



»Cisterna fuori« Etna rosso

Ciro Biondi

»Cisterna fuori«. Der Tank da draußen. So heißt die Lage, die den Charakter dieses großen Rotweines prägt. Sie liegt auf 700 m Höhe, genießt den Blick auf das Meer und steht in der Caldera eines vor Jahrtausenden erloschenen Vulkans südlich des Etna (hier im Video). Hier stehen sie, die alten autochthonen Reben des Etna. Sie ziehen sich in uralten Terrassen auf fruchtbarer schwarzer Lava bis an den Rand der ehemaligen Kraterwand hinauf. Ein spektakulärer Anblick. Archaische Weinkultur.

Nerello Mascalese, die große autochthone rote Rebsorte des Etna steht hier, zusammen mit Nerello Cappuccio, in der traditionellen Buschform, nur gehalten von einer Stange aus Holz. Mühsame Handarbeit. Weinbau wie vor 2000 Jahren. Nerello Mascalese besitzt kaum Farbpigmente. Ihre Rotweine verblüffen deshalb mit schwacher Farbintensität, strotzen dafür aber vor Gerbstoffen. So erinnert »Cisterna fuori« an Nebbiolo aus dem Piemont, dessen Reifepotential er auch besitzt.

Wer hätte gedacht, daß sich 2016 zu derart großartiger Form entwickeln würde. Ein großer Jahrgang, der zum Erlebnis wird. Kompakt und frisch im Trunk, dicht gepackt in den Gerbstoffen, die kühl und spröde zugleich agieren, wie am Etna nicht anders zu erwarten war, aber in kühler Tiefe und seidiger Dichte, wie wir sie von diesem Wein kaum kennen. Großartig. Macht Lust auf mehr. Braucht aber zur Harmonisierung der mächtig spröden Gerbstoffe die entsprechende Küchenbegleitung und sollte unbedingt dezent kühl (16-18°C) serviert werden. Dann entfaltet Ciro Biondis »Cisterna fuori« sein ganzes Können, seine ganze Pracht, dann wird er einmalig auf seine Art, erinnert an Nebbiolo im ledern spröden Duft, an feuchtes Laub, an Herbst, Lakritze und reife dunkle Beeren. Dieser Wein ist kein weichgespülter Italo-Dandy. Dieser Wein ist richtig seriöser regionaler Rotwein, knochentrocken, frisch und kühl in der Wirkung, mit filigraner Säure und Gerbstoffen, die den ganzen Mundraum auskleiden. Charakter pur, aber versöhnlich. Einer der großen Rotweine Siziliens aus großem Jahrgang, der Spuren hinterläßt.

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2030 (?)

Restzucker: 1,1 g/l

Bewirtschaftung: Naturnah

Ausbau: Edelstahl | Holz

Boden: Lava

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Leichte Filtration

pH-Wert: 3,6

0,75l

ISR18401



www.weinhalle.de