

DUEMILAVINI IL LIBRO GUIDA AI VINI D'ITALIA, BIBENDA EDITORE - 2005

CUSUMANO

Diego e Alberto Cusumano continuano nella loro straordinaria opera di valorizzazione del territorio, mantenendo altissima la qualità media dei loro vini e lasciando intuire grandi novità future. L'acquisizione di una nuova tenuta di 140 ettari in Contrada San Giacomo (Bufera) e la nuova cantina di affinamento promettono un'ulteriore crescita dei fratelli di Partinico. Intanto, ci godiamo i loro prodotti ormai classici che - come di consueto - abbinano la grande piacevolezza di beva a un carattere deciso e, soprattutto, a prezzi più che corretti.

Sàgana 2003 (5 grappoli)

Tipologia: Rosso Igt - Uve: Nero d'Avola 100% - Gr. 13,5% - € 15 - Bottiglie: 20.000 - Ormai una certezza, questo grande Nero d'Avola in purezza, vero punto di riferimento per testimoniare al mondo la crescita qualitativa di un'intrca realtà territoriale. Di colore rosso rubino impenetrabile, ci regala profumi di amarena e ribes, vaniglia e spezie dolci, cacao e grafite. Elegante al gusto e già quasi in perfetto equilibrio, è profondo, di lunga PAI e tannini compatti e setosi. Da seguire anche nell'evoluzione futura. Questo gioiello, che racchiude in sé tutto il calore e la complessità della Sicilia, è stato maturato in botti di rovere francese per 10 mesi, seguiti da altri 4 di affinamento in bottiglia. Esaltiamolo su una lepre in salmi.

Noà 2003 (4 grappoli)

Tipologia: Rosso Igt - Uve: Nero d'Avola 40%, Merlot 30%, Cabernet Sauvignon 30% - Gr. 14% - € 18 - Bottiglie: 20.000 - Molto potente, ma un po' meno aggraziato rispetto ad altre vendemmie il blend siculo-bordolese di casa Cusumano. Rubino molto concentrato, esprime un naso di frutta rossa matura, timo, menta e tabacco. In bocca è sapido, di grande spalla acida, caldo e dai tannini nerboruti e compatti; ottima la persistenza. Non va comunque lontano dall'eccellenza. Ha sostato in barrique di rovere francese per 10 mesi e in bottiglia per almeno altri 4. Sulla cacciagione brasata.

Jalè 2003 (5 grappoli)

Tipologia: Bianco Igt - Uve: Chardonnay 100% - Gr. 15% - € 14,50 - Bottiglie: 18.000 - Si presenta con un bel colore giallo dorato di brillante luminosità. Ha profumi intensi ed eleganti: note fruttate dolci di papaia e melone giallo sfilano in testa a un corteo di bergamotto, crème brûlée, vaniglia e burro fuso. Morbido e caldo, equilibrato dalla spiccata sapidità, ha personalità e gradevolissima persistenza fruttata. Vinificato in legno; è stato maturato sui lieviti in barrique di rovere francese per 7 mesi. Ottimo sul risotto al tartufo.

Noà 2002 (5 grappoli)

Sàgana 2002 (5 grappoli)

Benuara 2003 (3 grappoli)

Tipologia: Rosso Igt - Uve: Nero d'Avola 70%, Syrah 30% - Gr. 14,5% - € 7,50 - Bottiglie: 110.000 - Rosso rubino concentrato, si apre al naso con un'evidente nota salmastra che si interseca a un bei fruttato rosso maturo. Piacevole ed equilibrato, appena tannico, si sorreggia che è un piacere. È stato elaborato per l'80% in acciaio e per il 20% in legno, poi 2 mesi in vetro per l'affinamento. Piacevole, bevilissimo e di prezzo più che corretto. Cos'altro chiedere a un vino ottimo per la quotidianità, magari abbinato ad una bella zuppa di pesce?

Cubìa 2003 (3 grappoli)

Tipologia: Bianco Igt - Uve: Inzolia 100% - Gr. 13% - € 13,50 - Bottiglie: 18.000. Giallo dorato tenue, esprime all'olfatto intense sensazioni di melone, pesca gialla e giostra, delicatamente vanigliate. Spiccano in bocca le belle note di freschezza e sapidità non del tutto equilibrate dall'alcol; interessante la PAI. È stato vinificato e lasciato 7 mesi in botte di rovere francese da 20 hl e almeno altri 2 in bottiglia. Sposiamolo a un coniglio selvatico alle erbe fini.

Angimbè 2003 - Inzolia 70%, Chardonnay 30% - € 7 (3 grappoli)

Inzolia 2003 - € 5 (3 grappoli)

Syrah 2003 - € 5 (3 grappoli)

Nero d'Avola 2003 - € 5 (3 grappoli)

Alcamo 2003 - Catarratto 60%, Grecanico 30%, altre varietà 10% - € 4,5 (2 grappoli)