

In evidenza Vini

MNRL 2016, il vino di Alessandro di Camporeale che chiama la DOC Monreale

di: Redazione

25 ottobre 2019



Senza le vocali e con le sole consonanti, **MNRL Vigna di Mandranova 2016** è il nuovo vino a base di Syrah di **Alessandro di Camporeale** presentato qualche giorno fa a degustatori, amatori, critici e stampa specializzata. La DOC Monreale è relativamente giovane e gli obiettivi in divenire, ne avevamo parlato in una intervista a Mario Di Lorenzo, *Presidente del Consorzio di tutela di vini Doc Monreale* e titolare dell'azienda agricola Disisa (vedi qui), l'idea condivisa in grandissima parte dai produttori è ridurre le varietà ammesse solamente a quattro: due bianchi, il Catarratto e l'Inzolia, e due rossi, il Perricone e il Syrah. La presenza del Syrah, unica internazionale tra le varietà ammesse, testimonia l'importanza che ha assunto in questi ultimi anni.

MNRL Vigna di
Mandranova 2016,
Syrah

L'ingresso di Alessandro di Camporeale nella DOC Monreale risale ad appena un anno. Da qui l'idea di richiamare la denominazione in maniera indiretta non potendola ancora utilizzare pienamente. La prima vendemmia ufficiale, come DOC Monreale, è proprio la 2019. L'uscita dei vini sul mercato è prevista per il 2022.

L'appezzamento di Syrah dal quale è ottenuto questo vino è tra i migliori dell'azienda, da qui provengono altri due vini bianchi che ne portano il nome, un Grillo e un Catarratto; è esteso poco meno di un ettaro. Il suo nome, che richiama l'omonima contrada, è Vigna di Mandranova. L'esposizione è a nord-est, l'altitudine circa 400 mt., buone le escursioni termiche giorno-notte, i suoli ricchi di argilla.

La scelta non è stata per nulla casuale: il Syrah è una varietà che da anni muove grandi energie nei vigneti di Camporeale e sul quale l'azienda Alessandro ha creduto sempre sin dall'inizio. Il Kaid, nella versione classica o Tardiva, è tra i Syrah più noti di Sicilia e d'Italia.

L'enologo, Benedetto Alessandro, spiega:

Crediamo nell'importanza della zonazione per dare ancora più forza e carattere ad un vitigno che ha dimostrato, negli anni, di essersi perfettamente integrato in questo territorio nel quale riesce ad esprimersi al meglio delle sue caratteristiche e vogliamo iniziare a parlare di Cru per il Syrah come abbiamo già fatto per altri due vitigni inseriti nella nostra linea Vigna di Mandranova.

Alcune note organolettiche del vino: *"l'affinamento in legno arricchisce il vino di sentori complessi ed eleganti, con una gentile speziatura e profumi intensi di ginepro, rabarbaro e liquirizia. Il tannino fitto ma vellutato, allunga il sorso che si chiude in un finale leggermente salino che rimanda ai capperi"*.

Per informazioni

www.alessandrodicamporeale.it

La DOC Monreale è tra le denominazioni più estese della provincia di Palermo. La sua zona geografica di riferimento copre un'ampia area della Sicilia nord occidentale, comprendente parte del comune di Monreale del comune di Piana degli Albanesi, nonché l'intero territorio dei comuni di Camporeale, San Giuseppe Jato, San Cipirello, Santa Cristina Gela, Corleone e Roccamena.



L'area della DOC Monreale

Una delimitazione territoriale che prende origine, in parte, dalla dimensione geografica e socio-economica dell'antica e potente Diocesi di Monreale, in epoca normanna, ebbe il suo massimo splendore. Un territorio prettamente rurale e agricolo, dove la vigna – insieme all'ulivo e al grano – ha contribuito a definire la stessa identità dell'alto Belice Corleonese e delle comunità di riferimento, espressione di una cultura contadina che – proprio in questo territorio – ha visto compiere grandi processi storici e sociali: dalla nascita dei Fasci siciliani alle lotte per la riforma agraria e il superamento del Feudo come unico modello di proprietà fondiaria. Trasformazioni che hanno consentito la nascita di piccoli e medi coltivatori e, successivamente, anche trasformati. Oggi questo tessuto produttivo, centrato sulla coltivazione della vite e la produzione del vino, costituisce un patrimonio vitale per l'intero tessuto economico della Provincia di Palermo, anche in una prospettiva di valorizzazione eno-turistica del territorio della DOC di Monreale.

L'orografia prevalentemente collinare dell'areale, insieme all'esposizione favorevole dei vigneti, concorre a determinare un ambiente di produzione ventilato, luminoso e con un suolo ricco d'acqua, particolarmente vocato alla coltivazione della vite. La tessitura e la struttura chimico-fisica dei suoli – di matrice prevalentemente argillosa e sabbiosa e posti a un'altitudine media compresa tra i 300 ai 600 m. s.l.m. – contribuiscono in modo determinante all'ottenimento delle peculiari caratteristiche organolettiche dei vini della DOC Monreale, che nascono su terreni né troppo umidi né troppo acidi o troppo alcalini, fattori che influenzano e caratterizzano la qualità delle uve e le peculiarità organolettiche dei vitigni ammessi dal Disciplinare di produzione.

Il clima è caratterizzato da temperature costantemente sopra lo zero termico (anche nel periodo invernale) e da periodi caldo-asciutti per almeno 5 mesi all'anno (maggio-settembre), con piogge concentrate nei mesi autunnali e invernali: tutte caratteristiche che si confanno a una viticoltura coerente e orientata al raggiungimento di standard qualitativi ben identificati e riconoscibili.

Il Consorzio ha in atto un progetto di rivalutazione della Doc, riducendo le varietà da 10 a 4: due bianchi – Catarratto e Inzolia – e due rossi – Perricone e Syrah e si pensa anche alla riduzione delle tipologie, lasciando solo le più rappresentative dal punto di vista tradizionale.

Le cantine iscritte regolarmente alla DOC Monreale sono: Alessandro di Camporeale, Cantina Sociale dell'Alto Belice, Azienda Agricola Case Alte, Baglio di Pianetto, De Gregorio, Feudo Disisa, Porta del Vento, Principe di Corleone e Sallier de la Tour, tutte impegnate a valorizzare gli aspetti pedoclimatici e l'interazione suolo-clima-varietà che concorrono a determinare l'identità dei vini della DOC Monreale.