

Il Falcone 50 Jahre top in Apulien

Die Geburtsstunde des Il Falcone – der Name ist eine Hommage an den Stauferkaiser Friedrich II (1194-1250), der gerne den Falken bei der Jagd im Gebiet rund um das Castel del Monte, das er erbauen ließ, eingesetzt hat – geht auf das Jahr 1950 zurück. Carlo de Corato war noch ein junger Mann und sein Vater hat erstmals einen Stravecchio produziert, ein Terminus, der ihn vom Basiswein Rivera Rosso unterschieden hat. Dieser Stravecchio war der Beginn einer Apulischen Erfolgsgeschichte. Eine DOC gab es damals noch nicht, die Familie de Corato hat sich dafür Ende der 1960er Jahre stark gemacht und mit dem Jahrgang 1971 ist sie eingeführt worden. Seit damals trägt er die Zusatzbezeichnungen Castel del Monte DOC sowie Riserva als Hinweis für die Lagerung im Holzfass. Die Philosophie, die hinter dem Il Falcone steht ist schnell erklärt: Selektion heißt das Zauberwort. Zuerst findet in den Weingärten eine Selektion der Trauben statt und nach der Vinifikation werden die besten Weine ausgewählt, die für den Il Falcone herangezogen werden. Sowohl in den Weingärten wie auch bei der Weinbereitung hat es in den vergangenen 56 Jahren starke Veränderungen gegeben.

Weingärten & Kellertechnik

Die vielen Umstellungen und Modernisierungsschübe, die es im Weingut Rivera gegeben hat, sind beispielhaft für den apulischen Weinbau. Das Hirn und der historische Stolz von Familie de Corato sind mehrere kleine Büchlein, in denen seit 1955 Aufzeichnungen über die Ernte- und Kellerarbeiten zu finden sind. Daneben liest man auch Notizen über die Umstellungen und Neuauspflanzungen in den Weingärten, die vor allem die Hauptsorte Nero di Troia betreffen, die wichtigster Bestandteil des Il Falcone und Gegenstand von Forschungen in der Castel del Monte DOC ist. Bis in die frühen 1970er Jahre war Alborello, die klassische Bäumchenerziehung, mit einer

Familie de Corato vom Weingut Rivera zählt zu den führenden Produzenten Apuliens und setzt seit jeher auf autochthone Sorten.

Dichte von 5000 Pflanzen am Hektar Gang und Gebe. Bei der Auspflanzung war es üblich, nach zwei Reihen Nero di Troia 1 Reihe Montepulciano auszusetzen, der immer ein kleiner Bestandteil dieses Weines war. Dann kam die Zeit der Pergola pugliese, also der apulischen Form der Pergel mit 2.500 Pflanzen pro Hektar, wie sie vielen Weinfreunden aus Südtirol bekannt ist, um schließlich zu Beginn der 1990er Jahre auf eine niedrige Spaliererziehung mit 4.800 Stöcken und einem Maximalertrag von 10.000 kg am Hektar umzustellen (erlaubt ist in der Castel del Monte DOC ein Maximalertrag von 13.500 kg/ha). Mittlerweile ist ein Großteil der rund 90 Hektar, die im Eigenbesitz stehen, auf die Spaliererziehung umgestellt worden. Einzelne sehr alte Weingärten, die in den letzten Jahren zugekauft worden sind, werden noch in der Alborelloerziehung bewirtschaftet. Die Weingärten selbst liegen in der näheren Umgebung von Andria, dem Sitz des Weinguts und sind zum Teil neu angelegt worden. Zu diesem Zweck wurden in den kargen Hügeln der Murgia regelrecht Kalkreiche Tuffelsen, die nur eine geringe Humusaufgabe besitzen, aufgebrochen, zerkleinert und zu feinem Kies zermahlen, bevor eine Neuauspflanzung begonnen werden konnte. Im Bereich der Kellerausstattung gab es ebenfalls gravierende Veränderungen. Bis in die 1970er

Jahre sind für die Vinifikation Zementtanks ohne Temperaturkontrolle und ohne Glaskacheln verwendet worden. Bis zu fünf Jahre lagerten die Weine, bis sie abgerundet und reif genug für die Flaschenfüllung waren. Mit der Einführung der Castel del Monte DOC und dem Begriff Riserva hielten große Holzfässer Einzug in den Keller. In den 1980er Jahren machte man sich Gedanken über eine frühere Trinkreife, neue Vergärungsmethoden wurden ausprobiert und der Anteil von Montepulciano, der weniger Tannin als Nero di Troia besitzt und den Wein sanfter gestaltet, wurde auf 30% erhöht. Bis zum heutigen Tag wird der Betrieb von Sebastiano de Corato laufend modernisiert und ist auf dem aktuellsten Stand der Weintechnik.

Die Reifung der Weine erfolgte bis 1994 in Zementtanks und anschließend in großen Fässern. Mit dem Jahrgang 1995 reiften erstmals 30% für ein Jahr in neuen und gebrauchten Barriques. Dieser Anteil wurde schrittweise auf 70% erhöht, der Anteil an neuem Holz beim gesamten Wein beträgt maximal 25%. Mit dem Erfolg des Il Falcone stieg die Produktion stetig an. Waren es zu Beginn der 1960er Jahre 38.000 Flaschen Stravecchio, so sind es nun über 150.000 Flaschen Il Falcone, die zum Großteil in Italien und Deutschland vermarktet werden.

