

Il Mare Nostrum organizza una serata di degustazione vini

con:

Cusumano

AltaMora

Serata speciale di degustazione vini

Mercoledì 22 Maggio

Cusumano è una della realtà produttive più importanti di tutta la Sicilia. La sede storica della cantina si trova a Partinico, in provincia di Palermo, ed è qui che i due fratelli Cusumano, Diego e Alberto, si ritrovano per discutere strategie e obiettivi. Stiamo parlando di una realtà che supera i due milioni di bottiglie annui, e che ha vigneti sparsi in diverse parti della Sicilia, per un totale di 520 ettari vitati di proprietà. Diego e Alberto gestiscono la cantina dal 2001, cercando di coniugare territorio e tecnologia, ricercando un approccio che unisca qualità e quantità, avvalendosi di metodi produttivi artigianali e investendo molto in comunicazione e marketing, settori in cui, con una nuova chiave creativa, si vogliono attirare diversi segmenti di consumatori. Una filosofia vincente, che dà origine a una vasta gamma di etichette, in grado di rappresentare con autenticità i diversi vitigni utilizzati e le diverse aree di provenienza. Oggi i numeri di Cusumano dicono che circa la metà della produzione viene esportata all'estero, portando alto nel mondo il valore del "made in Italy", e garantendo alla Sicilia una pubblicità che fa leva su lavoro, tradizioni e voglia di guardare al futuro con ottimismo.

I vigneti di proprietà si sviluppano intorno alle quattro tenute di riferimento sul territorio: San Giacomo, in provincia di Caltanissetta, Ficuzza in provincia di Palermo, Presti e Pegni, sulle colline di Monreale e Partinico. Ogni zona ha un particolare microclima, e si presta alla coltivazione di specifici vitigni.

Territorio e identità sono le parole fondamentali durante il percorso produttivo di ogni bottiglia, e, sia in vigna che in cantina, si cerca di mantenere intatte le caratteristiche uniche delle uve coltivate, senza stravolgere ciò che madre natura ha concesso durante l'annata.

Cusumano propone ogni anno una gamma a dir poco articolata di vini, che spaziano dai blend ai monovarietali, arrivando sino alle bollicine. Tante sono le espressioni territoriali comprese in ciascun'etichetta, ognuna col suo valore e con la sua storia, capaci di regalare emozioni raccontando la passione e lo spirito propositivo di Diego e Alberto.

Abbiamo selezionato quattro vini provenienti da quattro contrade differenti per darvi un punto vista più ampio possibile del lavoro della cantina.

Il menù sarà come sempre a scelta libera, i vini in degustazione saranno offerti da noi e dalla cantina che avrà qui un suo rappresentante per raccontarci qualcosa dei vini

Vi chiediamo di prenotare specificando "degustazione vini" ricordandovi che i posti saranno limitati

I vini proposti:

700 slm brut

Tenuta Ficuzza/Piana degli Albanesi (Palermo)

Uno spumante siciliano di montagna, il suo particolare nome anticipa un'informazione molto importante: le uve che gli danno vita sono coltivate a 700 metri sul livello del mare. Ottenuto da un blend di Pinot Nero e Chardonnay. I terreni sono franco argillosi e permettono così un drenaggio ottimale dell'acqua donando sensazioni olfattive complesse, ed un sorso dotato di piacevole morbidezza ed ottima longevità. Dopo la pressatura si procede con una fermentazione in acciaio a temperatura controllata del solo mosto fiore per la durata di 5 mesi; il vino rifermenta successivamente in bottiglia e affina 36 mesi sui lieviti. Esibisce nel calice un giallo paglierino intenso ed un perlage fine e persistente. Il naso è coinvolgente e le note sprigionate sono quelle tipiche dei due vitigni utilizzati come aromi di frutti di bosco e di fiori, con un sottofondo di profumi tipici dei lievitati. Al palato esprime un buon corpo ed un'armonia raffinata, le sensazioni olfattive si ritrovano anche nel sorso che è lungo e persistente.

