

Benedetto Alessandro, mister Perricone a Camporeale: “Abbiamo puntato sulle varietà autoctone per distinguerci”

11 Ottobre 2025

di **Marco Signori**



CAMPOREALE – Nella terra del Catarratto, del Perricone e del Syrah, tra le colline dell’Alta valle del Belìce, la storia di Alessandro Di Camporeale è lo specchio della Sicilia che nel corso dei decenni ha visto intere famiglie impegnate nell’agricoltura cambiare pelle per valorizzare i propri prodotti.

Così all’inizio degli anni Duemila, la quarta generazione prende le redini dell’azienda fondata dal bisnonno e le imprime una svolta con la prima vinificazione delle uve che fino ad allora

venivano conferite: quattordicimila bottiglie di Syrah in purezza rappresentano l'unica etichetta di quella vendemmia che segnerà la strada futura per la cantina siciliana.

Alessandro è il cognome di famiglia, Camporeale (Palermo) il paese che ospita la tenuta, oggi portata avanti dai cugini omonimi **Benedetto Alessandro**, uno enologo e l'altro responsabile marketing e commerciale, e da **Anna Alessandro**, che coordina l'amministrazione. Quarantenni che dopo gli studi fuori hanno deciso di tornare e restare, puntando sul vino.



“Abbiamo iniziato pian piano, già avevamo circa 40 ettari di vigneto in questa zona e conferivamo le uve ad altre cantine. Una storia comune a tante altre famiglie nel mondo del vino”, ricorda Benedetto “il moro”, l'enologo (l'altro cugino è detto “il rosso”). “Ora continuiamo ad avere la stessa superficie vitata ma vinifichiamo l'intera produzione di uve nella nostra cantina, che abbiamo ingrandito e ora abbiamo trovato la nostra dimensione ideale che ci permette di seguire il processo in prima persona senza acquistare uve da terzi e

vinificando tutte le nostre uve”.

“Abbiamo sperimentato tante varietà, sia autoctone sia internazionali”, racconta il viticoltore, “oggi abbiamo solo quelle che reputiamo si siano adattate meglio, le storiche come il Catarratto, il Grillo e il Nero d’Avola. Il Perricone, che era stato quasi abbandonato perché è una varietà molto difficile, abbiamo ripreso a coltivarlo dopo diverse prove e finalmente negli ultimi anni siamo riusciti ad avere il risultato che più si avvicinava al nostro concetto di produzione. Tra le varietà internazionali, dopo averne sperimentate tante, ci sono rimaste il Syrah di cui abbiamo tre diverse etichette e il Sauvignon Blanc”.



Camporeale visto dall'azienda

La zona di Camporeale rientra nella Doc Monreale, una vasta denominazione che si estende

nell'entroterra della Sicilia nord-occidentale, ad altitudini che vanno dai 300 ai 600 metri sul livello del mare, i cui vini insieme alle eccellenze enogastronomiche dell'Alto Belìce sono stati celebrati nella decima edizione di Camporeale Days, e ha vissuto un'autentico boom: "Trent'anni fa in questa zona le cantine si contavano sul palmo di una mano, ora ce ne sono più di 25", rileva Benedetto Alessandro.

La sua azienda ha deciso di puntare in particolare sul Perricone, autoctono a bacca rossa, che qui ha trovato il contesto ideale: "Il nostro territorio è meno influenzato dal mare, nonostante in linea d'aria disti soli trenta chilometri, perché siamo circondati da alte colline e montagne. Abbiamo grandi escursioni termiche che conferiscono grande qualità alle uve".

Tutto questo ha spinto Alessandro insieme ad un altro manipolo di produttori a far riscrivere il disciplinare della Doc Monreale - "fotocopia delle altre denominazioni siciliane quanto a vitigni", ricorda il viticoltore - concentrandosi su alcune varietà storiche proprio come il Catarratto e il Perricone, e il Syrah tra gli internazionali per via dell'adattamento che ha sviluppato nel territorio.

"Abbiamo deciso di puntare più sulla denominazione che sul vitigno, perché in Sicilia spesso alcune varietà sono state inflazionate per inseguire le mode", osserva Benedetto Alessandro. "Per cui nel nuovo disciplinare abbiamo puntato sulla tipologia di vitigno con il Monreale bianco che include Catarratto ed eventuale piccolo taglio Insolia, il Monreale rosso con Perricone ed eventuale Nero d'Avola e il Monreale Syrah che è l'unico varietale".



“Cinquant’anni fa, qui quasi il novanta per cento della superficie vitata era tutto Catarratto, che ora rappresentiamo in diverse etichette. Il Syrah è arrivato invece a partire dagli anni Ottanta ed è quella che, tra le varietà internazionali che abbiamo sperimentato, ha trovato luogo ideale per la coltivazione”.

Profondamente legato alla Sicilia occidentale dove è stato coltivato per secoli diventando parte integrante della tradizione vitivinicola locale, il Perricone racconta invece di una riscoperta dopo essere stato a lungo abbandonato per via delle difficoltà legate alla coltivazione e alla vinificazione: una maturazione tardiva lo espone a rischi legati all’imprevedibilità climatica, che possono causare difficoltà nelle maturazioni, e il vino che se ne produce ha un tannino fitto e intenso che ne contraddistingue il sorso.

L’azienda Alessandro di Camporeale produce circa 270mila bottiglie e l’area in cui si estende

ha condizioni pedoclimatiche ideali proprio per valorizzare le varietà autoctone e quelle internazionali che si sono adattate perfettamente al territorio di Camporeale. Dal 2018 produce vini anche sull'Etna, attraverso il progetto Generazione Alessandro, a Linguaglossa (Catania) dove da 10 ettari produce circa 39mila bottiglie.

Sono in totale 11 le etichette prodotte dalla cantina Alessandro di Camporeale nei 40 ettari dell'azienda con una produzione di 270.000 bottiglie. I vigneti si estendono nel territorio di Camporeale nelle contrade Mandranova, Fargione e Cattiva.

Le varietà coltivate sono Grillo, Catarratto lucido, Catarratto extralucido, Sauvignon Blanc, Nero d'Avola, Perricone, Syrah.

