



RASSEGNA STAMPA

DOC Monreale: un nuovo passo avanti per costruire futuro

1. EFA NEWS - 14/10/2024

<https://www.youtube.com/watch?v=9uXsGJCUJMk>

2. GAMEBERO ROSSO – 09/10/2024

<https://www.gamberorosso.it/settimanale/notizie-trebbicchieri/doc-monreale-cambia-disciplinare/>

3. WINECOUTURE – 09/10/2024

<https://winecouture.it/2024/10/09/doc-monreale-il-vigneto-di-palermo-scommette-sul-futuro/>

4. COLOURS OF SICILY – 08/10/2024

<https://www.coloursofsicily.com/doc-monreale-otto-aziende-insieme-per-scrivere-il-futuro/>

5. IL FATTO DI PALERMO – 07/10/2024

<https://ilfattodipalermo.it/2024/10/doc-monreale-un-evento-che-unisce-vino-e-cultura-scopri-perche-potrebbe-cambiare-il-volto-del-turismo-in-sicilia.html>

6. ASSOVINI SICILIA – SECONDO ARTICOLO - 07/10/2024

<https://www.assovinisicilia.it/doc-monreale-il-vigneto-di-palermo-scommette-sul-futuro/>

7. ASSOVINI SICILIA – PRIMO ARTICOLO - 30/09/2024

<https://www.assovinisicilia.it/doc-monreale-un-nuovo-passo-avanti-per-costruire-futuro/>

8. ALL FOOD SICILY – 4/10/2024

<https://www.allfoodsicily.it/doc-monreale-il-consorzio-di-tutela-scommette-sul-vigneto-di-palermo/>

9. SICILIA REPORT – 04/10/2024

<https://www.siciliareport.it/province/palermo/il-vigneto-di-palermo-con-doc-monreale-scommette-sul-futuro/>

10. VINUP – 04/10/2024

<https://vinup.it/doc-monreale-in-sicilia-un-importante-progetto-per-rilanciare-il-mondo-della-vitivinicoltura/>

11. CRONACHE DI GUSTO – 3/10/2024

<https://www.cronachedigusto.it/vino-e-dintorni/doc-monreale-orto-botanico-palermo-vigneto/>

12. ASKANEWS – 03/10/2024

<https://askanews.it/2024/10/03/vino-doc-monreale-il-vigneto-di-palermo-scommette-sul-futuro/>

13. GIORNALE DI SICILIA – ED. CARTACEA – 03/10/2024

14. MONREALEPRESS – 3/10/2024

<https://www.monrealepress.it/2024/10/03/il-futuro-della-doc-monreale-investiamo-in-radici-terroir-ristorazione-qualificata-e-beni-culturali/>

15. VINO PIGRO – 3/10/2024

<https://vinopigro.it/blog/2024/10/3/doc-monreale-il-vigneto-di-palermo-scommette-sul-futuro>

16. INSIDEWINE – 03/10/2024

<https://www.insidewine.it/doc-monreale-il-vigneto-di-palermo-scommette-sul-futuro/>

17. WINERY TASTING SICILY – 03/10/2024

<https://www.winerytastingsicily.com/magazine/it/notizie/doc-monreale-il-vino-di-palermo-che-guarda-al-futuro-catarratto-perricone-e-syrah/>

18. PALERMO LIVE – SECONDO ARTICOLO - 03/10/2024

<https://www.palermolive.it/doc-monreale-il-vigneto-di-palermo-scommette-sul-futuro/>

19. PALERMO LIVE – PRIMO ARTICOLO - 30/09/2024

<https://www.palermolive.it/doc-monreale-un-nuovo-passo-avanti-per-costruire-futuro/>

20. SICILIA DA GUSTARE – 02/10/2024

<https://siciliadagustare.com/la-doc-di-monreale-scommette-sul-futuro-investendo-in-radici-terroir-e-identita-presentata-la-carta-dei-vini-doc-monreale/>

21. VIAGGI ARTE E CUCINA – 2/10/2024

<http://www.viaggiarteecucina.it/wordpress/2024/10/nuovo-disciplinare-ed-enoturismo-il-rilancio-del-consorzio-della-doc-monreale/>

22. WINE IN SICILY – 01/10/2024

<https://wineinsicily.com/doc-monreale-conferenza-stampa-e-degustazione-dei-vini-della-doc-lanima-di-un-territorio-nuovi-scenari-e-opportunita/>

