

Tenuta Rapitalà, dove è “nato” lo Chardonnay di Sicilia. Dopo ascesa e declino oggi si guarda al rilancio

18 Ottobre 2025

di **Marco Signori**



CAMPOREALE – Oggi sono poche le cantine siciliane che non producono Chardonnay, ma il precursore è stato un francese ed è proprio grazie alla sua provenienza che il vitigno più celebre a livello internazionale è arrivato sull'isola.

Era la fine degli anni Sessanta quando **Hugues Bernard conte de la Gatinais**, ufficiale della marina francese, sposa **Gigi Guarrasi**, discendente di una grande famiglia palermitana proprietaria, tra le altre cose, di oltre 180 ettari di terreni di cui 145 vitati quasi tutto di

Catarratto, in contrada Rapitalà a Camporeale (Palermo).

Inizia così un'avventura enologica che porterà alla ristrutturazione dell'azienda, peraltro in parte danneggiata dal terremoto del Belice del 1968, ma soprattutto alla riconversione delle varietà che porterà ad affiancare agli autoctoni proprio lo Chardonnay che diventerà un po' il "marchio di fabbrica" di Tenuta Rapitalà.

Imprime una svolta dando la stura all'intera viticoltura siciliana puntando sulla qualità e su vinificazione e imbottigliamento, contribuendo a invertire la rotta dominante che vedeva i prodotti della regione fare la fine dei vini da taglio per il continente. Lo fa anche importando la cultura francese fatta di particolare scrupolo sia in vigna che in cantina.

Con la vendemmia del 1974 inizia l'avventura commerciale del marchio Tenuta Rapitalà e il successo pressoché travolgente condurrà l'azienda fino ad una produzione che sfiorerà i 12 milioni di bottiglie. Nel 1999 entra nella società il Gruppo italiano vini (Giv), che nei mesi scorsi – complice un'inchiesta antimafia che ha sfiorato l'azienda – ha completato l'acquisizione del 100 per cento delle azioni diventandone proprietario unico, con il figlio del conte, **Laurent**, che ha ceduto il passo a **Nino Caleca**, da giugno scorso nuovo presidente.



Una veduta delle vigne di Tenuta Rapitalà

“Il conte è colui che ha creato lo Chardonnay in Sicilia. Questa impronta la cantina l’ha sempre mantenuta, coniugando le eccellenze territoriali con l’eleganza e lo stile francesi. Forse non è la cantina più bella della Sicilia, ma la vigna è sicuramente una delle più belle. Centocinquanta ettari che vanno da 300 a 600 metri d’altitudine”, dice Caleca, avvocato con un parentesi da assessore regionale all’Agricoltura.

“Oggi guardiamo a un rilancio forte che porta con sé il rilancio dell’intero territorio – aggiunge – . Faremo eventi e chiunque può venire, deve essere un’occasione del territorio per esprimersi. Rapitalà è l’espressione della storia della Sicilia e vogliamo che questa storia continui esprimendo le migliori energie”.

L’enologo **Silvio Centonze** racconta come “è stata una vendemmia difficile, già ad inizio

www.virtuquotidiane.it Tenuta Rapitalà, dove è “nato” lo Chardonnay di Sicilia. Dopo ascesa e declino oggi si guarda al rilancio

maggio la peronospora. La nostra azienda è in conduzione biologica ed è stato difficile portare a conclusione la raccolta, siamo però riusciti mantenere un ottimo stato sanitario delle uve ed è stata una vendemmia regolare e la qualità è soddisfacente rispetto al 2024 che ci aveva creato problemi a causa della siccità”.



L'azienda, visitata in occasione di Camporeale Days, l'evento che celebra le eccellenze enogastronomiche dell'Alto Belice e i vini che ricadono nel territorio della Doc Monreale, produce oggi circa 2,7 milioni di bottiglie, di cui 1,2 con il brand della Tenuta e la restante parte destinata al canale Gdo.