

Girolamo Russo – Weinbau zwischen Feuer, Asche und Eis

Ehrfurchtgebietend und erhaben ist der Anblick dieses majestätischen Berges, der an der Ostküste Siziliens mit seinen rund 3400 Metern die Landschaft überragt. Sein bis in den Frühsommer mit Schnee bedecktes Haupt wird meist von einer Rauchfahne gekrönt – der **Ätna 1**, einer der aktivsten Vulkane der Welt. Trotz der ständigen latenten Gefahr leben die



1

Menschen seit Jahrtausenden in seinem Einflussbereich, denn die Böden sind hier besonders fruchtbar. Neben dem Anbau von Gemüse, Pistazien und Zitrusfrüchten spielt heute der Weinbau die bedeutende Rolle. Einige Weinpioniere erkannten das hohe Potential der Region, so dass man seit Anfang der 2000er Jahre geradezu von

einem Ätna-Boom sprechen kann. **Ätna gehört heute zweifellos zu den besten und wichtigsten Weinregionen Italiens.**

Giuseppe Russos Vater, **Girolamo Russo**, kultivierte einige Hektar Weinberge in Passopisciaro 2 an der Nordflanke des Ätna, wobei er seine Trauben an große Produzenten auf dem Festland verkaufte. Sein Sohn Giuseppe, **Literaturwissenschaftler und klassischer Pianist**, hatte mit der Landwirtschaft nie viel am Hut gehabt. Bis 2003 sein Vater starb. Für Giuseppe stellte sich nun die Frage, ob er die Weinberge, das Familienerbe, verkaufen sollte. Schnell war ihm klar, dass er das nicht wollte. Denn am Ätna vollzog sich gerade ein Wandel. Mit ihrem Pioniergeist hatten der Unternehmer Giuseppe Benanti und der Önologe **Salvo Foti** bereits in den 1980er Jahren das Potential der autochthonen Rebsorten am Ätna erkannt und die Marktfähigkeit der Weine unter Beweis gestellt. Weinmacher von jenseits der Insel wie **Andrea Franchetti**, **Marco de Grazia** oder **Frank Cornelissen** demonstrierten dann in den Jahren um die Jahrtausendwende, was in den weißen und roten Rebsorten und dem Terroir des Vulkans schlummerte.



Giuseppe Russo 3 beschloss Wein zu machen und begründete 2005 das Weingut Girolamo Russo 4. Zur Unterstützung holte er sich den **Önologen Emiliano Falsini** aus der Toskana. Mit viel Leidenschaft, harter Arbeit und der Hilfe einiger Freunde gelang es ihm, 2006 seinen ersten eigenen Wein auf die Flasche zu bringen. Der Erfolg ließ nicht lange auf sich warten. Bereits 2012 wurde er vom renommierten Weinführer Gambero Rosso zum **Winzer des Jahres** gekürt und avancierte schon bald zu einer der wichtigsten Weinpersönlichkeiten am Ätna. Zur Erweiterung seines Lagenportfolios bemühte sich Giuseppe um den Erwerb alter Weingärten, so dass er heute über 18 Hektar mit viel uraltem **Alberello-Bestand** (Reben in Bäumchen-Erziehung 5)

4



GIROLAMO RUSSO

auf 600 – 800 Metern über dem Meeresspiegel verfügt. Bei den sehr kleinen Erträgen,

die die alten Reben liefern, sind seine vielprämierten Lagenweine zu gefragten Raritäten geworden, zumal Russo wie kaum ein anderer mit dem Fingerspitzengefühl eines Musikers die Unterschiede der Terroirs herausarbeitet.



3



5

Was den Weinbau am Ätna am signifikantesten vom Rest der Insel unterscheidet ist die Höhenlage. Bis **über 1000 Meter** befinden sich die Weingärten, Schnee und Eis im Winter 6 sind keine Seltenheit. Im Sommer profitieren die Trauben von der deutlichen nächtlichen Abkühlung. Ein ständiger frischer Wind tut sein Übriges und hält die Reben gesund. So findet die Weinernte viel später als in den anderen Regionen Siziliens statt, oft erst im Oktober und November.



6

Bei den Rebsorten der Ätna-Weine stehen die weiße **Carricante** und die rote **Nerello Mascalese 7** im Vordergrund, und auch kleine Anteile weiterer lokaler Trauben sind in den Weinen verarbeitet. Sehr besonders ist der **Mineralienreichtum**, der die Böden rund um den Vulkan prägt. Die einzelnen Lagen unterscheiden sich deutlich in ihrer Zusammensetzung und den Verwitterungsstufen der Sciare 8 (Sciara = abgekühlter Lavastrom eines Ausbruchs). Dieses spezielle Terroir ist es, das den **Charakter** der Weine vom Ätna prägt: eine gleichsam nordische Eleganz durch ein ansprechendes Säure- und Tanningerüst, gepaart mit einer dichten, unverwechselbaren Mineralität, Vitalität und Vielschichtigkeit, die von Top-Winzern wie Giuseppe Russo perfekt in Szene gesetzt werden.