23. OROGASTRONOMICO - 01/10/2024

<https://www.orogastronomico.it/doc-monreale-nuovo-look-revisione-disciplinare-e-identita-su-tre-vitigni/>

24. TELEONE - 1/10/2024

https://www.youtube.com/watch?v=Vys_wa3z6Ag

25. WEBSICILIANEWS – 28/09/2024

<https://www.websicilianews.it/economia/vini-doc-monreale-un-percorso-tra-storia-tradizioni-e-innovazione.asp>

26. TELE OCCIDENTE – 27/11/2024

<https://www.teleoccidente.it/2024/09/doc-monreale-un-nuovo-passo-avanti-per-costruire-futuro/>

27. ZARABAZÀ – 27/09/2024

https://www.zarabaza.it/2024/09/27/cs_doc-monreale-un-nuovo-passo-avanti-per-costruire-futuro/

28. LULOP – 27/9/2024

https://lulop.com/it_IT/post/show/305442/doc-monreale-un-nuovo-passo-av.html

29. IL SOLE 24 ORE – 8/07/2024

<https://www.ilsole24ore.com/art/un-nuovo-disciplinare-la-doc-monreale-territorio-centro-AFhZAS7B>

Mario Di Lorenzo
Presidente DOC Monreale

Notizie Trebicchieri

La piccola Doc Monreale cambia disciplinare: la strategia per il rilancio sui mercati

9 Ott 2024, 21:21 | a cura di [Gianluca Atzeni](#)



Per il giovane Consorzio della Sicilia nord occidentale, che riunisce 8 cantine, sono in arrivo nuove regole produttive. Annunciati quattro nuovi ingressi.

Nuovo disciplinare per la **Doc Monreale**, che sceglie di puntare su vitigni **autoctoni** ma **meno blasonati** dei famosi grillo e nero d'avola. In questo vasto territorio, a sud ovest di Palermo, che ricalca i confini dell'antica diocesi istituita dai Normanni, la denominazione riconosciuta nel Duemila sta mettendo i tasselli di un cammino che appare una

coraggiosa **operazione notorietà**. Nelle intenzioni dei produttori associati al Consorzio, l'obiettivo è **distinguersi** sui mercati e **restituire a questi vini d'altura** e dalle radici medioevali uno spazio importante nel **panorama vitivinicolo** siciliano e nazionale.

Nuove regole produttive

Il progetto di sviluppo parte, innanzitutto, dal **nuovo disciplinare** di produzione. Le regole approvate recentemente stabiliscono che il **Monreale Bianco**, preveda un minimo del 60% di uve catarratto, integrato da inzolia fino al 40%; il **Monreale Rosso**, compreso il **Riserva**, richiede almeno il 60% di perricone, accompagnato da calabrese o nero d'Avola; il **Monreale Rosato** che ha la stessa composizione del rosso, col perricone al 60% e il calabrese o nero d'Avola a completare; infine, il **Monreale Syrah**, nelle versioni rosato o riserva, che impone un minimo dell'85% di vitigno syrah. «Per mantenere alti i livelli qualitativi - fa sapere il Consorzio di tutela - la resa delle uve non dovrà superare il 70 per cento». I vini **rossi Riserva**, in particolare, devono essere invecchiati per **almeno 24 mesi**, secondo un processo che, nelle intenzioni dei produttori, servirà a esaltare le caratteristiche organolettiche e la complessità. Ogni **bottiglia etichettata** come Doc Monreale riporterà **obbligatoriamente l'annata di produzione**, in funzione della chiara tracciabilità e del legame diretto con il territorio da offrire ai consumatori.

Nicchia da 60 ettari e 120mila bottiglie

Quando si parla di Doc Monreale ci si riferisce a una nicchia enologica, dal momento che sono circa **60 gli ettari** (con rese tra 50 e 80 quintali/ettaro) attualmente rivendicati da questa Dop (in gran parte **biologici** o con metodi di **aridocoltura**), che comprende i comuni di Monreale, Corleone, Roccamena, Santa Cristina Gela, Camporeale, San Cipriello, San Giuseppe Jato, Piana degli Albanesi. Non più terre che, come si diceva, guardano specificamente a grillo o nero d'Avola come vitigni principali, attualmente valorizzati al meglio all'interno della grande Doc Sicilia, ma che puntano su **catarratto, perricone, inzolia** fino al **syrah**, che pur essendo un vitigno internazionale sembra aver trovato ottime capacità di espressione in questi areali di media e alta collina. Sono circa **120mila le bottiglie** prodotte dalle 8 aziende associate al Consorzio della Doc Monreale. Ma **altre quattro cantine**, fanno sapere dall'ente di tutela, **stanno per unirsi** alla compagine guidata da **Mario Di Lorenzo**: «Condividendo uno standard qualitativo dei

