



Apulien (Italien): Primitivo De Falco

1 Gabriele De Falco mit seinem Vater Salvatore im Rebberg.

2 Orecchiette alla Pugliese im Ristorante Porta Nova in Ostuni.

Apulien hat sich in letzter Zeit zu einem wahren Touristenmagnet gemauert, und das ganz zu Recht, wie wir meinen. Die Halbinsel Salento – der <Stiefelabsatz> Italiens – begeistert mit viel Charme, malerischen Ortschaften und phantastischer Natur. In der grandiosen Barockstadt Lecce lässt sich das pulsierende mediterrane Lebensgefühl hautnah erleben, das macht das Ferienambiente perfekt. Manche Besucher verbinden mit der Region auch vor allem eines: Primitivo! Und so entdecken immer mehr Touristen die nur elf Kilometer von Lecce entfernte Kellerei unseres langjährigen Weinlieferanten De Falco, der mit seinen Erzeugnissen die Liebhaber dieses Gewächses glücklich zu machen weiss.

Der 84jährige Padrone Salvatore De Falco und sein Sohn Gabriele nehmen uns bei brütender Mittagshitze aufs Herzlichste in Empfang. Aufmerksam geleiten sie uns ohne Verzug in die Kühle des Kellers. Alles ist wie immer makellos sauber und aufgeräumt; die Familie De Falco führt einen mustergültigen Betrieb. Seit gut 50 Jahren produziert sie in der Kleinstadt Nòvoli landestypische Rotweine – bis Anfang der 1980er Jahre allerdings noch nicht unter eigener Marke. Die Weine wurden, wie damals üblich, nach Norden transportiert, zu Cuvées verschnitten und beispielsweise einem Amarone oder schwächlichen Sangiovese untergejubelt. Seither hat sich der süditalienische Wein gründlich emanzipiert. «Unser Fokus zielt darauf, die regionale Typizität zu pflegen und den Namen unserer Familie untrennbar mit Qualitätswein zu verbinden», sagt Gabriele. Seine Leidenschaft und das profunde Know-how haben es ihm ermöglicht, die De-Falco-Gewächse im entsprechenden Segment zu etablieren. Heute ist das Weingut Meister in der Kultivierung autochthoner Rebsorten. «Wir kennen alle Eigenschaften unserer Trauben und

3 Mai 2022: Ein Glas Wasser zur Begrüßung, es ist brütend heiss.

4 Insgesamt bewirtschaftet Gabriele 20 ha eigene Rebflächen, daneben kauft er noch Trauben von langjährigen Vertragswinzern hinzu.

der Lagen, aus denen sie stammen», erklärt Gabriele, «und wir begleiten sämtliche Produktionsphasen persönlich, vom Anbau der Reben bis zur Abfüllung in die Flaschen.» Es verwundert deshalb nicht, dass neunzig Prozent der Produktion in den Export geht.

De Falcos dunkelroter Primitivo <Il Perfetto> ist einer der beliebtesten Weine der Selection Schwander. Wir bieten neu den ausgezeichneten Jahrgang 2021 an. Sein zugänglicher, unkomplizierter Charakter bereitet dem Laien ebensoviel Freude wie dem Weinkenner. Auch sein sensationelles Preis-Leistungs-Verhältnis lässt ihn zur perfekten Alternative zum mittlerweile recht kostspieligen Chianti werden. Der <Il Perfetto> passt sehr gut zu Fleischspeisen, aber auch zu Pasta, Pizza und kräftig gewürzten vegetarischen Gerichten.



Mehr Informationen zum Weingut De Falco.



Primitivo <Il Perfetto> (rot) 2021
Cantine De Falco, Salento Rosso IGP
Apulien

Kräftiges Purpur; verführerisches Bouquet von roten Früchten und einem Hauch Barrique; fruchtig und äusserst einnehmend am Gaumen, schmeichelnd und ungemein attraktiv. Ideal für Pasta und Pizza! Ab jetzt bis mindestens Ende 2025.

Fr. 13.40 (ab Juli 23 Fr. 14.90)