



Doc Monreale: per i produttori il vitigno su cui puntare è il Catarratto

📅 15 Dicembre 2025 ✍️ Alessandra Piubello 📍 Sicilia



© Alessandro di Camporeale

La tendenza va in particolare verso i biotipi Lucido ed Extra Lucido, che risultano più aromatici, acidi, freschi e meno rustici rispetto al Comune, oltre ad adattarsi decisamente meglio alle vigne collinari della zona. Dei Principi di Spadafora, Alessandro di Camporeale, Case Alte: scelte stilistiche diverse, obiettivi di valorizzazione comuni

La **Doc Monreale**, comprende **otto comuni** in provincia di Palermo e deve il suo nome a quello di Monreale, molto esteso. **Nell'articolo della scorsa settimana** abbiamo raccontato l'impegno del Consorzio e dei produttori per valorizzare la denominazione e il territorio, anche grazie al nuovo disciplinare entrato in vigore nel gennaio 2024. Rispetto all'iniziale "regolamento" del 2000 che comprendeva ben 12 vitigni e 19 tipologie, prevede l'utilizzo di **solì tre vitigni principali**, Catarratto, Perricone e Syrah (con eventualmente Insolia e Nero d'Avola nel blend) e **sette tipologie**: Monreale bianco Doc con Catarratto minimo 60% e Insolia fino al 40%; Monreale rosso, rosato e Riserva Doc con Perricone minimo 60% e Nero d'Avola fino al 40%; Monreale Syrah Doc rosso, rosato e Riserva con Syrah minimo all'85%.

La predilezione per il Catarratto

Molti produttori della Doc Monreale stanno puntando sulla varietà **Catarratto** e in particolare la tendenza va verso i **biotipi Lucido ed Extra Lucido**, meno diffusi, più che sul Comune (in realtà sono iscritti al Registro della vite solo il Comune e il Lucido per il momento). In genere il Catarratto è un vitigno resiliente, poco suscettibile alle malattie fungine e ai parassiti, soffre poco la siccità ed è meno delicato di altri vitigni, anche se bisogna prestare attenzione in cantina perché tende a ossidarsi.

In cemento per i Principi di Spadafora

«Mio padre usava il Comune, mentre io utilizzo il Lucido e l'Extra Lucido», racconta **Francesco Spadafora (Dei Principi di Spadafora)**, azienda storica dell'areale «Noto una rilevante differenza: gli ultimi due hanno maggior eleganza, sono più aromatici, più acidi e freschi e meno rustici dell'altro e inoltre si adattano molto meglio ai nostri luoghi». Attualmente Spadafora produce 22 mila bottiglie di **Don Pietro, Monreale Bianco Doc** e rivenderà a Doc anche il Syrah 2025, anche se uscirà in commercio tra qualche anno. Il Don Pietro 2024 (Catarratto Lucido ed Extra Lucido), da vigne di 27 anni, affinato in cemento, è profumato di agrumi e fiori bianchi e ha un sorso vibrante, teso: un vino gastronomico.

Acciaio e tonneau per Alessandro di Camporeale

Anche **Benedetto Alessandro di Alessandro di Camporeale** crede nei biotipi Lucido ed Extra Lucido, considerandoli più di qualità e meno produttivi del Comune, «un biotipo con più struttura e grado alcolico in questi luoghi, rispetto agli altri due». L'azienda punta molto sul Catarratto, tanto che gli ultimi 5 ettari piantati (non ancora in produzione) sono di questa varietà. Attualmente sono 40 gli ettari per una realizzazione di 270 mila bottiglie, di cui il 20% a Monreale Doc. «Il Catarratto ha il più alto contenuto di catechine fra le uve a bacca bianca. Questo comporta una maggior sensibilità all'ossidazione, che nei sapori può portare note amarognole, per esempio il tipico sentore di mandorla amara. I biotipi Lucido ed Extra Lucido **in altura**, maturano più lentamente, raggiungendo un miglior equilibrio e un incremento delle sostanze aromatiche». Il **Mandranova, Monreale Bianco Doc 2023** (100% Catarratto Extra Lucido), dalla vigna più antica della tenuta, di 37 anni, affina 12 mesi per la maggior parte in acciaio, solo il 20% in tonneau. Al naso presenta note di erbe aromatiche e floreali, mentre in bocca è slanciato, fresco, piacevole e lungo.



Francesco e Enrica Spadafora



Benedetto Alessandro



Giuseppe Vaccaro di Case Alte

La progettualità firmata Case Alte

Come in ogni nostro appuntamento con questa rubrica, affianchiamo ad aziende storiche e note, una realtà giovane ed emergente. **Giuseppe Vaccaro** di **Case Alte**, 27 anni, terza generazione di viticoltori, nel 2014 ha deciso di iniziare a produrre il proprio vino. Vaccaro sceglie due tipi di Monreale bianco con Catarratto in purezza: uno con i tre biotipi, 12 filari e l'altro, Bianco di Mortilli, solo Extra Lucido. Ad oggi degli 11 ettari di proprietà, 4 sono a Cattarratto, ai quali si aggiungerà a febbraio un altro ettaro di Extra Lucido. «Il Catarratto ha sofferto di pregiudizi (certo anche il nome a livello internazionale non aiuta, *ndr*) e noi stiamo valorizzandolo, per far conoscere meglio le sue reali potenzialità».

Catarratto a 700 metri di altitudine

In collina, mantenendo basse le rese, il Catarratto si esprime bene e con l'Extra Lucido in particolare riesce a essere molto elegante, fresco e verticale. Il **Bianco di Mortilli 2022** (100% Catarratto Extra Lucido) deriva da una vigna di 33 anni a 700 metri di altitudine, l'affinamento avviene 80% in acciaio e 20% in tonneau per 12 mesi. Il profilo olfattivo cattura con note di camomilla, spezie dolci, erbe aromatiche. Al gusto è morbido, fine ed elegante, sorretto da una buona spalla acida, con uno sviluppo sapido e lungo.

Tag > *Alessandro di Camporeale, Benedetto Alessandro, Case Alte, Cosa succede, dei Principi di Spadafora, Doc Monreale*