7



8

Die Gutsweine



Etna Bianco DOC Nerina 2024

75% Carricante, 25% weitere alte Rebsorten, jüngere Weinberge und alte Reben zwischen 50–100 Jahren, Ausbau in Edelstahl und Tonneau. Belebende Aromatik von Zedrat-Zitronen, zart rauchig, frische Säure und salzige Mineralität, elegant strukturiert, mit feinen Gerbstoffen im Abgang. Schmeckt wie im Urlaub zu Arancini, Spaghetti alle vongole und Fritto misto.

statt 36,90 €
mit 20% Rabatt
29,52 €*
39,36 €/l



Etna Rosato DOC 2025

Von 80jährigen Nerello Mascalese-Reben der Lage San Lorenzo bei Randazzo, Ausbau im Edelstahl. Feine Noten von Walderdbeeren, Mandarine, Honigmelone, kühler Minze und Ginster. Frische, elegante Art mit mineralischer Stoffigkeit. Ein sommerliches Highlight zu gegrillten Thunfischsteaks und Risotto mit Meeresfrüchten.

statt 23,50 €
mit 20% Rabatt
18,80 €*
25,07 €/l



Etna Rosso DOC à Rina 2024

Mehr als der "Einstiegswein" in die Roten von Giuseppe. 90% Nerello Mascalese, 10% Nerello Cappuccio. Aus 20–100 Jahre alten Reben. Ausbau in großen Fässern aus slawonischer Eiche und in Zementbottichen. Vielschichtig mit Kirschen, Himbeeren, Zedernholz und Gesteinsnoten, zart rauchig, frisch und ausgewogen strukturiert mit feinem Tannin und Nachklang. Perfekt zu Roastbeef, Lammkarree und Parmigiana.

statt 28,90 €
mit 20% Rabatt
23,12 €*
30,83 €/l

Die Lagenweine



Etna Bianco DOC San Lorenzo 2024

Nur 1.200 Flaschen. Die 80 Jahre alten Rebstocke „verstecken“ sich inmitten der Rotweilage. 90% Carricante, 10% Cataratto und Grecanico. Feines florales Bouquet mit Agrumen und würzigen Anklängen, frisch, mineralische Dichte, tief und lang. Ausbau in gebrauchten Barriques und Tonneaux. Edel zu gegrilltem Schwertfisch und Jakobsmuscheln.

statt 59,00 €
mit 20% Rabatt
47,20 €*
62,93 €/l



Etna Rosso DOC San Lorenzo 2022

Nerello Mascalese, ein wenig Nerello Cappuccio, 70–100 Jahre alte Rebstocke, Ausbau 18 Monate in großen Holzfässern. Facettenreich, Noten von Brombeere, Kirsche, Nelke und Minze, dazu Feuerstein, Erde und Leder. Kraftvoll, lang. Ideal zu geschmortem mediterranem Lamm, Pasta mit Fenchel-Salsiccia, Risotto mit Waldpilzen, gereiftem Pecorino.

statt 49,00 €
mit 20% Rabatt
39,20 €*
52,27 €/l



Etna Rosso DOC Feudo di Mezzo 2021/22

Nerello Mascalese, ein wenig Nerello Cappuccio. Nur 0,76 Hektar mit 80–100jährigen Alberello-Pflanzen. Ausbau 18 Monate in mittelgroßen Holzfässern. Intensives Fruchtbouquet mit Kirschen und schwarzen Johannisbeeren, Kräuter, Lakritz und Tabak, viel Wärme, feines Tannin, tiefgründig und nachhaltig. Zur feinen Küche und zum Meditieren nach einem guten Abendessen.

statt 59,00 €
mit 20% Rabatt
47,20 €*
62,93 €/l



*** Aktionspreise bis 6. August 2026, solange die Vorräte reichen, nicht mit anderen Aktionen und Rabatten kombinierbar. Weitere Informationen, insbesondere zu Alkoholgehalt, Abfüller bzw. Importeur, Allergenen, Nährwerten und Zutaten, erhalten Sie Montag bis Freitag von 9:00 bis 18:00 Uhr und Samstag von 10:00 bis 14:00 Uhr unter unserer Rufnummer: 089/35 63 61-0.**

Hinweis: Die Jahrgänge im Text sind die der verbindlich angebotenen Weine – nicht die Jahrgänge auf den Etiketten.