

'Nero Ossidiana' Sicilia 2016

Tenuta di Castellaro



Tenuta di Castellaro, eine der ganz großen Entdeckungen Siziliens, glänzt mit einem aufsehenerregenden Auftritt und bringt mit dem 'Nero Ossidiana' einen Mittelmeer-Rosso raus, der mit exzellenten 94 Parker-Punkten auftrumpft!

Weintyp	Rotwein
Produzent	Tenuta di Castellaro
Region	Sizilien
Rebsorte(n)	Corinto Nero d'Avola
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16-18 °C
Alkoholgehalt	13 %
Reifepotenzial	bis 2026
Ausbau	Edelstahltank und Holzfass
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

94/100 Punkte Robert Parker's Wine Advocate

"The 2016 Nero Ossidiana is a blend of mostly Corinto Nero (90%) with Nero d'Avola in a supporting role. This is a delightful wine that shows the glossy intensity and shine of a Burgundian grape, despite its origins in one of the warmest and most extreme islands in the sun-soaked heart of the Mediterranean Sea. Fruit for this wine is grown in the Aeolian Archipelago. Polished tones of bright berry and cassis give the wine lots of energy and buoyancy. The results are elegant, floral and very easy on the nose and mouth. I think this wine is just terrific, especially with a grilled sausage." - Monica Lerner

91/100 Punkte Antonio Galloni - Vinous

"Good full red. Clean flinty and musky aromas of red berries, savory herbs and smoke, complicated by licorice and tar. Closes long and stony. Lovely and juicy, but lacks the gracefulness and purity of the Corinto." - Ian D'Agata

Wine in Black-Bewertung: 93 P

Er ist wohl das, was man einen echten Wein-Maniac nennt: Massimo Lentsch! Denn was er auf seinem Weingut Tenuta di Castellaro aus den alten, autochthonen Rebsorten der Liparischen Inseln - seiner Wahlheimat zaubert - das hat tatsächlich etwas von Magie. Und jahrelang galt das kleine Weingut, das sich genial an die paradiesischen Mittelmeerinseln anschmiegt, als absoluter Geheimtipp. Doch es war einmal mehr der Spürsinn von Robert Parker's Wine Advocate in Gestalt von Monica Lerner, der das Interesse an den eigenständigen, mediterranen Weinen, die ausschließlich auf Vulkangestein gedeihen, schlagartig vermehrte. Exzellente 94 Parker Punkte bekommt der 'Nero Ossidiana' 2016, und eine geradezu euphorische Hymne dazu: "I think this wine is just terrific".

Tasting Note

Und so viel echte Zuneigung hat ihren Grund. Denn die Cuvée aus überwiegend Corinto und Nero d'Avola (80 %) ist ein Wein voller Überraschungen. Das satte Rubinrot ist da noch das Normalste. Doch schon das vielgestaltige Bouquet ist glänzend aufgelegt. Erst feuert der 'Nero Ossidiana' eine Fruchtsalve (rote Beeren, Kirsche, Schwarze Johannisbeere, Himbeere, Schlehe) nach der anderen ab, um dann mit kühler Mineralität und würzigen Kräutern weitere Facetten ins Spiel zu bringen. Auch am Gaumen überwiegt zunächst die enorme Fruchtdichte, doch auch hier entwickelt sie eine herrliche Melange aus mineralischen, würzigen und sogar ätherischen Aspekten, die sich dann im Finale wieder mit der Frucht vereint. Gekonnte Gelassenheit auf hohem Niveau, könnte man das kurz beschreiben.

Passt zu

Wurst und Schinken in allen Varianten passt hier perfekt!

Weingut

Tenuta di Castellaro ist auf den Liparischen Inseln zu Hause, die rund 80 Kilometer nördlich von Messina/Sizilien liegen und als einmaliges Vulkaninsel-Ensemble zum Weltnaturerbe der Unesco gehören. Hier Weinbau zu betreiben ist ein echtes Abenteuer, doch Massimo Lentsch, ein Unternehmer aus Bergamo, schuf mit diesem Projekt ein Vorzeigegut, welches das Comeback der Liparischen Inseln als Weinregion erst möglich machte. Nur rund 9 Hektar stehen unter Reben, die sich auf mehrere über die Inseln verstreute Parzellen verteilen. Poetische Namen wie Vigna Maggiore, Lisca, Lisca Alta, Caolino, Gelso, und Francesca haben die Weinberge im Nordwesten Liparis, die einen phantastischen Ausblick auf die Inseln Salina, Alicudi und Filicudi bieten. Die größten Parzellen und das 2013 eingeweihte, neue Gutshaus befinden sich in der Ortschaft Castellaro, die Pate für den Namen des Weinguts stand.

Das Terroir ist hier von Vulkangestein geprägt: Einmal von Bimsstein, ein extrem leichtes Magmagestein, das aufgrund seiner hohen Porosität die Böden locker und wasserdurchlässig macht. Andererseits von Obsidian, einem vulkanischen Gesteinsglas, das durch rasches Abkühlen von Lava entsteht und die Böden mineralisch macht. Der Rebsortenspiegel beinhaltet ausschließlich heimische Rebsorte wie Nero d'Avola, Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio und Corinto bei den roten und Malvasia delle Lipari und Carricante bei den weißen. Dazu kommt noch eine Vielzahl völlig unbekannter Varietäten. Die beiden Spitzenweine sind der weiße Bianco Pomice und der rote Nero Ossidiana, dazu gibt es zwei Rosé, einen weiteren Rotwein und einen klassischen Dessertwein der Insel, den Malvasia delle Lipari.

Hier scheint sich etwas Großes zu entwickeln, Monica Lerner von Robert Parker's Wine Advocate schreibt: "The outstanding performance of Castellaro's wines makes me very

excited to see more from this promising piece of terrestrial paradise."

Vinifikation

Tenuta di Castellaro 'Nero Ossidiana' Sicilia 2016 ist eine Cuvée aus Corinto (60 %), Nero d'Avola (20 %) und weiteren heimischen Rebsorten (20 %). Die Handlese der Trauben fand Ende August/Anfang September statt, die Auslese der Trauben wurde bereits im Weinberg erledigt. Die Anzahl der Weinstöcke pro Hektar beläuft sich auf 9.000 in der traditionellen Alberello-Erziehung. Zur Fermentierung wurden teilweise entrappte, teilweise nicht entrappte Beeren genommen, die ohne Temperaturkontrolle nach langer Mazeration vergoren wurden. Die malolaktische Gärung fand im Fass statt, ebenso ein 8-monatiger Ausbau. Danach reifte der Wein weiter im Edelstahl und wurde durch mehrfaches Umfüllen auf natürliche Art geklärt. Die Trauben stammen aus naturnahem Anbau.