Il Falcone.pur

Beim Arbeiten in den alten Kelleranlagen haben Sebastiano de Corato und sein Vater zufällig mehrere Flaschen vom Rosso Stravecchio aus den 1950er Jahren gefunden und nahmen dies zum Anlass, eine kleine Runde von internationalen Weinjournalisten zur Verkostung einzuladen. Die Weine wurden am Weingut Rivera im Oktober 2005 und im November 2006 verkostet. Alle Weine sind eine halbe Stunde vor der Verkostung dekantiert worden, begonnen wurde mit dem ältesten Jahrgang.

1950

Rosso Stravecchio

Der erste Jahrgang, die Flaschen sind stehend gelagert worden! Sehr reif, Nougat, Powidl, Orangenzesten, erinnert an Portwein; präsent, mineralisch Note, sanftes Tannin, balanciert, verstrahlt noch Frucht und Wärme, feiner Stil, blüht auf und wird immer jünger; ein erster Altweinhöhepunkt.

1960

Rosso Stravecchio

Kräftige Kräuternote, sehr reif; mineralisch, schlankere Struktur, kurz, die Struktur ist noch gut erkennbar, über dem Altweinhöhepunkt.

1967

Rosso Stravecchio

Jugendliche Frucht, tief, fein; ungemein mineralisch, kernige Säure, mit Biss, im relativ langen Abgang sehr schlank wirkend, lebt von der vitalen Frucht im Duft, hält am Gaumen nicht durch.

1971

Il Falcone

Erstes Jahr mit Castel del Monte Riserva DOC sowie mit offener Vergärung und Pump-Over vinifiziert. Reif, Trockenkräuter, Nougat, Schwammerl; fest gebaut und strukturiert, mineralisch, elegant, reichlich Tannin, wirkt jünger als der reife Duft vermuten lässt, mit Rückgrat und Länge; wunderbare Trinkreife.

1974

Il Falcone

Dichter, fast likörig süßer Duft, dann rotbeerig und vegetal; elegant gewoben, leichtfüßig, fast schon schwebend, mineralisches Spiel, wird immer jünger und entwickelt sich ganz prächtig, verspielter Charakter, knisternde Spannung, tolle Länge, ein Genuss.

1980

Il Falcone

Dunkle, erdige Aromen, Orangenzeste, verspielt, laufender Aromenwechsel; kompakt, mineralisch, elegant, bietet ein harmonisches Gesamtbild, feine und feste Tanninstruktur, mittlere Dichte, lang; schön gereifter Trinkgenuss.

1983

Il Falcone

Fest, Feigen, Datteln, Traubensaftgelee und Nougat; druckvoll, dicht, lang, feine Tanninreife, nussig, delikat, tolle



Weinpioniere im Süden Italiens:
Sebastiano und Vater Carlo de Corato

balance, saftig, herrlicher Trinkfluss, köstlich; hält noch durch.

1988

Il Falcone

Die Änderung des Stils hin zu früherem Trinkgenuss wird deutlich. Ein Teil wurde in liegenden Rottanks vergoren. Reif wirkend, Gemüse und Kräuter; schlankere Struktur, feste Säure, rotbeerige Aromen, einige Tiefe und Finesse ausstrahlend, mineralischer Kick, individueller Charakter, durchaus delikat.

1991

Il Falcone

Noch immer frische Früchte, daneben beginnende Reife aromen, spannendes



Wechselspiel; besticht mit Eleganz, leichtfüßig mineralischem Charme, herrlicher Trinkfluss, animiert zu Mehr, toller Wein, der Spaß macht.

1995

Il Falcone

Der Anteil von Nero di Troia liegt ab diesem Jahrgang nur noch bei 70%, Rosso di Montepulciano wurde auf 30% erhöht. Erstmals wurden neue und gebrauchte Barriques für ein Drittel des Grundweines verwendet. Zusammen mit der Vergärung in Rototanks (letzter Jahrgang) brachte das einen bereits sehr weit gereiften Wein, deutliche Nougat-süße, vegetale Aromen, wenig Nachdruck und Struktur. Deutlich der schwächste Wein (zwei mal verkostet).

1997

Il Falcone

Bei einer perfekten Flasche kommen jugendliche Aromen von Brombeeren, Heidelbeeren und Kirschen; sanft, reichlich Frucht und Tannin die sich bis in den langen Abgang ziehen, feinmineralische Akzente, kompakter Abgang, vibrierend und voller Spannung, herrlicher Wein mit Biss und Potenzial.

1999

Il Falcone

Ist gerade im Umbruch, jugendlicher Charme, erste Reife mit Nougatnoten; samtig saftiger Stil, elegant, feiner Tanninschmelz, zum Abgang hin von ziselierter Säure geprägt, schöne Aromenvielfalt, strukturiert, mittlere Länge; sehr gutes Niveau, jetzt fein zu trinken.

2000

Il Falcone

Schön, tief, Kirsche, Brombeeren; fein, saftig, elegant, selbstverständlich gut, perfekt harmonisches Tannin, jung, aus einem Guss, schwungvoll, macht auf sehr hohem Niveau Spaß.

2001

Il Falcone

Sechs Monate in der Vegetationsphase ohne Regen; Erstmals mit Mikro- und Makrooxidation vinifiziert. Wild, ungestüm, Kornelkirsche, Kräuter, Weichsel, Zwetschken, Schokonote; saftig, weich, harmonisches Tannin, fruchtbetont, elegante Akzente, mittlere Dichte, die Mineralität verleiht dem Wein Struktur und Charakter, zum Abgang hin schlank; sehr gutes Niveau.