

[Link alla pagina web](#)

La Doc Monreale cerca l'identità Vini siciliani da quattro vitigni

Nove aziende per una produzione che di circa 50mila bottiglie, ma che punta a crescere: questa la realtà del Consorzio Doc Monreale guidato da Mario Di Lorenzo. «Noi ci crediamo tanto - ha spiegato Mario Di Lorenzo - abbiamo la fortuna di avere un territorio molto particolare, un territorio ampio con diversi terreni, altitudini e varietà, condizioni che ci consentono di ricercare e ottenere un'identità, grazie soprattutto



ai quattro vitigni scelti». La Doc Monreale è tra le denominazioni più estese della provincia di Palermo, interessando infatti un'ampia area della Sicilia nord occidentale che equivale all'incirca all'antica Diocesi di Monreale, da sempre territorio rurale ed agricolo che ancora oggi costituisce un patrimonio vitale, grazie alla produzione di vino, per tutto il tessuto economico della provincia di Palermo. Una Doc che come detto ammette a disciplinare unicamente quattro vitigni. Non è stato sempre così: adottato nel 2000 e modificato nel 2011, viene nuovamente variato nel 2018 quando le dodici varietà ammesse vengono ridotte a quattro. Niente più Chardonnay, niente più Nero d'Avola. La Doc Monreale decide di puntare tutto su tre autoctoni e un alloctono, ovvero «il Catarratto e l'Inzolia per quanto riguarda i vitigni a bacca bianca, il Perricone e il Syrah per i vitigni a bacca rossa». Catarratto, Inzolia e Perricone «hanno fatto la storia del nostro territorio». Una storia sicuramente molto particolare: «Da noi in Sicilia fino a 30-40 anni fa il 95% del vino veniva venduto sfuso, quello che si produce invece oggi è sicuramente diverso, molto più adatto ai mercati nazionali e internazionali». Una riflessione, questa di Di Lorenzo, sollevata in occasione di Sicilia en Primeur dal presidente di Assovini Sicilia Alessio Planeta. La scelta di mantenere all'interno del disciplinare il Syrah è invece dovuta al fatto che «si tratta di un vitigno che nel nostro territorio ha trovato veramente delle caratteristiche pedoclimatiche capaci di dare risultati tra i più interessanti sia a livello nazionale che internazionale. Ecco perché molte aziende del nostro territorio stanno puntando su questa varietà ed ecco perché anche noi come consorzio crediamo nella possibilità di trovare un'identità nostra anche con un vitigno alloctono». Sono nove le aziende che seguono questo disciplinare e risultano iscritte regolarmente alla Doc: Alessandro di Camporeale, Cantina Sociale dell'Alto

