100-Hektoliter-Edelstahltanks** bei relativ kühlen **10 bis 12°C** statt.

Im **Glas** zeigt sich der Wein in hellem Grüngelb. Es **duftet** intensiv nach weißen Blüten, Aprikosen, Pfirsich, etwas Zitrus, Stachelbeeren und Weintrauben, dazu offenbart er im **Bukett** einige vegetabile Richtungen und eine interessante mineralische Abrundung. Im **Mund** stellt er sich mit einem breiten Fruchtspektrum auf: Zitrone, Aprikose, Grapefruit, Mandel, Birne, Stachelbeere und Granny-Smith-Apfel. Eine **milde Säure** und eine **stabile, leicht salzige Mineralität** bringen ordentlich **Frische** auf die Zunge und unterstützen den langen fruchtigen **Abgang**. Ein **ausgewogener, gut komponierter, reichhaltiger** und doch **frisch-spritziger** Wein mit **energiereichem, aber unkomplizierten Trinkfluss**, der die **Aromen jeder Rebsorte** überraschend **deutlich bewahrt**. Das ist der perfekte Begleiter durch eine lange Sommernacht, er passt aber auch zu vielen Gerichten von Meeresfrüchten oder Huhn.

Iacob Red 2016

Die **Cuvée** aus **Cabernet Sauvignon** und **Fetească Neagră** wurde mit **erheblichem Aufwand** vinifiziert: Die **Fetească Neagră** Trauben gärten für **15 Tage** in **Edelstahlbehältern** von **150 Hektoliter** bei **24 bis 26°C**, die **Cabernet Sauvignon** Trauben **21 Tage** lang. Die **Weine**

reiften zuerst **sechs Monate** in **rumänischen Eichenfässern**, in denen auch die **malolaktische Gärung** stattfand, im **zweiten Zyklus reiften** sie noch **zehn Monate** in **Edelstahlbehältern**.

Der **Iacob Red 2016** schimmert im **Glas** in einem dunklen Rubinrot mit violetten Reflexen. In der **Nase** kommen zuerst die intensiven Pflaumen- und Pfeffer-Aromen der Fetească Neagră an, gefolgt von Kirschen, roten und schwarzen Johannisbeeren sowie etwas Mokka vom Cabernet Sauvignon. Dazu passen dann auch die Röstaromen des Eichenholzes mit ihren schokoladigen Anklängen. Wir **schmecken** eine ausgiebige Würze, einen festen mineralischen Kern und viel Vanille, dazu primäre Fruchtaromen von Pflaume, Brombeere, Cassis sowie leichte, sekundäre Töne von Kaffee und Pfeffer. Die **aktive Säure bindet** die **geschmeidigen Tannine ohne Ecken und Kanten** ein und **unterstützt** ein dichtes, vollmundiges **Finish**. Das ist eine **gefällig strukturierte Rotweincuvée** mit einer **guten Harmonie** von Frucht, Würze und dezenter Schokosüßlichkeit. Sie begleitet gerne ein Lammkotelett vom Grill oder ein Pasta-Gericht mit pikanter Tomatensauce.

Purpura Valahica 2014

Die **Fetească Neagră Rebstöcke** für diesen **reinsortigen Wein** stehen auf **lehmig-kalkigen Böden**, die der sensiblen Sorte gut bekommen.

Der **Purpura Valahica 2014 glänzt** in einem tiefen, kräftigen Rubinrot mit violetten Rändern. Sein intensives **Bukett** beginnt sortentypisch mit Pflaumen und geht dann weiter mit markanten Tönen von reifen Beeren, frischen und getrockneten schwarzen Kirschen, Vanille und dunkle Schokolade. Hinzu kommen flüchtige Nuancen von Blumen bis zu vielfältigen tertiären Aromen wie Eiche,

blonder Tabak, Leder und Waldboden. Die **Nase** ist schwer beeindruckt durch ein so würziges, fruchtiges und komplexes Erlebnis. Der **Mund** ist schon mit dem ersten Schluck dicht und üppig ausgekleidet von den Bukettaromen, aber auch von schwarzen Johannisbeeren und Brombeeren, von erdiger, süßlicher Würze und einem Touch von Zeder, Eukalyptus, Zimt und Lakritze. Im expressiven **Finale** ist die Anmutung von dunkler Schokolade noch lange präsent. Die **Säure** und die **Tannine** kommen **energisch** und **muskulös** zur Geltung, sind aber **nicht aggressiv**, sondern lassen den Wein **erstaunlich glatt** und **weich** erscheinen. Ein **komplexer, kraftvoller, konzentrierter** und **ausdrucksstarker**, bereits **gut gereifter Fetească Neagră**, dessen **14,5 Volumenprozent Alkohol reibungslos untergebracht** sind. Ein idealer Partner zu einer Rehkeule aus dem Ofen.

Domaine Ceptura Rouge 2015

Jetzt haben wir eine **raffinierte Cuvée** aus **55 % Fetească Neagră** sowie **Merlot** und **Cabernet Sauvignon** im Glas, der das **Terroir der Region Dealu Mare** authentisch zum Ausdruck bringt. Die Trauben stammen von durchschnittlich **37 bis 40 Jahre alten Rebstöcken** und wurden bei der Lese **streng selektiert**. Jede Rebsorte wurde **separat vinifiziert** mit einer **ähnlichen Methodik** wie beim **Purpura Valahica**: Nach der **alkoholischen und malolaktischen Gärung** reiften **80 % der jeweiligen Weine** über **neun bis zwölf Monate** in **erstbelegten 225 l-Barriques** aus **rumänischer Eiche**, die **restlichen 20 %** in **Edelstahlbehältern**. Nach dem **Blending** ruhte die **Cuvée** noch auf der **Flasche**.

