

Antica Enotria
Luigi di Tuccio
Cerignola, Apulien, Italien

Irene Huwyler Weine
Weine mit Handschrift www.irenehuwyler.ch



Die Azienda Agrobiologica Antica Enotria liegt inmitten der zweitgrössten Ebene Italiens: in der Tavoliere-Ebene in Apulien. Es ist eine äusserst fruchtbare Gegend. So wird auf der Masseria - so heissen die Landwirtschaftsbetriebe in Apulien - nicht nur Wein, sondern vor allem auch Gemüse angebaut: Tomaten, Artischocken, Auberginen, Oliven... Das ganze Gut umfasst 40 Hektaren, mit Weintrauben bestockt sind 13 Hektaren.

Während die Eltern di Tuccio das Gemüse anbauen und verarbeiten, kümmert sich Sohn Luigi um den Wein. Er ist ausgebildeter Önologe und engagiert sich sehr für die ursprünglichen Traubensorten von Apulien. Seit 1993 wird auf der Antica Enotria nach biologischen Richtlinien produziert.

Primitivo Vriccio, IGT Puglia

In der Nase empfaltet dieser Primitivo Aromen, die an Dörripflaumen, Gewürze und Süssholz erinnern. Im Gaumen wirkt dieser Rote gehaltvoll, er hat einen mittelgrossen Körper, reiffruchtige Aromen und ist bestückt mit kräftigen Tanninen. Ein saftiger und geschmeidiger Wein.

Essen: Pasta, Salami, Moussaka, rotes Fleisch

Rebsorte: Primitivo

Dieci Ottobre, IGT Puglia

Eine gelungene Assemblage aus Aglianico und Nero di Troia. In der Nase verströmt der Dieci Ottobre Noten von Himbeeren begleitet von dezenten Röstaromen. Im Gaumen wirkt er elegant und ausgewogen mit präsenten Tanninen. Ein kräftiger Essensbegleiter zu gemütlichen Tafelrunden.

Essen: Rindshaxe, Lammgigot

Rebsorten: Aglianico und Nero di Troia