vini - afferma il presidente - vogliamo presentarci a una ristorazione qualificata, ai consumatori, ai winelover e al sistema turistico».



Ristorazione ed enoturismo tra gli asset strategici

Le opportunità di sviluppo riguardano anche la valorizzazione in **chiave enoturistica** del territorio **a sud di Palermo**, nella Sicilia nord occidentale. Il turismo del vino rappresenta uno degli **asset strategici** per il Consorzio che, attualmente, vede aderenti i brand Alessandro di Camporeale, Case Alte, Feudo Disisa, Marchesi de Gregorio, Porta del Vento, Principe di Corleone, Sallier de La Tour e Terre di Gratia. «Scommettiamo sul futuro - ha affermato il presidente Di Lorenzo durante un incontro tenutosi nei primi giorni di ottobre nel capoluogo siciliano - investendo in **radici, terroir, ristorazione qualificata, beni culturali**. Le cantine del Consorzio si trovano a pochi chilometri da Palermo: siamo circondati da paesaggi incontaminati, bellezze senza tempo, comunità che profumano di genuinità. Oggi più che mai **dobbiamo fare squadra**, lavorare per potenziare l'identità di un territorio di grande respiro, da riscoprire dentro e fuori i nostri calici».

WINEcouture

Doc Monreale: il vigneto di Palermo scommette sul futuro

• DI LUCIO PROSPERI - 9 OTTOBRE 2024



Non un semplice progetto legato al mondo della vitivinicoltura, bensì un percorso di crescita complessivo che strizza l'occhio all'esperienza dell'enoturismo e ai luoghi della cultura e dell'arte: c'è questo alla base dell'evento promosso dalla **DOC Monreale** lo scorso **1° ottobre** negli spazi dell'**Orto Botanico di Palermo**, realizzato in partenariato con la **CIA Sicilia Occidentale** nell'ambito della misura, PSR Sicilia 2014-2022, Sottomisura 3.2 dell'**Assessorato Regionale all'Agricoltura**. Una giornata di dialogo e confronto per esplorare la denominazione più estesa della provincia tra

accordi strategici, un rinnovato **Disciplinare di produzione** e una pregiata **Carta dei Vini**.

Alessandro di Camporeale, Case Alte, Feudo Disisa, Marchesi de Gregorio, Porta del Vento, Principe di Corleone, Sallier de La Tour e Terre di Gratia sono oggi le aziende aderenti a un progetto guidato dal **Consorzio di tutela dei vini DOC Monreale** e dal suo C.dA., presieduto da **Mario Di Lorenzo** e mirato a diventare un punto di riferimento per tutti i produttori che, condividendo uno standard qualitativo dei vini, possano insieme presentarsi alla ristorazione qualificata, ai consumatori e *wine lover*, al sistema turistico e a tutti gli attori che – tra pubblico e privato – vogliono fare rete e condividere le giuste azioni di promozione e sviluppo che possono accrescere il valore dell'esperienza offerta e l'attrattività della destinazione.

Dai vigneti alla tavola, un'associazione di idee, di valori e di bellezza che non intende però fermarsi al calice: il vino come elemento di complicità con altri tesori della città di Palermo e la sua provincia, ereditati dall'incontro di culture ed esistenze del passato. Da **Monreale** e **Cefalù**, da **Solunto** e **Cefalàdiana**: i gioielli arabo-normanni, le aree archeologiche, i musei sparsi nella provincia sono l'anima di un territorio che guarda più che mai a inedite sinergie, rientrando in un'esplicita prospettiva di valorizzazione enoturistica della DOC Monreale.

