



Apulien (Italien): Cantine De Falco

1
Lädt zum Verweilen ein: die prächtige Barockstadt Lecce.

2
April 2025: Besuch bei Gabriele De Falco (links) und seinem Mitarbeiter Marco Bello (Mitte).

Unsere Reisen in den äussersten Süden Italiens beginnen meist unspektakulär, gewinnen aber mit jedem Kilometer an Intensität. Von Brindisi aus führt uns die Strasse durch die sonnendurchflutete, von Olivenhainen, roten Böden und Trockensteinmauern geprägte Landschaft des Salento zu der unweit der prächtigen Barockstadt Lecce gelegenen Cantine De Falco.

Der Empfang durch Gabriele De Falco, der das Familiengut in dritter Generation führt, ist wie immer herzlich und ungezwungen. Gemeinsam mit seinem Vater Salvatore führt er uns durch die gepflegten Kelleranlagen – eine Mischung aus moderner Präzision und süditalienischer Gelassenheit, jedoch von untypischer, geradezu skrupulöser Sauberkeit. Im Degustationsraum folgt dann die Verkostung verschiedener Jahrgänge des Primitivo «Il Perfetto» und des seit einigen Jahren reinsortigen Negroamaro «Falco Nero». Beide Weine zeigen eindrücklich, was in dieser Region möglich ist: Es sind aromatische, reichhaltige und bemerkenswert bekömmliche Gewächse – weit entfernt von den oft austauschbaren, mit penetrantem Restzucker versehenen Erzeugnissen, die man leider allzu häufig antrifft. Salvatore sagt: «Unsere Stärke ist die Konstanz. Das Klima hilft uns dabei, aber entscheidend ist am Ende die Sorgfalt.» Tatsächlich sind die Jahrgangsunterschiede im Salento deutlich geringer als in den nördlicheren Anbaugebieten. Viel Sonne, wenig Wetterextreme und eine stete Meeresbrise sorgen für verlässliche Bedingungen. Der «Il Perfetto» 2023 präsentiert sich entsprechend fruchtig und charmant – ein Primitivo mit Struktur und Eleganz.

3
Lohnt einen Ausflug: Küstenstädtlein Gallipoli.

Der «Falco Nero» 2021 knüpft an den grossartigen 2019er an, wirkt jedoch noch etwas harmonischer und feiner gezeichnet.

Wie vorteilhaft diese Weine die lokale Küche begleiten, durften wir beim gemeinsamen Abendessen mit Gabriele und seinem Exportdirektor Marco Bello erfahren. Und als wir später in der «Osteria 203» nahe dem historischen Zentrum Lecces bei einem weiteren Glas zusammensitzen, wird uns deutlich: Viel authentischer, vielseitiger und zugleich überzeugender können italienische Alltagsweine kaum sein. Zwei Gewächse, die man immer wieder gerne geniesst – und die weit mehr bieten, als ihr Preis vermuten lässt.



Primitivo «Il Perfetto» (rot) 2023
Salento Rosso IGP
Cantine De Falco
100% Primitivo

Tiefes Purpurrot; intensives Bouquet mit reifer dunkler Frucht und feiner Würze; am Gaumen rund, geschmeidig und von bestechender Harmonie und grosser Zugänglichkeit. Ein wunderbares Trinkvergnügen, ideal zu Pasta und Pizza. Jetzt trinkreif, haltbar bis mindestens Ende 2028.

Fr. 13,60 (ab September 2026 Fr. 15,40)

«Falco Nero», Riserva (rot) 2021
Salice Salentino, Cantine De Falco
100% Negroamaro

Dunkles Rubinrot; intensives, würziges Bouquet; am Gaumen kraftvoller und strukturierter als der Primitivo, mit weichen Tanninen und vielschichtiger Aromatik; ein charaktervoller Spitzen-Apulier von über 40jährigen Reben und ein hervorragender Speisbegleiter. Bereits zugänglich, haltbar bis mindestens Ende 2029.

Fr. 13,90 (ab September 2026 Fr. 15,60)



Mehr Informationen zum Weingut Cantine De Falco.