



Apulien (Italien): Cantine De Falco

1
Strand von Gallipoli.

2
April 2025: Im Weinberg mit
Gabriele De Falco (links).

Der amerikanische Präsident Donald Trump hat am 2. April 2025 den «Liberation Day» verkündet und seine berühmt-berüchtigte Zollmauer hochgefahren. Auch Italien kennt den Tag der Befreiung, der jedoch im Gegensatz zum US-Modell eine positive Bedeutung hat. Der 25. April ist ein nationaler Feiertag, an dem jeweils der Überwindung der faschistischen Herrschaft und der deutschen Besatzung während des Zweiten Weltkriegs gedacht wird. Als wir unseren diesjährigen Besuch bei der Cantine De Falco für den 24. April ankünden, wissen wir noch nichts von diesem Festtag, weshalb unsere Rückreise wegen stark eingeschränkter Reisemöglichkeiten um zwei Tage verschoben werden muss. Nun, es gibt kaum bessere Orte, um länger zu verweilen, befindet sich doch der Salento im südlichsten Teil Apuliens und umfasst so reizvolle Küstenstädte wie Gallipoli, Otranto oder Santa Maria di Leuca. So nutzen wir die Zeit für Ausflüge entlang der Küste, wo einige der schönsten Strände Italiens liegen.

Doch zurück zum Ziel unserer Reise, dem Besuch der Familie De Falco in Nòvoli, unweit der Barockstadt Lecce. Nach dem freudigen Empfang durch Gabriele, der das Gut in dritter Generation leitet, und dem anschliessenden Rundgang durch die peinlich sauber gehaltenen Keller und Lagerhallen begeben wir uns in den Degustationsraum, wo wir verschiedene Jahrgänge des reinsortigen Primitivo «Il Peretto» und des seit 2019 ausschliesslich aus der anspruchsvollen Negroamaro gekelterten «Falco Nero» verkosten. Beide Gewächse sind aromatisch, komplex und sehr bekömmlich

3
Bummel durch die
Küstenstadt Otranto.

und in keiner Weise zu vergleichen mit den nur zu oft belanglosen und mit aufdringlich hinzugefügtem Restzucker versehenen Primitivo. Der «Il Peretto» 2022 und der «Falco Nero» 2019 könnten nicht besser sein und trinken sich hervorragend.

Wie ausgezeichnet sie zu Pasta, zu gebratenem oder geschmortem Fleisch, rezenten Käsesorten, ja sogar zu Fischspeisen an kräftigen Saucen passen, dürfen wir beim ausgiebigen Abendessen mit Gabriele und seinem Exportdirektor Marco Bello erfahren. Dass der «Falco Nero» auch gut reifen kann, bestätigt die 2008er Magnum-Flasche, die Gabriele zum Essen mitbringt. Wir freuen uns auf die nächste Apulienreise, die gerne auch etwas länger dauern darf.



**Primitivo «Il Peretto», Salento
Rosso IGP (rot) 2022
Cantine De Falco
100% Primitivo**

Dunkles Purpur; äusserst einnehmend am Gaumen, schmeichelnd und ungemindert attraktiv; eine ausgezeichnete, sehr preiswerte Alternative zu den kostspieligeren Gewächsen aus Mittel- und Norditalien. Ein herrliches Trinkvergnügen und ideal zu Pasta und Pizza. Ab jetzt bis mindestens Ende 2026.

Fr. 13.40 (ab September 2025 Fr. 14.90)

**«Falco Nero», Salice Salentino
Riserva (rot) 2019
Cantine De Falco
100% Negroamaro**

Tiefes Dunkelrot; warmes und würziges Bouquet; gut gebaut, etwas kräftiger als der Primitivo; mit kerniger Struktur und reichhaltiger Geschmacksentwicklung: De Falcos Aushängeschild, ein Top-Apulien von über 40jährigen Reben; idealer Speisenbegleiter. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2027.

Fr. 13.40 (ab September 2025 Fr. 14.90)



Mehr Informationen zu
Cantine De Falco.