

CANTINE ANTONIO FERRARI



1949 Solaria Jonica II 49 - Antonio Ferrari

EB97

1949 - erst jetzt auf den Markt - über 100 jährige Primitivo Reben - mit fast 14% Alkoholgehalt - dunkle Farbe zart oxidative Anklänge; süße rote Früchte, reif und konzentriert, zart asiatische Gewürznote Nuancen von Koriander und Zimt

Die 49 von Antonio Ferrari, Primitivo di Manduria 1949, die vor einem Jahr abgefüllt wurde, überrascht mit ihrer Farbe: noch dunkel, nur mit leichten Reflexen von Granat. Die Nase zeigt einige oxidative Anklänge und zeigt eine Ladung süßer roter Früchte, reif und konzentriert, die eine weiche asiatische Gewürznote umrahmt, mit warmen Nuancen von Koriander und Zimt der Mund ist von großer Stärke und Süße, mit einem Hauch von alkoholischer Wärme, die einen schönen Kontrast zu der bittersten Note von Bitterkeit im Abgang bildet, in der Echos von Mandeln und Bitterkräutern zu hören sind, ein wenig Balsamico, fast alpin. fruchtig und kraftvoll. (Veronelli)



Ferrari, Antonio

Der verstorbene Antonio Ferrari war Piemontese, aber sein Herz lag im Süden von Apulien. Er war ein Weinhändler und Verhandlungsführer, der sich Mitte des 20. Jahrhunderts für die Trauben Apuliens interessierte. Dort erntete er die Primitivo di Manduria-Trauben von fast hundert Jahre alten Rebstöcken und begann deren Weinbereitung. Bevor die Gärung abgeschlossen war, transportierte er den Most zu seinen Kellern in Galliate in den Novara-Hügeln. Etwas über die Höhenänderung oder vielleicht die kühleren Temperaturen bremsten die Gärung bei 14 ° C Alkohol ab und hinterließen einen Restzucker. Der Wein wurde dann 10 Jahre lang in großen alten Fässern gelagert und von dort 35 weitere Jahre in großen Zementtanks, aus denen er schließlich in Flaschen abgefüllt wurde. "Nach seinem Tod beschlossen die Kinder, den jahrzehntelang in Zementtanks gehaltenen Wein in Flaschen abzufüllen, um die Intuition des Vaters zu überprüfen.

ITALIEN

Apulien

Die Region Apulien (ital. Puglia) mit der Hauptstadt Bari liegt tief im Süden Italiens an der adriatischen Küste. Die langgezogene Region besteht aus dem Sporn (das Gargano-Gebirge) und dem Absatz (die Halbinsel Salento) des Stiefels. Der Name geht auf die Apuli zurück; einen Stamm der Osker. Das Gebiet ist eines der ältesten Weinbaugebiete der Welt, denn schon vor 3.000 Jahren pflanzten hier die Phöniker und Griechen Rebstöcke. Im Gegensatz zu den anderen südlichen Regionen Italiens gibt es kaum Berge, sondern die Landschaft besteht aus Hochebenen und Flachland. Es herrscht ein trocken-heißes Klima mit geringen Niederschlägen vor, sodass zum Teil sogar eine künstliche Bewässerung erfolgen muss. Die Böden bestehen hauptsächlich aus Kalkstein, Lehm und Sandstein.

Apulien verfügt über die meisten Rebsorten im Süden Italiens, rund 80 % davon sind rote. Viele davon sind autochthon - diese werden in den letzten Jahren besonders gepflegt und kultiviert. Die häufigsten roten sind Aleatico, Bombino Nero, Malvasia Nera, Montepulciano, Negroamaro, Primitivo, Sangiovese, Somarello Rosso und Uva di Troia. Die häufigsten weißen sind Bombino Bianco, Fiano, Falanghina, Impigno, Moscato di Trani und Verdeca. Auf einer Rebfläche von 105.601 Hektar - das ist ein Achtel Italiens - wird hier der meiste Wein Italiens produziert (mehr als in Deutschland). Deshalb trägt die Region auch die treffende Bezeichnung „Weinkeller Italiens bzw. Europas“. Gemeinsam mit Sizilien liegt es an der Spitze der italienischen Weinproduktions-Menge. Es gibt zwar 25 DOC-Zonen mit oft ganz kleinen Rebflächen, diese machen aber nur unter fünf Prozent der Produktions-Menge aus. Ein großer Teil der Weine wird für die Destillation von Industrie-Alkohol und für die Produktion von einfachen Massenweinen verwendet.