Vertici del Consorzio e produttori hanno contestualmente approfondito i valori distintivi di un tessuto produttivo dove si riconferma l'impegno per l'eccellenza con l'entrata in vigore del nuovo disciplinare, volto a valorizzare i vitigni più identitari della DOC e potenziare la verticalizzazione e specializzazione produttiva delle aziende puntando su tre vitigni tanto identitari quanto contemporanei: gli autoctoni **Catarratto** e **Perricone**, e il **Syrah**, "il più siciliano degli internazionali", come sottolineato da **Andrea Amadei**, ospite d'eccezione dell'incontro.

Nel dettaglio, il disciplinare stabilisce: Monreale Bianco, che prevede un minimo del 60% di Catarratto, integrato da Inzolia fino al 40%; Monreale Rosso, compreso il Riserva, richiedente almeno il 60% di Perricone, accompagnato da Calabrese o Nero d'Avola; Monreale Rosato che segue la stessa composizione del rosso, con il Perricone al 60% e il Calabrese o Nero d'Avola a completare; infine Monreale Syrah, nelle versioni rosato o riserva, che impone un minimo dell'85% di Syrah. Per mantenere alti i livelli qualitativi, la resa delle uve non dovrà superare il 70%. I vini rossi Riserva, in particolare, devono essere invecchiati per almeno 24 mesi, un processo che ne esalta le caratteristiche organolettiche e la complessità. Infine, ogni bottiglia DOC Monreale riporterà obbligatoriamente l'annata di produzione, per offrire ai consumatori una chiara tracciabilità e un legame diretto con il territorio.

Esito di *interpretazioni* e cicli di lavorazione differenti, sono queste le varietà chiamate a rappresentare l'areale a sud della città di Palermo che si spinge sino a **Corleone** e **Roccamena**, entra nell'alto Belice con i comuni di **Camporeale**, **San Giuseppe Jato**, **San Cipirello**, **Piana degli Albanesi** e **Santa Cristina Gela** e, risalendo verso nord, a caratterizzare buona parte del monrealese, un'area vastissima, che riproduce l'estensione dell'antica diocesi istituita dai re normanni. Territori di media e alta collina, con suoli prevalentemente argillosi e di medio impasto (ma talvolta anche sabbiosi e con molto scheletro), pendenze e microclimi in grado di diversificare notevolmente, sulla stessa varietà coltivata, i vini oggi prodotti.

Una viticoltura di qualità e stili produttivi differenziati da cantina a cantina che, il celebre sommelier, ha selezionato e reso protagonisti di una masterclass di alta gamma, per condividere le specificità espressive gusto-olfattive di ciascun vino proposto e la straordinaria rappresentatività varietale. **Otto** le **etichette** proposte in degustazione, e che rientrano tra le sedici inserite nella Carta dei Vini della DOC Monreale, capaci di incarnare al meglio il *vigneto di Palermo* e appannaggio dei suoi ristoratori.

I produttori della DOC Monreale

“Scommettiamo sul futuro investendo in radici, terroir, ristorazione qualificata, beni culturali. – sottolinea Mario Di Lorenzo – Le cantine del Consorzio si trovano a pochi chilometri da Palermo; siamo circondati da paesaggi incontaminati, bellezze senza tempo, comunità che profumano di genuinità. Oggi più che mai dobbiamo fare squadra, lavorare all’unisono per potenziare l’identità di un territorio di grande respiro, da riscoprire dentro e fuori i nostri calici”.

Il Consorzio di Tutela della DOC Monreale nel segno della rinascita, tradizioni e opportunità al centro di un incontro ambizioso che celebra le infinite sfumature della Sicilia. All’evento hanno preso parte anche i rappresentanti del mondo della cultura, di istituzioni regionali e locali, tra cui **il Direttore del Parco Archeologico di Monte Iato, Himera e Solunto Arch. Domenico Targia, il Dirigente Dott. Vincenzo Pernice del Vivaio F. Paulsen dell’Assessorato Regionale all’Agricoltura e il Sindaco di Monreale, Alberto Arcidiacono.**



DOC Monreale, otto aziende insieme per scrivere il futuro



GIANNA BOZZALI IN BOTTIGLIA OTTOBRE 8, 2024



È in pieno fermento il Consorzio di Tutela della Doc Monreale che con le sue **otto aziende** oggi aderenti al Consorzio di Tutela (**Alessandro di Camporeale, Case Alte, Feudo Disisa, Marchesi de Gregorio, Porta del Vento, Principe di Corleone, Sallier de La Tour e Terre di Gratia**) e con l'entrata in vigore del **nuovo disciplinare** di produzione, punta a promuovere e valorizzare vitigni, vini e territorio.

