

CUSUMANO

LA RICERCA E L'ABBRACCIO DELLE ESSENZE DI SICILIA

Diego Cusumano è orgoglioso delle potenzialità vitivinicole della sua terra, la Sicilia, «unico posto al mondo – osserva – dove la vendemmia dura tre mesi. Inizia ai primi di agosto e prosegue fino alla prima settimana di novembre, nelle vigne sull'Etna». In questa terra dal fascino metafisico, dove la bellezza rapisce come i versi di Salvatore Quasimodo, uno dei suoi poeti più rappresentativi, nel 2002, con il fratello Alberto, ha dato origine a una realtà enologica importante che, seguendo le orme dell'esperienza del padre Francesco, ha inteso abbracciare le essenze che i suoi *terroir* sono in grado di sprigionare.

Serve dedizione fino all'ultimo, infinita cura, organizzazione, per ottenere le 12 etichette che il produttore propone al mercato, 6 bianchi e 6 rossi, ma senza quei terreni e quei microclimi unici, non si potrebbe giungere ai risultati che Cusumano ottiene. In una sua delle cinque tenute, la Tenuta San Giacomo localizzata a Butera (Caltanissetta), ad esempio, il terreno, di composizione calcarea, assume quelle tonalità cromatiche tendenti al bianco che ricordano il torrione siciliano. E ciò si combina con una luce magica, con l'accentuata escursione termica



tra giorno e notte e con il vento che giunge dal mare a ventilare la collina, a 400 metri di altitudine.

Qui, dal "Vigneto del Torrione bianco" nasce il Sagana, Nero d'Avola in purezza, massiccio, potente, adatto all'invecchiamento, eccelsa interpretazione dell'autoctono di Siracusa madre, da meditazione, con il suo palato dove emerge la fragranza di prugna secca strizzata, che Diego Cusumano consiglia ad esempio con involtini di pesce spada e caponata, «quelli che

cucina mia madre». È la sicilianità sanguigna e calorosa che invita a un viaggio negli infiniti dettagli dell'isola, al suo sensuale rapporto primigenio con le passioni eterne di questa terra e ai suoi straziati gridi alla vita, come quelli di Gesualdo Bufalino in *Diceria dell'untore*, come le canzoni di Rosa Balistreri, *Mi voto e mi rivotu, Terra ca un senti*. «E chiangi chiangi, ninna 'o».

Alla Tenuta Ficuzza, a Piana degli Albanesi (Palermo), un'altra zona di collina punteggiata da boschi, all'interno del bosco della Ficuzza, maturano le uve Insolia e Chardonnay, da cui, con un blend del 70 per cento delle prime e del 30% delle seconde, sortisce il bianco Angimbé, che assume l'aspetto della delicatezza floreale della macchia mediterranea, per una pasta con sarde e pan grattato. Oltre alle due tenute di cui si è parlato, Cusumano ne vanta altre tre, tutte nel Palermitano, Tenuta Presti e Pegni e Tenuta Monte Pietroso, entrambe a Monreale (Palermo) e Tenuta San Carlo a Partinico (Palermo). Con altri vini tutti da scoprire, sia autoctoni, come il Grillo, sia internazionali, come i Merlot. Nota di plauso per il Moscato dello Zucco, realizzato a Partinico, dove si trova la cantina di

vinificazione e la sede aziendale, con giardino ottocentesco. Verso la metà del 18° secolo Henry d'Orléans, duca d'Aumale, lo produceva tra Partinico e Terrasini. Poi andò dimenticato. Cusumano l'ha riscoperto, con la collaborazione dell'Irvo, recuperandone alcuni cloni. Questo moscato in purezza, con sentori di agrumi e finale di frutta passita, si sposa con la meditazione, ascoltando *2 Wicky, Hooverphonic* oppure *I'm not Sain'*, Nico, sognando una partenza in direzione Mediterraneo, in direzione Sicilia.



Il Ristorante di Villa Schiavi

Albergo - Ricevimenti

Matrimoni - Battesimi - Comunioni - Cresime
Anniversari - Eventi aziendali

Via Prov.le Ferrarese, 10 – 46028 Sermide (MN)
0386 62263 – 338 7253477 – 339 5744009
www.villaschiavi.it