Der Wein füllt das **Glas** mit einem farbintensiven Rubinrot und ist zum Rand hin zart und violett aufgehellt. Er protzt mit intensiven **Düften** von schwarzen Kirschen, Brombeermarmelade, Pflaumen und

einem vanillig-karamelligen Röstnotenspiel im Hintergrund. Mit **längerer Belüftung** entwickelt sich eine attraktive, berauschend vielschichtige Würze mit Nuancen von Pilzen, Leder, Waldboden, Zedern, Kardamom, Pfeffer, Weihrauch, Espresso, Tabak - die Entdeckungen nehmen kein Ende. Immer wieder taucht ein extravaganter, süßlicher Hauch von Preiselbeerlikör auf. Am **Gaumen** verbinden sich eine wunderbare **Struktur** und **Finesse**. Alles ist in einer **fruchtigen**, wunderbar **samtenen Textur** untergebracht. Die Noten von roten und schwarzen Früchten wie reifen Brombeeren und Pflaumen vereinen sich mit Rosinen, Schokolade etwas grünem Pfeffer und Haselnuss sowie feinen **Barriquearomen**. Der Wein wird von einer **subtilen Würze** getragen und von einer **guten Säure** und **kräftigen, leicht süßlichen Tanninen** eingerahmt. Das saftige **Geschmackserlebnis** hallt im **stark mineralischen Finish** noch lange nach. Das ist ein echter **Ganzkörperwein**, **komplex**, **kraftvoll** und doch **elegant**. Er dürfte deutlich **mehr als zehn Jahre** lang mindestens so gut wie jetzt **schmecken** - eine **Cuvée** mit **spannendem Alterungspotenzial**. Sie können den **Domaine Ceptura Rouge 2015** aber auch gleich und dann jedes Jahr zu einem besonderen kulinarischen Ereignis machen: einem Osterlamm - passend zu seinem christlich motivierten Etikett.

Flamboyant 2015

Das ist einer der **Top-Weine** von Davino, ein **Signature-Wein** sozusagen, eine **klassisch französisch geprägte Cuvée** aus **70 % Cabernet Sauvignon** mit rund **25 % Merlot** und etwas **Fetească Neagră**. Ein **Flamboyant** - übersetzt: **Extravagant** - wird **nur in sehr guten Jahren** gemacht, wenn die **Reben** die **gewünschte Spitzenqualität** bieten. Die Trauben wurden in den **besten Parzellen selektiv geerntet**. Die **Rebstöcke** des **Cabernet** haben ein **Durchschnittsalter** von etwa **37 bis 45 Jahren**, so dass die **Trauben**

perfekte Eigenschaften entwickeln können. In bewährter Art wurden die drei Sorten getrennt vinifiziert. Die Reifung erfolgte über 9 bis 10 Monate ausschließlich in rumänischen Eichenbarriques, von denen 88 % neu und 12 % zweitbelegt waren. Anschließend reifte bzw. ruhte der Wein noch 30 Monate auf der Flasche, bevor er in streng limitierter Menge abgefüllt wurde.

Dunkel und rubin- bis granatrot leuchtet das **Glas**, dann geht der Vorhang auf für die komplexen und ausgeprägten **Aromen** von Pflaumen, dunklen Kirschen, schwarzen Johannisbeeren und Brombeeren, begleitet von würzigen Noten von grünem Pfeffer, Süßholz, Minze, Kaffee und Leder und einer Spur von Walnüssen nebst einem blumigen Hauch von Holunder. Die Barriques grüßen mit feinen vanilligen Toastaromen. Im **Gaumenspiel** tritt der Wein **kraftvoll und extraktreich**, aber **nicht schwer und wuchtig** an, sondern mit einer **subtilen, vielseitigen Aromenkonzentration** von schwarzen Beeren, Sauerkirschen, Pflaumen und Schokolade, vereint mit Tönen von Rosinen, Feigen, grünem Pfeffer, Leder und Tabak. Im langen **Finale** verbündet sich die **lebendige Säure** mit den **prägnanten, gereiften und geschmeidigen Tanninen**, ergänzt durch den **röstaromatischen Nachgeschmack**. Das ist ein **kultiger Traumwein** in der Tradition der großen Franzosen, Bordeaux linkes Ufer: **fest-strukturiert, vollmundig und rund mit explosiven Aromen**. Dass in Rumänien solch ein Wein existiert, **weiß** derzeit wohl kaum jemand. **Dekantieren Sie ihn zwei Stunden** zuvor und genießen Sie ihn als Solisten oder zu einer perfekten kulinarischen Assoziation mit einem gigantischen Rinderfilet.

➞ mehr **Infos** über das **Weingut Davino**

<https://davino.ro/>

➡ mehr **Infos** über **Premium Wines of Romania**
<https://premiumwinesofromania.com/>

© für die Website: Detlef Rosenbaum

E-Mail: info@an-den-vier-enden-der-welt.de
Vier-enden-der-welt@t-online.de