Diverse le iniziative che la Doc Monreale tra la fine del 2024 e il 2025 produrrà per promuovere l'enoturismo ed i luoghi della cultura e dell'arte che ruotano attorno alle

cantine con quel patrimonio Arabo-Normanno, musei ed importanti aree archeologiche che meritano di essere conosciute e visitate.

Il vigneto della città di Palermo

Obiettivo principale la verticalizzazione produttiva centrata sui tre vitigni principe: **catarratto**, **perricone** e **syrah**, con la creazione di uno strumento condiviso della **Carta dei vini** della DOC Monreale con ben sedici vini inseriti per offrire al pubblico e al mondo della ristorazione un'offerta complessiva che, seppur nelle diversità e stili produttivi, è in grado di affermare un'identità vitivinicola autentica. Non è un caso che la DOC Monreale venga considerata il vigneto della città di Palermo.

La DOC Monreale

Il Consorzio si estende a sud della provincia di Palermo, coinvolgendo i comuni di **Monreale**, **Piana degli Albanesi**, **Camporeale**, **San Giuseppe Jato**, **San Cipirello**, **Santa Cristina Gela**, **Corleone** e **Roccamena**, ed è la denominazione più estesa in questa zona occidentale dell'isola, con tanti microclimi e tipologie di prodotti al suo interno. In questo lembo di terra non solo fasti e vicende di popoli antichi che hanno segnato il destino dell'isola, ma anche l'amore per la coltivazione della vite che diventa espressione di una cultura rurale che ha definito la stessa essenza delle comunità locali.



*«Abbiamo tutte le carte in regola per consolidarci come Consorzio di riferimento del palermitano, e non solo – afferma **Mario Di Lorenzo**, Presidente della Doc di Monreale –. Ripartiamo da noi, dalle comunità locali, accogliendo piccoli e grandi produttori, mettendo a frutto nuove sinergie con le istituzioni locali, la cultura, la ristorazione qualificata e i tanti luoghi dell’itinerario arabo-normanno» -.*



Mario Di Lorenzo



Gianna Bozzali

IL FATTO DI PALERMO

DOC Monreale: un evento che unisce vino e cultura | Scopri perché potrebbe cambiare il volto del turismo in Sicilia!

Scopri il futuro della DOC Monreale: un viaggio tra vino, cultura e arte nel cuore di Palermo. Un evento da non perdere! 🍷🍷

A cura di [Redazione](#) - 07 ottobre 2024 22:34



Il Vigneto di Palermo Scommette sul Futuro della DOC Monreale

Il 1° ottobre, nella cornice suggestiva dell'Orto Botanico di Palermo, si è tenuto un evento di grande rilevanza per il settore vitivinicolo siciliano: la promozione della DOC Monreale. Questo progetto, che va oltre la semplice produzione di vino, mira a connettere l'esperienza enoturistica con le bellezze culturali e artistiche del territorio.

Un Percorso di Crescita e Sinergia

Organizzato in collaborazione con la CIA Sicilia Occidentale e nell'ambito del Programma di Sviluppo Rurale (PSR) Sicilia 2014-2022, l'evento ha rappresentato un momento di dialogo per esplorare nuove strategie di crescita. L'incontro ha visto la presenza di rinomate aziende aderenti al Consorzio di Tutela della DOC Monreale, tra cui Case Alte, Feudo Disisa, e Marchesi de Gregorio, e ha posto l'accento su un rinnovato disciplinare di produzione e su una prestigiosa Carta dei Vini.

Il Ritorno delle Radici: Vino e Cultura

L'incontro ha voluto sottolineare l'importanza del vino non solo come prodotto gastronomico, ma come veicolo di cultura e identità territoriale. **“Il vino come elemento di complicità con altri tesori della città di Palermo e la sua provincia”**, ha affermato Mario Di Lorenzo, presidente del Consorzio. Monreale e Cefalù, Solunto e Cefalàdiana rappresentano le chicche arabo-normanne che arricchiscono il paesaggio, mentre i musei e le aree archeologiche diventano parte integrante di un'offerta turistica che punta a valorizzare l'enotrismo.

