

# Wohn!Design

INTERNATIONALES MAGAZIN FÜR ARCHITEKTUR UND DESIGN

D/A/I/ES/P/F  
BeNeLux  
€ 6,50  
CHF 10,-  
Hft 2.325,-  
NOK 86,-

EXTRA-  
HEFT:  
Die besten  
Einrichter

Freunde bewirten  
Best of Sofas  
Winter-Wellness

Endlich zu Hause  
Wohlfühlen, genießen und entspannen







Seit der Jahrtausendwende revolutionieren **Diego und Alberto Cusumano** die Weinwelt von Sizilien. Nun erschließen sie mit der Linie „Alta Mora“ auch die Hänge unterhalb des Ätna.

Die Geschichte der beiden Cusumano-Brüder beginnt im Jahr 2000: Da wurden aus dem Önologen Alberto (\*1966) und dem Wirtschaftswissenschaftler Diego (\*1970) die neuen Geschäftsführer des Familienbetriebs. Sie übernahmen die Winzerei des Vaters Francesco mit Standort in Partinico nahe Palermo und erweiterten die Mostkellerei um eine Produktionsstätte für

Qualitätsweine. Den Grundstein dazu hatte der Vater jedoch schon Jahre zuvor gelegt, indem er Weinberge überall auf der Insel erwarb. Seine Philosophie: „Für jede Rebsorte gibt es einen bestmöglichen Standort.“ Mit diesem Erbe, einigen Jahren Vorbereitung und der neuen Einstellung zeitlose Weine anzubauen schwimmen die beiden seitdem auf einer Erfolgswelle, die die



Der Weingarten Guardiola liegt auf etwa 800 Höhenmetern und gehört zu den Lieblingsplätzen von Diego Cusumano (links). Seit 2013 reifen hier die Trauben auf der aktiven Vulkanerde. Die Ernte wird direkt nach der Lese im nahegelegenen Verzella gekeltert und zu den Weinen „Etna Rosso“ (rot) und „Etna Bianco“ (weiß) verarbeitet. Der repräsentative Neubau beherbergt Pressen und Fässer im Keller. Neben freigelegten Felsen des Ätna (linke Seite) führt die Treppe hinauf zum Verköstigungsbereich, der mit stilvollem Interieur ausgestattet wurde.



gesamte Weinproduktion von Sizilien aufmischte. Der erste Jahrgang kam 2001 auf den Markt und erhielt auf Anhieb eine Auszeichnung auf der Weinmesse in Verona.

In den letzten 16 Jahren wuchs die Weinanbaufläche auf stolze 500 Hektar. Dazu gehören auch eine gut funktionierende Infrastruktur sowie internationale Vertriebswege. Stillstand ist für die Cusumanos ein Fremdwort, und so wird es Zeit für eine neue Ära. Die Linie „Alta Mora“ wird auf einer herrlichen Lage am Fuße des Ätna auf dunkler Vulkanerde angebaut und ist bereits jetzt ein echter Meilenstein. Auf einer Höhe von 600 bis 1000 Meter über dem Meeresspiegel sind bisher vier Gebiete für den „Etna Rosso“ und „Etna Bianco“ erschlossen. Im Weinberg von Guardiola (Bild

oben) wurde 2013 die Rebsorte „Nerello Mascalese“ auf einem Bodengemisch von Lava, Basalt, Asche und Sand gepflanzt. Nach dem Krieg war der Ätna eher für den Anbau von Mandeln bekannt. Doch die Eruption sorgt für den Staub in den Weingärten und der Boden liefert optimale Bedingungen für die Reben. „Über sechs Monate hat es gedauert, ehe das Gebiet überhaupt für den Anbau zugänglich gemacht werden konnte“, so Diego über den Umbau zum neun Hektar großen Weingarten. Hier lebt man im Einklang mit der Natur und auch die Bewirtschaftung unterliegt alten Methoden, sprich Handarbeit. Daher ist es wenig verwunderlich, dass die Brüder hier willkommen waren und auch die Einwohner vor Ort mit in die Produktion einbezogen wurden.





In Guardiola selbst gibt es einen Höhenunterschied von mehr als 100 Metern – was im Reifungsprozess ungefähr eine Woche Differenz ausmacht. Rund 35 Erntehelfer lesen hier etwa zehn Tage die Trauben eines Jahrgangs. Um diese dann nicht quer über die Insel fahren zu müssen, entschied man sich zum Neubau einer eigenen Kelterei in unmittelbarer Nähe – nämlich in Verzella. Da besonders Diego auch ein Liebhaber moderner Architektur ist, wurde der Bau eine zeitgenössische und geradlinige Konstruktion, die sich äußerst gut in ihre Umgebung einbettet. Während im Erdgeschoss ein Verkaufsraum sowie ein stilvoll eingerichtetes Wohnzimmer mit großer Tafel zur Verköstigung einlädt, erblickt man im Keller die Pressen und offenliegende Felsgesteine, die den noch einzigen aktiven Vulkan von Europa mitten hinein in die Kelterei bringen. Direkt daneben liegt das zauberhafte und typisch mediterrane Gästehaus, das von Freunden und der Familie selbst genutzt wird. Die Inneneinrichtung ist ein Mix aus antiken und modernen Ele-

menten und wird durch die terrakottafarbene Außenfassade zu einem einladenden und harmonischen Aufenthaltsort abgerundet. Hier verbringt man gerne freie Stunden.

Am Hauptstandort in Partinico erfolgt die Abfüllung der restlichen Rebsorten von Cusumano. Auf der nördlichen Inselhälfte und etwa 30 Kilometer vom Meer entfernt, liegt der flächenmäßig größte Weingarten Ficuzza auf rund 800 Höhenmetern. Hier herrschen optimale Bedingungen für trockene Weißweine: der Wind ist gut für den fruchtigen Geschmack und an heißen Sommertagen halten sich die Temperaturen hier oben bei 20-25 Grad Celsius. Inzwischen reicht das Sortiment vom wohlbekannten Nero d'Avola über Insolia oder Chardonnay bis zum Grillo; viele der Kreationen tragen einen Fantasienamen: so lässt sich „Shamaris“ (100 Prozent Grillo) etwa mit „Meeresglanz“ übersetzen; bei Mohnblume „Benuara“ handelt es sich um einen vollmundigen Cuvée aus den Reben Nero d'Avola und Syrah, weitere Beispiele sind Cubia oder Jalé. Die Rollenverteilung von Diego und Alberto stellte sich als sehr erfolgreich heraus und während der kleine Bruder praktisch ununterbrochen um die Welt reist und die Marke Cusumano vertritt, kümmert sich der Ältere zu Hause

auf der Insel um die Qualität der Reben. Nur die Leidenschaft für ihre Weine ist bei beiden gleich, und so verkörpern die Cusumanos voller Stolz das Familiengut. |ed



**Der Hauptstandort von Cusumano befindet sich in Partinico in der Nähe von Palermo. Fässerweise lagern hier in großen Mengen die Qualitätsweine bevor sie abgefüllt und schließlich in die ganze Welt verkauft werden. Önologe Alberto Cusumano (oben) obliegt die Verantwortung der Reben. Viele der Kreationen tragen Fantasienamen wie links die Sorten Cubia, Jalé oder Shamaris.**