

In evidenza

Il Perricone nella visione di Alessandro di Camporeale

di: Gianmaria Tesei

27 febbraio 2025



È una sorta di ex vitigno reliquia, quasi scomparso sul finire dell'800, e da cui si produce un vino che ha assunto, di recente, lo status di prodotto dal fascino internazionale. Con il perricone ci si mette in gioco. E' un vitigno non facile da gestire, ma che sa di Sicilia e che ben veicola il territorio attraverso il calice.

Alessandro di Camporeale è un'azienda che ama le sfide e il nuovo vino, il DOC Monreale, Mandranova – Perricone, è stato presentato a Palazzo Branciforte il 24 febbraio scorso.

A raccontare la genesi e le peculiarità di questo vino, con l'introduzione del direttore di *Cronachedigusto.it* Fabrizio Carrera, sono stati **Nino Alessandro** assieme alla nuova generazione di famiglia, **Anna, Benedetto e Benedetto**. Sono, infatti, tre i cugini alla guida dell'azienda, la prima coordinatrice dell'amministrazione, e i due cugini, rispettivamente enologo e responsabile marketing e commerciale.

Il lancio completa la gamma degli autoctoni di Alessandro di Camporeale e avviene nell'anno in cui ricorre il venticinquennale della prima commercializzazione della produzione dall'azienda (prima vendemmia nel 2000). Questo Perricone, quindi, rappresenta anche la celebrazione di un'azienda che ha saputo crescere quantitativamente – passando da una produzione iniziale di 14.000 bottiglie a quella attuale di 270.000 – e qualitativamente con etichette autoctone e internazionali, sempre aderenti ai caratteri del territorio (si veda <https://www.wineinsicily.com/cantine-winetour/alessandro-di-camporeale>).

L'azienda, che ha un suo importante ramo sull'Etna con i dieci ettari produttivi di *Generazione Alessandro*, ha deciso di puntare sul Perricone alcuni anni addietro, producendo in zone differenti. La tenuta di Camporeale, sita nel territorio omonimo, tra i 300 e i 600 metri s.l.m., si sviluppa su 40 ettari vitati, con suoli calcareo-argillosi e sabbiosi.



Sul Perricone, l'azienda ha avviato la prima sperimentazione nel trapanese, studiando e lavorando su una maturazione tardiva. Le migliori risposte sono arrivate, invece, proprio dall'agro di Monreale, per esattezza nelle campagne tra Monreale e San Cipirello. Ad un'altitudine di 500 metri s.l.m., le viti, impiantate nel 2017 – segnate da importanti escursioni termiche e battute da venti costanti – si trovano su suoli calcarei, franco argillosi con media presenza di scheletro.

Va notato che il Perricone partecipa attivamente al processo di promozione del territorio attraverso il nuovo disciplinare della DOC Monreale, succeduto a quello del 2000 e modificato nel 2011 e nel 2014. Lo scorso anno, infatti, il Consorzio di Tutela DOC Monreale ha contenuto l'uso dei vitigni nel disciplinare, puntando sul catarratto (dal 60 al 100%) e l'inzolia per il Monreale Bianco; sul syrah (minimo 85%) per il Monreale Syrah rosato, rosso e riserva; il perricone (dal 60 al 100%) e il nero d'Avola (fino ad un massimo di 40%) per il Monreale rosato, rosso e riserva.

Il rilancio del Perricone da parte di Alessandro di Camporeale si inserisce, quindi, in questo contesto. Il vino richiede una particolare attenzione sin dalla raccolta delle uve che vengono vendemmiate nell'ultima decade di settembre per essere, poi, fermentate e macerate in vasche d'acciaio troncoconiche per 12 giorni, a temperatura controllata (26-28 °C), con follature giornaliere. Successivamente svolge la fermentazione malolattica con batteri lattici indigeni. L'affinamento avviene per circa 8 mesi per il 28-30% della massa in tonneau usati e per la restante parte in acciaio. Il vino, prima di essere commercializzato, matura ulteriormente in bottiglia per 8 mesi.

Doc Monreale Rosso, Mandranova 2023

perricone 90% e nero d'Avola 10%

Il colore è rosso, con riflessi tra il violaceo e il porpora. Al naso è accattivante con sentori dominanti di frutta nera, soprattutto mora e mirtillo, ciliegia ed erbe mediterranee. Poi, pepe, ginepro e mirto, con lievi accenni balsamici. In bocca evidenzia un tannino deciso, polposo e reattivo, che richiede ancora affinamento. Intenso e deciso, chiude con un finale sapido, quasi umami, palesando, inoltre, una buona lunghezza.

Nel corso della presentazione sono stati degustati anche i seguenti tre Catarratto:

Doc Sicilia Spumante, Metodo Classico Extra Brut 2020

catarratto extralucido 100% – 36 mesi sui lieviti

La contrada di provenienza delle uve è sempre Mandranova, la medesima del Perricone, cambia solo l'altitudine e la data di impianto: 430 metri s.l.m. con viti messe a dimora nel 1988. Il catarratto extralucido, privo di pruina, si presta molto bene alla spumantizzazione. Il perlage è fine e persistente. Il colore è giallo paglierino. All'olfazione si evidenziano note agrumate e di zenzero. Si stagliano anche note di salvia, di mandorla tostate e di crosta di pane, con accenni dolci di miele. Al sorso è immediato, vivace ed energico. La freschezza e la struttura si combinano in modo armonico. Buona la persistenza.

Doc Sicilia Spumante, Sboccatura Tardiva Extra Brut 2017

catarratto extralucido 100% – 72 mesi sui lieviti

Questo vino è l'estensione temporale del precedente. Infatti, una parte della produzione destinata alla sosta sui lieviti per 36 mesi viene utilizzata per creare questo 72 mesi. Il perlage è fine e persistente. Il colore, giallo paglierino, si arricchisce di nuance dorate e accenni verdolini. All'olfatto l'intensità degli aromi offerti dal 36 mesi si amplificano ulteriormente, aggiungendosi toni affumicati, vanigliati e note di pasticceria. Al palato è fresco, esuberante, ricco. La cremosità è attraversata da echi sapidi e citrini.

DOC Monreale Bianco, Mandranova 2023

catarratto extralucido 100%

Siamo ancora in Contrada Mandranova, ma a 450 metri s.l.m., sempre con piante del 1988. Il vino affina un anno in vasche d'acciaio sulle fecce fini a 10-12 °C, con il 15-20% della massa che matura per lo stesso periodo in tonneau di rovere francese da 600 litri. Sosta ulteriori sei mesi in bottiglia. Il colore è giallo paglierino luminoso con sfumature verdognole. Al naso esprime sentori di fiori bianchi, e di agrumi, soprattutto cedro e limone. Emergono profumi di frutta a polpa bianca, soprattutto mela verde. Aromi di erbe di campo e aromatiche si incrociano con note speziate di pepe bianco e vaniglia. Note pietrose e lievi cenni di mandorla rimpinguano il bouquet. In bocca è ampio, con acidità e mineralità ben equilibrate. Lungo. Buona corrispondenza gusto-olfattiva.

di Gianmaria Tesei
