



Italien (Apulien): Primitivo und Salice Salentino

1
Mit Gabriele De Falco (rechts)
im Rebberg.

Auf unserer *Grand Tour* durch Italien müssen wir den Besuch bei der Cantine De Falco in Apulien leider verschieben, da wir nur mit dem Auto unterwegs sind und die lange Fahrt nach Lecce unser Programm durcheinanderbringen würde. So sind wir gezwungen, die Verkostung der aktuellen Jahrgänge in der Schweiz vorzunehmen. Um wenigstens ein bisschen «Italianità» zu schaffen, bleibt uns nichts anderes übrig, als selber zur Pasta-Maschine zu greifen. Felix Kaufs Lebenspartnerin Vivi ist eine überaus begabte Köchin und beglückt uns mit fantastischen, frisch zubereiteten Spaghetti und Ravioli, zu denen wir die Weine von Gabriele De Falco in dessen Beisein per Zoomschaltung degustieren. Selbstverständlich kann ein solcher Austausch am Bildschirm nie und nimmer einen Besuch vor Ort ersetzen, aber er vermittelt immerhin einen Eindruck. Wehmütig erinnern wir uns während unseres Gesprächs an die salzige Meeresbrise in Gallipoli, die köstlichen *fruits de mer* und an das fulminante gemeinsame Essen im Ristorante Tabisca in Lecce, das spezialisiert ist auf Fleischgerichte, was meinen Geschäftspartner Felix Kauf – ein bekennender Carnivore – zu Lobeshymnen inspiriert hat.

Gabrieles Paradedfend ist die Riserva «Falco Nero» aus der anspruchsvollen Traubensorte Negroamaro. Sie bildet gewissermassen den Grundpfeiler des Salice Salentino. Diese klassische Sorte Apuliens ist schwieriger zu kultivieren als der Primitivo und ergibt etwas tanninbetontere Weine. Salopp ausgedrückt könnte man den Negroamaro als «Sangiovese des Südens» bezeichnen. Für den «Falco Nero» verwendet Gabriele die Trauben einer vier Hektar umfassenden Parzelle mit über 40jährigen Stöcken. Aufgrund seines männlichen Charakters passt dieser Wein gut zu kräftigen, herzhaften Gerichten.

2
Salvatore (links) und Gabriele
De Falco (rechts).

3
Lecce by Night.

Der «Il Perfetto» stammt aus Gabriele's ältesten Primitivo-Rebbergen. Der Name «Primitivo» rührt daher, dass diese Traubensorte vor allen anderen reift (lateinisch *primativus*); sie ist übrigens mit dem kalifornischen Zinfandel und dem kroatischen Tribidrag identisch. Der Primitivo besitzt rundere, schmeichelndere Gerbstoffe und besticht durch seinen charmanten, attraktiven Charakter. So überrascht es nicht, dass die daraus gekelterten Gewächse mittlerweile weltweit äusserst beliebt sind. Gabriele's «Il Perfetto» vereint die Wärme des Südens mit einer einnehmenden, verführerischen Frucht. Beide Weine, so unterschiedlich sie sind, repräsentierten aufs Schönste das südliche Italien und passen ideal zu seiner ursprünglichen, bekömmlichen Küche.



Film zum Weingut
De Falco



«Falco Nero» (rot) 2016
Salice Salentino Riserva
80% Negroamaro
20% Malvasia Nera

Erstaunlich finessenreiches Bouquet; mit guter Struktur und reifen Tanninen, sehr ausgewogen, vielschichtig, ausserordentlich facettenreich und attraktiv. Für den Preis ganz erstaunlich! Ab jetzt bis mindestens Ende 2022.

Fr. 13.40 (ab April 21 Fr. 15.20)



«Il Perfetto» (rot) 2017
Cantine De Falco, Salento Rosso IGP
Primitivo

Verführerisches Bouquet von reifen Früchten; fruchtbetont und attraktiv am Gaumen, rotbeerige Aromen, schmeichelnd und abgerundet. Ein Charmeur! Ab jetzt bis mindestens Ende 2023.

Fr. 12.50 (ab April 21 Fr. 14.—)