

»Cisterna Fuori« Etna rosso

Ciro Biondi

»Cisterna fuori«. So heißt die Lage, die den Charakter dieses großen sizilianischen Rotweines prägt. Sie liegt auf 700 m Höhe in der Caldera eines längst erloschenen Vulkans südlich des Etna (hier im Video). Die alten Reben ziehen sich auf winzig kleinen Terrassen auf fruchtbarem schwarzem Lava-Boden bis an den Rand der ehemaligen Kraterwand hinauf. Archaische Weinkultur in der traditionellen Buschform, nur gehalten von einer Stange aus Holz. Mühsame Handarbeit. Weinbau wie vor 2000 Jahren. Nerello Mascalese, die rote Rebsorte des Etna, besitzt kaum Farbpigmente, strotzt aber vor Gerbstoffen, die unweigerlich an Nebbiolo aus dem Piemont erinnern, dessen Reifepotential er auch besitzt.
2019. Ein großer Jahrgang. Kompakt und frisch im Trunk, dicht gepackt in den Gerbstoffen, die kühl und spröde zugleich wirken, aber auch transparent agieren in kühler Tiefe und seidiger Dichte. Eine ganz eigene Rotwein-Welt tut sich auf am Etna. Braucht zur Harmonisierung der spröden Gerbstoffkonsistenz stets Luft in der Karaffe oder Zeit auf der Flasche. Kein Rotwein für den entspannten Genuß vor der Glotze, sondern ernsthafter, seriöser und anspruchsvoller Küchenbegleiter, der am besten dezent kühl (16-18°C) serviert werden sollte. Dann entfaltet sich »Cisterna fuori« zu ledern sprödem Duft, der an feuchtes Laub, Herbst, Lakritze und reife dunkle Beeren erinnert. Knochentrocken, erstaunlich frisch und kühl im Trunk füllt er mit filigraner Säure den Mundraum. Einer der großen Rotweine Siziliens aus großem Jahrgang, der Spuren im Gedächtnis hinterläßt.

Alkohol: 13.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2032+
Restzucker: 0,1 g/l
Bewirtschaftung: Naturnah
Ausbau: Edelstahl | Holz
Boden: Lava
Besonderes: Minimal geschwefelt
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Leichte Filtration
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,76

0,75l
ISR19401

K&U
www.weinhalle.de