

„Insolia“ IGT Terre Siciliane, bianco (2021)

Region	Sizilien
Erzeuger	Cusumano - Sizilien
Alkoholgehalt	12,5 % vol.
Rebsorte(n)	Insolia
Bestell-Nr.	ISI010121

Cusumanos „Insolia“ – für ein Mehr an mediterraner Sinnlichkeit! 91 Punkte - JAMES SUCKLING

Anders als angenommen und gerne kolportiert, kommt die vor allem um Caltanissetta, Agrigent und Palermo angebaute Rebsorte Ansonica (so der offizielle Name, auf Sizilien hat sich die Bezeichnung „Inzolia“ etabliert) nicht ausschließlich auf der Insel und in der „Nachbarschaft“ (Kalabrien und Sardinien) vor, sondern findet sich seit Jahr und Tag auch in der Toskana bzw. auf Elba, also in einer klimatisch durchaus vorteilhafteren Gegend. Warum vorteilhafter? Weil Ansonica eine säurearme Rebsorte, der die manchmal durchaus „afrikanische“ Wärme nicht zwingend zuträglich, obwohl sie mit Trockenstress vergleichsweise gut zurechtkommt. Woher sie genau stammt, ist mit letzter Sicherheit nicht zu sagen, es ist auch nicht geklärt, ob sie, wie einige Forscher annehmen mit den griechischen Sorten Rhoditis und Sideritis verwandt ist oder sich doch eher (und das scheint momentan wahrscheinlicher) genetische Marker mit Frappato, Grillo und Nerello Mascalese teilen, die wiederum alle mit auf die eine oder andere Weise mit Sangiovese und Gaglioppo verwandt sind. Die früh gelesenen Trauben für Cusumanos „Insolia“ stammen von Weingärten bei Piana degli Albanesi, nordwestlich von Palermo. Nach kurzer, temperaturkontrollierter Maische auf den Schalen und schonender Pressung, vergärt und reift der „Insolia“ etwa vier Monate ausschließlich in Edelstahl, der sich dann im Glas als bemerkenswert frischer, anregend präziser, dabei deutlich mediterraner Weißwein präsentiert: Im Duft Jamsin- und Orangenblüten, Grapefruit (nebst Schale), etwas Melone und ein Hauch



Honig. Am Gaumen zunächst ungemein spritzig, die angeblich eher säurearme Ansonica lässt hier nichts vermissen, „swingt“ ganz auf der zitrischen Seite (so reichhaltig wie die Zitronenhaine im Süden der Insel – Primofiore, Zagara Bianca, Femiminello, Sfusato ...), mit etwas Luft und Temperatur dann immer runder, exotischer – etwas Orange, wieder Melone, Zitronendrops und Aprikose, dann auch anregend frische Kräuter (eine Handvoll Minze und Basilikum), mit etwas Luft und Wärme dann auch eine feine Würze, die im besten Sinne sizilianisch wirkt: Blüten, Kräuter, Meeresbrise – Süße, Herbe und eine gewisse Salzigkeit (ein von Meerwasser benetzter, den Sonnenstrahlen ausgesetzter Stein) – immer wieder beeindruckend, auf welchem Niveau sich Cusumanos „kleinster“ Wein bewegt? Der wunderbar sonnig-sinnlich „Insolia“ (bei James Suckling seit fast einer Dekade immer mit 90–91 Punkten bedacht) macht sich selbstredend (quasi naturgemäß) großartig zu regionaler Küche! Unsere Empfehlung: Sarde a beccafico (mit Rosinen, Pinienkernen, Petersilie, wahlweise auch Kapern und Minze gefüllte dann panierte Sardinen), die (in diesem Fall!) mit einer leichten Glasur aus Orangensaft, Akazienhonig und Olivenöl im Ofen gebacken werden.

Ab sofort bis 2024+.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	30 mg/l
Restzucker	1 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	83 mg/l
Gesamtsäure	5,7 g/l		

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel
Alfred-Nobel-Allee 28
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: info@pinard.de

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333