



1959 Solaria Jonica II 59 - Antonio Ferrari

WA97

1959 - erst jetzt auf den Markt - mit fast 14% Alkoholgehalt so ist süß wie ein großer Recioto; dekadente Nase aus Brombeermarmelade, Rosinen, Schokolade und Lakritze auf, eine Textur aus purem Satin

Der Solaria Jonica 1959 wurde aus Primitivo Trauben gemacht, die im Torricella Gebiet im Besitz des Barons Bardoscia angebaut wurden. Dieser lange gereifte Wein ist cremig und hat einen kräftigen Geschmack. Der Wein ist sehr dicht und von lebendigen Noten gefüllt. Er hat einen sehr entwickelten Geschmack mit einer guten Süße. Er ist außerordentlich konzentriert. 97 Punkte Robert Parkers Weinanwalt

Nein, der Jahrgang dieses Weins ist kein Fehler. Vor kurzem veröffentlicht, handelt es sich um eine Auswahl von alten Primitivo-Rebstöcken, die südlich von Taranto angebaut wurden und erst jetzt auf den Markt kommen. Niemand scheint zu wissen, ob die Gärung durch die Anreicherung des Weins gestoppt wurde oder ob er aufgrund des überragenden Reichtums des Mosts einfach von alleine aufgehört hat, aber die Tatsache bleibt, dass er mit fast 14% Alkoholgehalt so ist süß wie ein großer Recioto, ein Wein, dem er sehr ähnlich sieht. Immer noch eine erstaunlich frische, rubinrote Farbe, weist sie eine dekadente Nase aus Brombeermarmelade, Rosinen, Schokolade und Lakritze auf, eine Textur aus purem Satin, große Wärme und Rundung, eine Süße, die nie zu lästigen, präzisen und fokussierten Aromen wird und als Abschluss solange das Ausblenden zu 'Hey Jude'.

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 bremsen 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 Verdea. 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.