



## Apulien (Italien): Susumaniello De Falco

1  
Abendliches Treiben in der Barockstadt Lecce.

2  
Gabriele mit seiner Frau Alessandra und den Kindern im Rebberg. Der Name <Susumaniello> steht vermutlich im Zusammenhang mit dem Wort <somarello> für Esel, der wie die ertragreichen Stöcke des Susumaniello schwere Lasten trägt.

Auf dem Aeroporto del Salento in Brindisi nimmt uns Gabriele De Falco herzlich in Empfang und fährt uns anschliessend durch jahrhundertealte Olivenhaine zum Weingut der Familie in Nòvoli, einer kleinen, elf Kilometer von Lecce entfernten Gemeinde. Als wir aussteigen, liegt die Mittagshitze schwer auf der Cantina. Es herrscht High-Noon-Stimmung, die aber schnell verflicht, als der 84jährige, distinguierte Padrone Salvatore De Falco auftaucht und uns herzlich willkommen heisst. Wir machen einen Rundgang durch Keller und Lagerhalle, die wie immer peinlich sauber sind und begeben uns danach in den brandneuen Degustationsraum, den wir mit unserem Besuch gewissermassen einweihen. In der Hochsaison von Juni bis September, so erzählt uns Gabriele, finden immer mehr Touristen den Weg zu ihnen, um die De-Falco-Weine vor Ort zu verkosten.

Dieses Jahr war es extrem trocken im Salento. Dank der Bewässerung wächst auf Gabriele's zwanzig Hektar Rebland dennoch ein guter Jahrgang heran. «Wenn nur die extreme Teuerung nicht wäre», seufzt er. Die Familie De Falco gilt als Meisterin in der Kultivierung autochthoner süditalienischer Rebsorten. Über Generationen weitergegebenes Wissen, Sorgfalt im Weinberg und modernste Kellertechnik greifen perfekt ineinander. So haben die De Falcos auch aus der fast in Vergessenheit geratenen Rebsorte Susumaniello, die sich seit einiger Zeit wieder stark im Aufwind befindet und im Vergleich zu anderen lokalen Sorten etwas saftigere und frischere Weine erbringt, ein unverwechselbares Gewächs hervorgebracht.

Die uralte Traubensorte Susumaniello wird gegenwärtig fast nur noch in der Region Brindisi angebaut. Der süditalienische Wein wird sonst eher von einer süsslichen Reife dominiert; aus dem Susumaniello keltern die De Falcos eine fruchtbetonte, elegante Alternative,

3  
Apulien ist auch ein Paradies für Liebhaber von *fruits de mer*.

4  
Mai 2022: Besichtigung der <weissen Stadt> Ostuni mit dem typischen dreirädrigen Piaggio, hinten rechts Gabriele De Falco.

die durch einen mittelkräftigen Körper und feine Tannine besticht. Es ist also offensichtlich möglich, im tiefsten Süden Italiens weniger gewichtige Gewächse zu erzeugen. Aufgrund seiner Eleganz schlagen wir Gabriele vor, den Wein <Alessandra> zu taufen. Er lacht und sagt: «Meine Frau wird begeistert sein, beschwerte sie sich doch, dass ich bereits verschiedene Weine nach Familienmitgliedern benannt habe, aber noch keinen nach ihr.»

Susumaniello passt ausgezeichnet zu Pasta wie beispielsweise Orecchiette, die in Apulien gerne mit Cima di Rapa serviert werden, aber auch zu gebratenem oder geschmortem Fleisch oder zu reifem Pecorino. Für Geniesser ist das Salento aber nicht nur kulinarisch eine empfehlenswerte Region: Touristisch glänzt der <Stiefelabsatz> Italiens mit Weinbergen, Olivenhainen, Traumstränden und zauberhaften Orten wie der <weissen Stadt> Ostuni, die wir zu unserem Vergnügen besucht haben.



**<Alessandra>, Susumaniello (rot) 2021  
Salento IGP, Cantine De Falco**

Mitteltiefes Purpur; verführerisches Bouquet mit Anklängen von Kirschen; am Gaumen erinnert der Wein ein wenig an den Primitivo, jedoch ist er eleganter und frischer und besitzt feine Tannine, die ihn zum idealen Essensbegleiter machen. Ein ausgezeichneter, eigenständiger Rotwein, genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2024.

Fr. 12.90 (ab Dezember 22 Fr. 14.60)



Mehr Informationen zum Weingut De Falco