



1



2



3



4

Apulien (Italien): Riserva Salice Salentino

1

Ende April 2019: Mit Gabriele und Alessandra De Falco im ausgezeichneten Fleischrestaurant Tabisca in Lecce.

2

Viele Besucher schätzen zu Recht die vom Meer geprägte apulische Küche. Dabei geht oft vergessen, dass Apulien einer der wichtigsten Gemüselieferanten und der grösste Olivenölproduzent Italiens ist. Meine Empfehlung ist Cima di Rapa: köstlich!

Von Pescara herkommend, fahren wir der adriatischen Küste entlang Richtung Lecce. Unterwegs machen wir in der Nähe von Bari Halt beim Castel del Monte, der von Legenden umwobenen Festung des Stauferkaisers Friedrich II. Schon lange wollten wir dieses Wahrzeichen Apuliens besuchen, doch aus zeitlichen Gründen blieb uns dies bisher stets verwehrt. Bei der Anfahrt lernen wir die Schattenseiten des Mezzogiorno kennen. Parkieren ist nur weit entfernt von der Sehenswürdigkeit möglich, auf den offiziellen Parkplätzen steht ein falscher Sicherheitsmann, der von uns fünf Euro verlangt, obschon gross angeschrieben steht, dass Parkieren gratis ist. Da die Plätze ohnehin allesamt besetzt sind, begeben mich zu Fuss hinauf zum achteckigen Wehrbau, der einzigartig auf einer Anhöhe thront. Dort gilt es, in einer riesigen Schlange auf Einlass zu warten, obwohl im Gebäude selbst kaum Leute sind. Entnervt mache ich mich auf den Rückweg, ohne einen Blick ins Innere des Castels geworfen zu haben.

Dies alles ist jedoch wie weggeblasen, als wir uns mit Gabriele De Falco und seiner Frau Alessandra im barocken Lecce zum Abendessen treffen. Immer wieder sind wir überwältigt von der grandiosen Schönheit dieser Stadt, für deren Erhalt in den letzten Jahren viel getan wurde. Zu schmackhaften Fleischgerichten verkosten wir Gabriele's gesamtes Sortiment, das von sehr hoher Qualität ist. Am meisten schenken wir uns vom <Falco Nero> nach, seinem besten Negroamaro. Diese autochthone Rebsorte bringt mit die schönsten Weine Apuliens hervor, steht aber noch im Schatten des weitaus bekannteren Primitivo. Gabriele erklärt: «Negroamaro benötigt mehr Lagerzeit als Primitivo. Den <Falco Nero> lasse ich zudem

3

Die achteckige Festung Castel del Monte ist ein Wahrzeichen Apuliens.

4

Salvatore, Gabriele De Falcos Vater, ist 80 Jahre alt und in erstaunlich guter Form. Er hat sich offiziell aus dem Geschäft zurückgezogen, unterstützt seinen Sohn aber nach wie vor voll und ganz.

besonders lange reifen, damit wir ihn unseren Kunden optimal abgerundet präsentieren können. 2013 war übrigens – im Gegensatz zum nördlichen Europa – bei uns ein wirklich exzellentes Jahr, das uns erlaubte, ideal ausgereifte Trauben zu ernten.»

Anderntags besichtigen wir zusammen mit seinem Vater Salvatore die Kellerei und sind beeindruckt von der geradezu preussischen Ordnung und Disziplin, von welcher der Betrieb durchdrungen ist. Neben dem neuen Lagergebäude, das eine Reifung der abgefüllten Weine bei idealen Temperaturen ermöglicht, sticht uns eine moderne Abfüllanlage ins Auge, die eben erst erworben wurde. Gabriele schmunzelt und sagt: «Wir sind immer am Investieren – die Konkurrenz schläft nicht und es ist unser erklärter Ehrgeiz, zu den Besten zu gehören.»



Film zum Weingut De Falco



<Falco Nero>, Salice Salentino Riserva (rot) 2013
Cantine De Falco

80% Negroamaro, 20% Malvasia Nera

Dunkles Purpur; dicht, warm und würzig am Gaumen, gut gebaut, mit kerniger Struktur und reichhaltiger Geschmacksentfaltung, äusserst schmackhaft! Ein idealer Begleiter zu mediterranen Gerichten. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2022.

Fr. 13.40 (ab September 19 Fr. 15.20)