Belice, Azienda agricola Case Alte, **Baglio di Pianetto**, Gregorio De Gregorio, Feudo Disisa, Porta del Vento, Principe di Corleone e Sallier de la Tour. Da queste nove aziende per il momento vengono prodotte «circa 50mila bottiglie come Doc Monreale, ma abbiamo un potenziale molto più ampio e stiamo lavorando proprio su questo, tanto che nell'ultimo anno sono entrate a far parte della Doc 4 nuove aziende». Otto di queste nove aziende hanno portato in degustazione, durante Sicilia en Primeur, una loro etichetta rappresentativa. **Baglio di Pianetto** ha scelto Murriali, un bianco Doc Monreale del 2018; 12 Filari per l'azienda Case Alte, un Catarratto Doc Sicilia 2018; ancora Catarratto per Cantina Sociale dell'Alto Belice, con Terrè 2016; Ridente il nome del Syrah Igp Terre Siciliane 2018 di Principe di Corleone; Syrah Vigna di Mandranova 2016 per Alessandro di Camporeale; ancora Syrah, ma stavola Doc Monreale, per Sallier de la Tour con il suo La Monaca 2016; Perricone 2016 Terre Siciliane Igp di Porta del Vento; Feudo Disisa a chiudere con Granmassenti Perricone Doc Monreale 2017. La scelta di queste etichette non deve ingannare: sempre in relazione alla crescita del consorzio, Mario Di Lorenzo ha sottolineato come i soci stiano trasferendo le loro produzioni da Sicilia Doc e Terre di Sicilia Doc a Doc Monreale per distinguere i loro vini di qualità. Le aziende (La Doc Monreale cerca l'identità Vini di Sicilia da quattro vitigni) 1/7 (La Doc Monreale cerca l'identità Vini di Sicilia da quattro vitigni) 2/7 (La Doc Monreale cerca l'identità Vini di Sicilia da quattro vitigni) 3/7 (La Doc Monreale cerca l'identità Vini di Sicilia da quattro vitigni) 4/7 (La Doc Monreale cerca l'identità Vini di Sicilia da quattro vitigni) 5/7 (La Doc Monreale cerca l'identità Vini di Sicilia da quattro vitigni) 6/7 (La Doc Monreale cerca l'identità Vini di Sicilia da quattro vitigni) 7/7 Previous Next Nel piccolo centro di Camporeale, alle falde delle colline che sovrastano la pianura di Mandranova, si trova l'azienda vitivinicola Alessandro di Camporeale, impegnata in viticoltura fin dai primi del '900. 40 ettari di vitigno, terreni argillosi e calcarei, valorizzazione tanto di varietà autoctone quali Nero d'Avola, Catarratto e Grillo quanto di varietà internazionali come Syrah e Sauvignon Blanc. A vent'anni dalla fondazione **Baglio di Pianetto** ha raggiunto una maturità produttiva in vigna e una produzione vinicola di alto spessore, dove esiste e si realizza un equilibrio fra tradizione e innovazione. Una produzione ecosostenibile, rafforzata dalla conversione al biologico dell'intero patrimonio agricolo (circa 160 ettari). Oggi **Baglio di Pianetto** può vantare, tra i tanti punti di forza, un export pari al 40% della produzione e una vocazione attiva anche sul versante dell'ospitalità e dell'enoturismo. Tradizione e innovazione, qualità e passione: queste le prerogative della Cantina Sociale dell'Alto Belice, che dopo trent'anni di attività è arrivata a contare 200 soci e 550 ettari di vigneti coltivati a Chardonnay, Inzolia, Catarratto, Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah. Da questi vitigni nascono vini legati alla terra e alla storia del territorio, come è per la linea Doc Monreale Terrè. La famiglia Vaccaro dell'azienda Case Alte produce vini da tre generazioni, a partire da Giuseppe Vaccaro negli anni '50 fino a Calogero Vaccaro, oggi, che con la sua attività ha voluto e vuole tuttora esprimere con i suoi vini l'amore per un'agricoltura sostenibile e biologica. Non per altro i frutti dell'azienda possono dirsi risultato di un mix fra esperienza, rispetto per l'ambiente, ecosostenibilità e amore per il territorio. 150 ettari di vigneti su 400 totali, un'altitudine compresa fra i 350 e i

500 metri sopra il livello del mare, una storia che va indietro di quasi 200 anni: questa in poche parole l'azienda Feudo Disisa, guidata dalla famiglia Di Lorenzo, che ad oggi è riuscita ad unire antiche tradizioni a tecnologie d'avanguardia, a sperimentare i vitigni più adatti al territorio e a trasformare le proprie uve in vini di alta qualità che negli anni hanno saputo conquistarsi diversi riconoscimenti nazionali e internazionali. Porta del Vento si estende per 18 ettari (14 a vigneto) a circa 600 metri di altitudine nella zona dell'Alcamo Doc e del Monreale Doc. I terreni sono sabbiosi su crosta di roccia arenata e la coltivazione scelta è biodinamica e biologica, perché - come vuole la filosofia aziendale - è giusto lasciare che la natura faccia il suo corso e che l'armonia e l'energia delle piante siano trasmesse dai grappoli al vino, esprimendo così al meglio il territorio a cui appartengono. I vini di Principe di Corleone nascono da un'armoniosa composizione fatta di vigneti, persone e passioni; sono etichette dal gusto contemporaneo prodotte con uve autoctone ed internazionali, che in Sicilia trovano una nuova e inconfondibile personalità. A guidare l'azienda dal lontano 1892 è la Famiglia Pollara, con una filosofia che coniuga l'innovazione con la tradizione. Siamo nell'Alto Belice, a pochi chilometri da Palermo: qui la Tenuta Sallier de La Tour, su un territorio fertile, per lo più argilloso, con presenza di calcare, sabbia e limo, produce vini siciliani, concentrandosi in particolar modo sulla varietà Syrah, resa adatta a questo territorio grazie soprattutto alle sorgenti naturali che contribuiscono al mantenimento delle riserve idriche della vite. L'azienda Gregorio De Gregorio si estende su una superficie di 270 ettari. Produce sia oli da cultivar autoctone che ricadono nella Dop Val di Mazara, sia vini Doc Alcamo e Doc Monreale. Favorita da ottimali condizioni pedoclimatiche, continua a migliorare le tecniche colturali e le forme di allevamento al fine di ottenere oli e vini di qualità, sempre nel rispetto della tradizione familiare. È convertita a biologico dal 1998.