

## Brugnano, la cantina di Partinico guarda all'enoturismo. Francesco: "Presto uno spazio per l'accoglienza"

9 Ottobre 2025



PARTINICO - "Grazie a mio padre che nei primi anni Duemila ha deciso di riappropriarsi dei propri vigneti per avere un approccio agronomico diverso e identitario, abbiamo iniziato a comprare altri terreni e a imbottigliare".

Quella di Brugnano è una storia come se ne incontrano tante, nel mondo del vino ma non solo, in cui con i passaggi generazionali l'azienda è cresciuta fino a ritrovarsi con due giovani - i fratelli **Francesco** e **Giuseppe Brugnano** - che hanno deciso di dedicare la loro vita alla viticoltura.

Con vigneti che si spingono fino a 650 metri di altezza, tra i comuni di Alcamo e Partinico (Palermo) abbracciando dunque sia la Doc Partinico che quella Monreale, l'azienda Brugnano produce oggi circa 250mila bottiglie ma ha un potenziale molto più grande e punta soprattutto sui vitigni autoctoni, anche se non manca qualche internazionale.

Nel quartier generale di Partinico, cuore produttivo, all'interno di una delle antiche vasche in cemento sotterranee è stata ricavata una suggestiva bottaia scavata nella roccia alla quale si accede da una gigante botte in legno.





[www.virtuquotidiane.it](http://www.virtuquotidiane.it) Brugnano, la cantina di Partinico guarda all'enoturismo. Francesco: "Presto uno spazio per l'accoglienza"

“Nel 2018 abbiamo preso le redini dell’azienda”, racconta Francesco, “e nel 2022 abbiamo presentato una nuova identità, un nuovo percorso sotto il claim Contemporary Sicily winery. Oggi siamo a tre anni da quel momento, siamo presenti in tredici paesi di tutto il mondo”.

Impegnati anche in altri settori economici, i Brugnano hanno sempre prodotto uva ma è stato con l’ingresso del padre che si è avuta la prima svolta e con Francesco e Giuseppe, terza generazione, che si sta imprimendo la vera identità aziendale che punta, tra le altre cose, sull’accoglienza e l’enoturismo: “Stiamo lavorando per far vivere un’esperienza a 360 gradi”, dice annunciando investimenti per potenziare la possibilità di accogliere in cantina.

“Vogliamo dare un’identità forte alla nuova era Brugnano senza tralasciare la nostra tradizione. Con le tecniche agronomiche e di vinificazione cerchiamo di dare la massima espressione dei nostri vitigni autoctoni”, racconta l’imprenditore vinicolo, neanche trentenne.

“La 2025 è stata un’ottima annata, purtroppo venivamo da due-tre anni di una importante siccità in Sicilia che quest’anno non c’è stata anche se sulle uve tardive si è un po’ sofferto”, aggiunge.





Tra i prodotti degustati in cantina - visitata a margine di **Camporeale Days** - il metodo classico dosaggio zero da Catarratto (con un 10 per cento di Chardonnay) che resta 40 mesi sui lieviti “nella convinzione che questa zona sia la più vocata per il Catarratto”; il Lunario, Grillo in purezza che deve il suo nome ad una vecchia tradizione contadina per la quale l’uva raccolta a luna piena raggiungeva la massima maturazione; il Black Hole, un Nerello mascalese prodotto con la determinazione di chi crede che questo vitigno portabandiera dell’Etna abbia ottime espressioni anche nella Sicilia occidentale, “dove si è sempre prodotto seppur non in purezza” ricorda Brugnano.

E ancora, lo Zibibbo Ammaru che nel nome e nell’etichetta si ispira al gambero di Mazara del Vallo, per il terzo anno vinificato secco; e Alquimia, un passito di Moscato.