

Portrait aziendale

Brugnano, la riorganizzazione guidata dai fratelli Francesco e Giuseppe

di: Redazione

7 dicembre 2025



A Partinico, a mezz'ora da Palermo, tra le colline delle campagne di Partinico, una famiglia di viticoltori rinnova la scommessa grazie all'intraprendenza di due fratelli poco più che ventenni, **Francesco e Giuseppe Brugnano**.

L'attività rimette in moto, infatti, un percorso iniziato oltre cinquant'anni fa e che la pandemia ha permesso di rispolverare con nuova energia e visione imprenditoriale. Il progetto riflette l'identità familiare: non un'azienda che cerca di stupire, ma una realtà che mira ad essere riconoscibile nella sua unicità, con semplicità, senza distanze tra chi crea il vino e chi lo porta in tavola.

E Partinico gioca un ruolo decisivo. I vigneti si distendono tra Monreale DOC e Alcamo DOC, dove colline ventilate e altitudini variabili creano assieme ai suoli le condizioni ideali per sviluppare una viticoltura identitaria e di qualità: calcare e argille minerali nell'entroterra, sabbie luminose verso la costa. Qui il frutto si esprime con finezza e carattere, mentre i vitigni internazionali sviluppano una personalità mediterranea, modellata dalla luce e dal vento. Nel 2025 il mosaico produttivo si è arricchito con una nuova tenuta in provincia di Trapani, ben 100 ettari che già adesso costituiscono la migliore premessa per vini profondi e compatti.

La coincidenza tra visione familiare e aziendale si riflette soprattutto nel lavoro in cantina. Il nuovo approccio ha portato a scelte coraggiose come l'introduzione della linea Vives Bio: vini senza solfiti aggiunti, ottenuti da Catarratto e Perricone attraverso sperimentazioni mirate e pratiche agronomiche rispettose degli equilibri naturali. Il risultato propone una sostenibilità concreta, cercata prima in vigna, poi nelle bottiglie.

Una nuova identità visiva accompagna il progetto. Le etichette adottano un tratto che mette al centro il simbolo di famiglia. La scelta ha favorito la crescita commerciale: oggi Brugnano esporta in tredici Paesi e produce circa 250.000 bottiglie l'anno, numeri ottenuti in tempi rapidi grazie a investimenti oculati e a una visione che punta alla continuità più che alla velocità.

La cantina, immersa nel verde e recentemente ristrutturata, è aperta a chi desidera conoscere da vicino l'idea di vino di famiglia. Le vecchie cisterne sotterranee sono oggi la sala degustazione, un ambiente di design che unisce storia aziendale e contemporaneità. È qui che Brugnano trova forse la sua espressione più compiuta: nell'incontro diretto con il pubblico, tra terra, gusto e un'ospitalità tipicamente siciliana.

Brugnano
Contrada Suvara, Partinico (Pa)
www.brugnano.it

