

In evidenza Portrait aziendale

# Principe di Corleone, da fine '800 all'enoturismo / Tour "C" terza tappa di Sicilia en Primeur 2024

di: (testi e foto) Gianmaria Tesei

6 giugno 2024



Corleone è la terza tappa dei tour ("c") di Sicilia en Primeur 2024. Fondata dai Normanni, antico borgo medioevale, rifugio degli arabi, ripopolato nel XIII secolo da Federico II di Svevia con coloni ghibellini lombardi guidati da Oddone de Camerana (per concessione fatta a Brescia dallo stesso imperatore), *Corilioni* – così viene individuato in un atto notarile del 1326 scritto in latino medievale e raccontato da Michele Amari nella Storia dei musulmani di Sicilia – Corleone dimostrò da sempre una importante vocazione agricola. Vocazione che mantenne sempre e che le permise, negli alti e bassi della sua storia, una indubbia agiatezza.

Tra le aziende vinicole che si sono distinte sul territorio, per costanza e per qualità della produzione, spicca la cantina **Principe di Corleone di Lea e Vincenzo Pollara**. Fu Giuseppe Pollara nel 1892 ad avviare l'attività di famiglia, ma è nel 1979 che l'azienda assume una forma imprenditoriale più decisa con la fondazione di IVICOR (Industria Vitivinicola Corleonese), l'acquisizione di nuovi poderi e la costruzione di una nuova cantina in Contrada Malvello, nel territorio di Monreale. Rapida e positiva l'evoluzione, anche come centro di aggregazione di altri viticoltori del territorio corleonese. Proprio da Contrada Malvello si ottiene l'etichetta Malvel, che dal 1993 ha contraddistinto parte della storia della cantina creata da Vincenzo e dal compianto fratello Pippo Pollara.

Il marchio *Principe di Corleone* nasce formalmente nel 2004. Le vigne, circa 200 ettari di cui 60 di proprietà, ricadono nell'areale della DOC Monreale. I terreni si trovano tra i 300 e i 550 metri s.l.m., ad esclusione di una particella di catarratto che si trova a 900 metri s.l.m. I suoli sono di medio impasto, tendenti all'argilloso (60% della composizione), non particolarmente ricchi di sostanze organiche. Buona la presenza di potassio e caratteristica la colorazione scura.

Le varietà prevalenti sono catarratto, nero d'Avola, syrah e chardonnay. Tra gli altri vitigni, grillo, moscato bianco, inzolia, pinot bianco, nerello mascalese, merlot e cabernet sauvignon. Spiccano nella produzione le collezioni: Sophia, I Paladini e Selezione di Famiglia. Nel 2021 l'adesione alla Fondazione SOSTain Sicilia, unitamente alla conversione in biologico. Tanti gli indizi che suggeriscono l'amore per il territorio e per le tradizioni, tra queste l'etichetta "SanLoè" legata al patrono di Corleone, San Leoluca.

L'azienda si è, inoltre, attivata sull'enoturismo, quindi non solo visite in vigna e in cantina, ma anche proponendo un'ospitalità più sofisticata. Il *Wine Resort* è, infatti, dotato anche di una piscina e di un ristorante che propone cucina tradizionale siciliana e piatti del territorio.

Oggi conduce l'azienda la nuova e quinta generazione dei Pollara: **Gabriella e Leoluca**, che si occupano prevalentemente del marketing e del commerciale, e **Pietro**, enologo ed esperto di gestione agronomica aziendale. La coesione familiare e la formazione maturata all'estero sono anch'essi due punti forti dell'azienda, elementi indispensabili per offrire qualità nell'accoglienza.

#### VINI DEGUSTATI

- SanLoè Brut metodo classico 2018 / Nerello Mascales 100 % (60 mesi sui lieviti) – Linea: Selezione di Famiglia
- DOC Monreale Bianco, Sophia Catarratto 2023 / Catarratto 100% – Linea: Collezione Sophia
- DOC Sicilia Bianco, Bianca di Corte 2023 / Inzolia 50% e Chardonnay 50% – Linea: Selezione di Famiglia
- DOC Sicilia Rosso, Sophia Nero d'Avola 2023 / Nero d'Avola 100% – Linea: Collezione Sophia
- DOC Monreale Rosso, Ridente Orlando 2022 / Syrah 100% – Linea: Collezione I Paladini
- DOC Sicilia Rosso, Quattro Canti 2022 / Merlot 50% e Cabernet Sauvignon 50% – Linea: Selezione di Famiglia
- Amaro del Principe

#### **DOC Monreale Rosso, Ridente Orlando 2022**

*Syrah 100%*

Il nome di questo vino deriva da un personaggio della poesia epica sicula e del cosiddetto ciclo letterario carolingio, chiamato in Sicilia "*La Chanson de Roland*", in cui i protagonisti sono i "Paladini", i cavalieri di Carlo Magno le cui imprese hanno nutrito storie e leggende che oggi vengono tramandate con *Il Teatro dei Pupi siciliani*. Il syrah allevato in Contrada Malvello (300 metri s.l.m.) è alla base di questo vino che fa affinamento per sei mesi in barrique di terzo passaggio. Il colore è rosso intenso e profondo. Al naso, frutta rossa di sottobosco, ribes nero e i lamponi. Da manuale la speziatura del pepe nero che si accompagna a note vanigliate. Si uniscono accenni di cioccolato e aromi di liquirizia. Al palato, la rotondità trova un buon bilanciamento sulla freschezza e sui tannini. Buona persistenza. Potenziale di invecchiamento interessante, da valutare.

#### **Principe di Corleone – Pollara**

Contrada Malvello – S.P. 4 Bis – Km 2,0 SNC

90046 Monreale (PA)

<https://www.principedicorleone.it>

di Gianmaria Tesei

---

---