



**Cosa succede** Civiltà del bere

## Doc Monreale, la nuova vita del “vigneto di Palermo”

🕒 9 Dicembre 2025 ✍️ Alessandra Piubello 📍 Sicilia



*Il disciplinare, in vigore dal gennaio 2024, valorizza gli autoctoni storici Catarratto e Perricone, a cui si aggiunge il Syrah, che nell'areale è di casa da lungo tempo. L'impegno dei produttori per far crescere questa Denominazione collinare dal potenziale di circa 300 mila bottiglie*



Siamo nella **Doc Monreale**, “**il vigneto di Palermo**”, che comprende **otto comuni** provinciali: parte del comune di Monreale e di Piana degli Albanesi, tutti i territori dei comuni di Camporeale, San Giuseppe Jato, San Cipirello, Santa Cristina Gela, Corleone e Roccamena. Quello di Monreale è ben più esteso della maggior parte dei comuni siciliani, dato che eredita nel XIX secolo molti territori dell'ex Arcivescovado, un potere che durò per sette secoli, testimoniato da documenti che attestano quanto la viticoltura fosse diffusa nell'areale.



*Il presidente del Consorzio Mario Di Lorenzo*

## Importanti modifiche al disciplinare

«Occorreva una svolta e ci stavamo lavorando da anni», esordisce **Mario Di Lorenzo**, presidente del Consorzio per quattro mandati e mezzo. Così la Doc Monreale rinasce a nuova vita. Il **disciplinare**, entrato in vigore dal gennaio 2024, rispetto all'iniziale "regolamento" del 2000 che comprendeva ben 12 vitigni e 19 tipologie, è stato **cambiato drasticamente**. L'attuale prevede, infatti, 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%.

## I soci e i segnali positivi

Se in questi anni la Doc è stata pressoché "dormiente", in quest'ultimo anno sta ricominciando daccapo, con **rinnovata energia**. I soci del consorzio sono 11 (Alessandro di Camporeale, Baglio di Pianetto, Case Alte, Dei Principi di Spadafora, Dibella, Feudo Disisa, Marchesi de Gregorio, Porta del Vento, Principe di Corleone, Sallier de La Tour, Terre di Gratia), tutte **aziende medio-piccole**, e altri si stanno aggiungendo. Tra questi, sei ci sono fin dalla fondazione, anche se un paio sono entrati e usciti, per poi fare ritorno (segnale che con questa stretta sulle varietà ammesse e la direzione presa, il Consorzio sta tornando ad attrarre realtà produttive locali).

## La valorizzazione degli autoctoni e del Syrah

«Dagli ultimi dati, riferiti al 2024», continua Di Lorenzo, «gli ettari rivendicati erano 52 con una produzione di 2.200 ettolitri di vino (e un potenziale di circa 300.000 bottiglie). Al di là dei **numeri**, che prevediamo **in crescita** visto l'interesse delle aziende – che peraltro in questo areale sono molte, circa 45-50 – quello che riteniamo importante è di aver dato **il giusto ruolo ai vitigni storici autoctoni locali, insieme al Syrah**, che qui è presente da lungo tempo. Gli associati hanno una **visione comune** e anche se ci vorrà tempo per farci conoscere attraverso una comunicazione mirata e azioni di marketing in Italia e all'estero, possiamo prevedere degli sviluppi positivi».

## Una doc collinare tra mare e montagna

Il territorio è il primo punto a favore di questa Doc collinare, i cui

vigneti sono in media **tra i 300 e i 600 metri di altitudine**, con venti che provengono dal mare ma con un clima semicontinentale e non mediterraneo. «Anche se il mare non è lontano, 20 chilometri in linea d'aria a nord e 40 a sud dell'areale, la zona della Doc è circondata da alte colline e da montagne, con notevoli escursioni termiche e poca umidità», spiega **Benedetto Alessandro** di Alessandro di Camporeale, consigliere consortile dal 2019. L'attenzione alla biodiversità è molto alta, otto aziende su undici sono in biologico certificato.

## Camporeale punta sull'enoturismo

La maggior parte delle aziende aderenti al Consorzio (ben sette) afferiscono all'areale di Camporeale, dove c'è un'intensa attività di promozione e divulgazione. Quest'anno ha avuto luogo la decima edizione dei **Camporeale Days**, un evento dedicato alla scoperta dei vini del comprensorio monrealese, con masterclass e walk around tasting, ma anche visite alle aziende, sia da parte dei wine lover (con apposite navette), sia della stampa. Noi ci siamo stati e abbiamo vissuto un'esperienza costruttiva. Benedetto Alessandro, oltre ad essere presidente della Pro Loco locale, è anche presidente dell'associazione culturale **CamporealeLive**.

## Luoghi, eventi e progetti di promozione

Le iniziative portate a termine sono molte: l'istituzione dell'**enoteca del Baglio**, con vini locali e prodotti tipici, affiancata da un **centro di informazione turistica**, sede della Pro Loco. Attraverso quest'ultima si promuove il progetto "**Natura e... itinerari dell'Alto Belice**" per far scoprire le ricchezze culturali, enogastronomiche e paesaggistiche. L'ultima iniziativa dell'associazione è la **bottega con specialità gastronomiche tipiche "Terra e putìa"**, che dal 2023 è diventata il punto di riferimento non solo per gli acquisti di prodotti, ma anche per mangiare piatti territoriali accompagnati da vini locali.

## Punti di forza e di debolezza

Insomma, la Doc è in **forte evoluzione** e presenta i suoi punti di forza nel **territorio vocato**, dove da secoli si fa viticoltura, nella vicinanza a Palermo, che consentirebbe uno sviluppo enoturistico, nell'identità territoriale riconquistata con una **maggior consapevolezza dei produttori**, nel sapere agricolo tramandato nel tempo, nella presenza delle nuove generazioni e nella coesione tra i soci. Un altro punto a favore è la **possibile ripartenza della Strada del vino di Monreale**, si sta lavorando per poterla rimettere all'opera. I **punti di debolezza** sono ancora l'**esigua adesione** delle aziende, il **territorio molto vasto**, la

scarsa conoscenza della Doc in Italia e all'estero, frutto di una scarsa comunicazione e l'evidente limitatezza di aziende che offrono vitto e alloggio.