

Rauchsignale aus Sizilien: Weine von den Hängen des Ätna

Cusumano stellt Raritäten

und preiswerte Einstiegsweine vor

„Endlich mal ein gut aussehender Mann“, entfuhr es freudig überrascht einer Dame, weil dies bei einer Weinprobe eher selten vorkommt. Ein schmeichelhaftes Entree für Diego Cusumano aus Sizilien, der seine Weine präsentierte, deren vulkanische Herkunft auch ihm zu eigen scheint. Wie von einem Italiener beinahe zu erwarten, war Diego modisch schick gekleidet und parlierte auf italienisch und englisch ausdrucksvoll und mit lebhaften Gesten. Seine Deutschlandtournee brachte ihn über seinen Kölner Handelspartner „Smart Wines“ nach Hamburg, Köln und Frankfurt. Als Weltpremiere wurden dabei auch erstmals die bemerkenswerten Guardiola-Weine von den Hängen des Ätna verkostet.



Das Familienunternehmen Cusumano besitzt auf der ganzen Insel eigene

Weinberge, was keineswegs selbstverständlich ist. Vor allem aber die auf gut 900 Metern Höhe an der Ostseite des Ätna wachsenden Nerello Mascalese-Trauben bringen einen raren und begehrten Stoff hervor. Die fruchtbaren und mineralischen Lavaböden lassen keine überhitzten eindimensionalen Power-Weine entstehen, sondern schlanke elegante und feinfruchtige Rotweine, die durch eine schöne Salzigkeit aufgefrischt werden. Die Vertikal-Verkostung von fünf verschiedenen Jahrgängen (zwischen 2015 und 2020) offenbarte die Entwicklung und das Potential dieser Weine. Der Jahrgang 2015 zeigte sich mit griffigen Tanninen in schöner geschmeidiger Reife und ließ den 2020 wahrhaftig sehr jung aussehen. Vielschichtigkeit und zarte Aromen zeichneten den Primus der Probe aus dem Jahrgang 2017 aus: Pikante Kräuterwürze, ein wenig, rote Johannisbeere, Himbeere, Kirsche und Pflaume sowie Holunder, eine Prise Tabak und ein Hauch von Zimt, umweht von herbstlich waldigem Duft. Die Guardiola-Lagen-Weine, die unter dem Signum Alta Mora geführt werden, brauchen noch Zeit und stets viel Sauerstoff vor dem Genuss. Von dieser raren Tropfen gibt es gerade einmal 3000 Flaschen, bei Preisen zwischen 32 und 40 €.



Insgesamt bietet Cusumano einen preiswerten Einstieg in die Weinwelt Siziliens. Unter den

17 Proben-Weinen fiel als Preis-Genuss-Gewinner besonders positiv der Shamaris 2023 aus der autochthonen sizilianischen Rebsorte Grillo auf. Dieser sehr trockene und säurearme, schlanke, salzige, diskret fruchtige und trinkfreudige Weißwein ist für unter 10 € zu bekommen. In deutschen Restaurants findet man unter der Rubrik Spumante meist Erzeugnisse aus der Weinbauregion Franciacorta. Mit einem schäumenden Wein aus Sizilien könnte man aber noch überraschen. Vor allem, wenn er so gut ist wie der „700“ Spumante 2021 Brut, der aus Pinot Nero und Chardonnay in einer Höhenlage von 700 Metern nach der klassischen Champagner-Methode erzeugt wurde. Sein Hefelager von 36 Monaten macht ihn rund und geschmeidig, die dichte und lang anhaltende Perlage transportiert einen aparten Geschmack von Zitrus, frischem Brot und Orangenzeste. Dabei ist er ausgesprochen trocken (unter 0,2 Gr. Restzucker) und animierend im Trinkfluss (ca. 22 – 25 €).

Ludwig Fienhold

Fotos: Barbara Fienhold