Etna bianco Altamora

Castiglione di Sicilia/Etna (Catania)

Il vino Etna Bianco "AltaMora" è un prodotto la cui classe risiede nella bella armonia che si riscontra al palato, dove freschezza e mineralità si uniscono in un sorso di grande fascino. Un'etichetta con cui Cusumano conferma la bontà del progetto "Alta Mora", che portò i fratelli Diego e Alberto ad acquistare, nel 2013, le prime tre contrade sul versante nord dell'Etna. Un'etichetta di alto livello, che nasce da terreni vulcanici, e che porta con sé la forza di questa parte meravigliosa della Sicilia. Nasce dalle uve di un grande vitigno autoctono a bacca bianca, il Carricante. Le viti di questa varietà vengono coltivate con la spalliera, in vigneti situati a circa 600 metri sul livello del mare, nei dintorni di Milo e Castiglione di Sicilia. Il terroir è caratterizzato da un terreno prettamente vulcanico. Si manifesta alla vista con un colore giallo paglierino, attraversato da lampi tendenti al dorato. Lo spettro olfattivo denota sensazioni principalmente minerali, arricchite da tocchi di affumicato ed erbe aromatiche. Al palato è di corpo leggero, dinamico e beverino, con un sorso contraddistinto da una scia sapida, che prosegue anche nel finale, dotato di un'ottima persistenza

Shamaris

Tenuta Monte Pietroso Monreale (Palermo)

Un Grillo in purezza dal profilo fresco e fruttato, che nasce nella tenuta Cusumano di Monreale, sopra Palermo. Il Grillo è uno dei vitigni siciliani a bacca bianca più interessanti in assoluto. Nato nell'800 da un incrocio tra Catarratto e Moscato d'Alessandria, conserva del primo la struttura e il carattere agrumato e del secondo la morbida aromaticità e i seducenti rimandi tropicali. Utilizzato per molto tempo quasi esclusivamente per produrre il vino Marsala, oggi grazie a vendemmie tempestive e ad accurate vinificazioni, sta dimostrando tutto il suo potenziale, che si esprime in vini sfaccettati, complessi e particolarmente adatti agli abbinamenti gastronomici con la cucina del territorio. Prodotto con le uve delle vigne coltivate nelle contrade di Monte Pietroso e Marchesa, che si trovano nella zona collinare della campagna di Monreale vicino a Palermo. La tenuta si trova a un'altitudine di 500 metri sul livello del mare, con esposizione nord. Un grande bianco che si sta giustamente ritagliando un posto d'onore nel panorama italiano. Si presenta con un colore giallo paglierino. Il profilo olfattivo si apre su note d'agrumi, frutta bianca, morbidi cenni tropicali, eleganti sfumature aromatiche e floreali. Al palato ha una buona struttura, con frutto croccante e seducente, ben bilanciato da una vivace freschezza minerale. Il finale è di buona persistenza, con chiusura su note sapide.

Moscato dello zucco

Tenuta San Carlo Partinico (Palermo)

Le origini di questo Moscato risalgono all'800 quando Henri d'Orléans, Duca d'Armale, lo produceva nei terreni tra Partinico e Terrasini. Già in quell'epoca questo Moscato era considerato tra i migliori in Italia e diffuso in tutta Europa, poi scomparve. Negli ultimi anni, la famiglia Cusumano ne ha recuperati alcuni cloni attraverso i quali realizza questo meraviglioso vino dolce, seguendo una scrupolosa lavorazione. Le uve vengono vendemmiate a mano e i grappoli accuratamente selezionati per poi essere trasferiti in cassette dove subiscono l'appassimento. La pressatura è molto soffice, per non intaccare il varietale e preservarne gli aromi, fino alla fermentazione in caratelli di rovere. Un volta pronto si rivela come uno scrigno che custodisce un antico passato. Colore giallo ambra con venature aranciate, ha naso espressivo di frutta candita, albicocca e uvetta sultanina, accenni di miele millefiori e sfumature iodate a fare da sfondo, insieme a ricordi vegetali di alloro. Sorso estremamente piacevole e gentile, mostra una chiara dolcezza ben equilibrata dal lungo finale sapido che accompagna una lunghissima scia salina nella quale ritornano, copiose, la scorza d'agrumi e i fiori d'arancio.