

Bottiglie più leggere, fotovoltaico, ape a rischio estinzione e vigna a mille metri. Principe di Corleone raccoglie la sfida della sostenibilità

3 Agosto 2026

di **Marco Signori**



CORLEONE – Nella campagna tra Corleone e Monreale (Palermo) la famiglia Pollara coltiva la terra, e la vite in particolare, sin dalla fine dell'Ottocento. La sua è una storia di cooperazione ante litteram, considerando che **Giuseppe Pollara** ha iniziato radunando una serie di produttori di uva della zona, o, se vogliamo, di visione imprenditoriale pionieristica, che la porterà, nel secondo dopoguerra, ad essere già pronta davanti alla riforma agraria che, con la fine dei latifondi, prospettava all'agricoltura un nuovo modello di business.

Un secondo momento di svolta si ha nel 1979, quando nasce l'Industria vitivinicola corleonese (Ivicor), una cantina di vinificazione e affinamento che raccoglie le produzioni di vari piccoli proprietari terrieri della zona. Poi, ancora, nel 2004, quando la famiglia Pollara dà vita al brand Principe di Corleone, che evoca la figura di quello che un tempo era il proprietario del grande feudo che comprendeva i terreni che oggi sono la parte più consistente della tenuta, con cui inizia la commercializzazione dei suoi vini.

Ancora oggi, con **Vincenzo Pollara** e la quinta generazione già con entrambi i piedi tra i filari – **Leoluca** di 40 anni e **Pietro** di 32 – l'orientamento resta quello di guardare sempre avanti: l'azienda, convertita in biologico dal 2020, nel 2021 ha aderito al progetto SOStain, che ha elaborato un protocollo di buone pratiche per la valorizzazione e tutela del territorio vitivinicolo, e oggi è ormai autonoma dal punto di vista energetico grazie all'installazione di impianti fotovoltaici che coprono quasi il 100 per cento del proprio fabbisogno.

Altre due, sono poi le direzioni attraverso le quali ci si muove guardando alla sostenibilità: la scelta di ridurre il peso delle bottiglie di vetro, peraltro 100% made in Sicilia, e quella di impiantare un vigneto a quasi mille metri, il più alto di Sicilia da cui si produce Catarratto in purezza.

“Salire di quota con la vigna ci permette di utilizzare meno acqua e avere meno l'esigenza di utilizzare composti per difendere e aiutare le piante” dice Pietro, laureato in scienze agrarie all'Università di Palermo e specializzato in viticoltura ad Asti e ad Alba e che gestisce la parte agronomica dell'azienda di famiglia. “E le nostre bottiglie non superano il mezzo chilo di peso, questo comporta un impatto ambientale molto minore rispetto a quelle da 800, 900 grammi o un chilo”.



Leoluca Pollara

Sui Monti Sicani, dove c'è il vigneto di Catarratto che dà vita al Sophia, Leoluca racconta di essere "molto orgogliosi di questa vigna perché ci permette di avere un vigneto rigoglioso nonostante la crisi idrica e climatica".

"Troviamo nuovi modi di produrre il vino, soprattutto nei vigneti d'altura dove vediamo che la pianta non soffre come quelli in bassa collina o fronte mare, per fronteggiare i cambiamenti climatici".

L'azienda ha anche introdotto alveari di ape nera sicula, una specie autoctona e a rischio, fondamentale per l'impollinazione e l'equilibrio degli ecosistemi agricoli con il progetto

“HoneyBees & Vineyard”, promosso dalla Fondazione SOStain Sicilia in collaborazione con la Fai (Federazione Apicoltori Italiani).

Oggi Principe di Corleone gestisce circa 200 ettari vitati, di cui 60 di proprietà, tra i 350 e i 500 metri di altezza, ad eccezione di quello del Catarratto in altura. Una quota importante della superficie vitata è gestita con accordi diretti con altri piccoli viticoltori, secondo un disciplinare agronomico condiviso, centrato su criteri qualitativi e quantitativi che, ovviamente, rispondono alla filosofia produttiva della famiglia Pollara.

Il patrimonio ampelografico prevalente è costituito dai vitigni autoctoni della Sicilia e dell'areale in particolare, affermandone una tipicità, soprattutto Catarratto e Nero D'Avola per le uve autoctone e, negli internazionali, Syrah e Chardonnay. Non mancano poi Grillo, Moscato Bianco, Inzolia e Pinot bianco per le uve bianche e Nerello Mascalese, Merlot e Cabernet Sauvignon per le varietà rosse.

Il processo di produzione di quasi un milione di bottiglie, direttamente guidato da Vincenzo Pollara insieme all'enologo interno **Giuseppe Diesi** e al consulente **Vito Giovinco**, vede al centro l'affinamento in acciaio.

Anche l'enoturismo è una voce non trascurabile dell'impegno aziendale: l'agriturismo annesso all'azienda - Tenuta Pollara - offre ristorazione, nove camere, piscina e, naturalmente, degustazioni e tour e picnic nelle vigne.