Eccellenza e Innovazione nel Disciplinare

L'introduzione del nuovo disciplinare di produzione fa emergere l'impegno per l'eccellenza dei vini della DOC Monreale, con un focus sui vitigni autoctoni come Catarratto e Perricone e sul Syrah, descritto come **“il più siciliano degli internazionali”**. Il disciplinare prevede dettagli specifici per i vari tipi di vino, come il Monreale Bianco, Rosso, Rosato e Syrah, stabilendo standard qualitativi rigorosi per garantire l'autenticità e la tracciabilità del prodotto.

Un Territorio da Valorizzare

L'area della DOC Monreale si estende da Palermo a Corleone e Roccamena, inclusiva di comuni come Camporeale e Piana degli Albanesi. **“Siamo circondati da paesaggi incontaminati e comunità che profumano di genuinità”**, ha dichiarato Di Lorenzo, sottolineando l'importanza di fare rete tra produttori, ristoratori e attori del turismo per valorizzare questa regione ricca di storia e tradizione.

Un Futuro Promettente per il Vigneto di Palermo

Il consorzio si prefigge di diventare un punto di riferimento per tutti i produttori che desiderano allinearsi a standard qualitativi elevati e presentarsi al mercato con un'offerta unica e distintiva. Con la masterclass di alta gamma, che ha messo in risalto le specificità dei

vari vini, il Consorzio della DOC Monreale si inserisce in un percorso di rinascita e visibilità per la vitivinicoltura siciliana.

Il convegno ha visto la partecipazione di esponenti del mondo culturale e istituzionale, confermando l'attenzione crescente verso un settore che, più che mai, necessita di valorizzazione e di sinergie innovative. La DOC Monreale si propone, quindi, non solo come un marchio di qualità, ma come **“un’opportunità di rinascita per un territorio che ha tanto da offrire”**, un invito a gustare e riscoprire l'essenza di una Sicilia che guarda con ottimismo al futuro.



DOC MONREALE, IL VIGNETO DI PALERMO SCOMMETTE SUL FUTURO



DOC Monreale, il vigneto di Palermo scommette sul futuro

7 Ottobre 2024

Non un semplice progetto legato al mondo della vitivinicoltura, bensì un percorso di crescita complessivo che strizza l'occhio all'esperienza dell'enoturismo e ai luoghi della cultura e dell'arte: c'è questo alla base dell'evento promosso dalla **DOC Monreale** lo scorso **1° ottobre** negli spazi dell'**Orto Botanico di Palermo**, realizzato in partenariato con la **CIA Sicilia Occidentale** nell'ambito della misura, PSR Sicilia 2014-2022, Sottomisura 3.2 dell'**Assessorato Regionale all'Agricoltura**. Una giornata di dialogo e confronto per esplorare la denominazione più estesa della provincia tra accordi strategici, un rinnovato **Disciplinare di produzione** e una pregiata **Carta dei Vini**.

Alessandro di Camporeale, Case Alte, Feudo Disisa, Marchesi de Gregorio, Porta del Vento, Principe di Corleone, Sallier de La Tour e Terre di Gratia sono oggi le aziende aderenti a un progetto guidato dal **Consorzio di tutela dei vini DOC Monreale** e dal suo C.d.A., presieduto da **Mario Di Lorenzo** e mirato a diventare un punto di riferimento per tutti i produttori che, condividendo uno standard qualitativo dei vini, possano insieme presentarsi alla ristorazione qualificata, ai consumatori e *wine lover*, al sistema turistico e a tutti gli attori che – tra pubblico e privato – vogliono fare rete e condividere le giuste azioni di promozione e sviluppo che possono accrescere il valore dell'esperienza offerta e l'attrattività della destinazione.

Dai vigneti alla tavola, un'associazione di idee, di valori e di bellezza che non intende però fermarsi al calice: il vino come elemento di complicità con altri tesori della città di Palermo e la sua provincia, ereditati dall'incontro di culture ed esistenze del passato. Da **Monreale e Cefalù**, da **Solunto e Cefalàdiana**: i gioielli arabo-normanni, le aree archeologiche, i musei sparsi nella provincia sono l'anima di un territorio che guarda più che mai a inedite sinergie, rientrando in un'esplicita prospettiva di valorizzazione enoturistica della DOC Monreale.

Vertici del Consorzio e produttori hanno contestualmente approfondito i valori distintivi di un tessuto produttivo dove si riconferma l'impegno per l'eccellenza con l'entrata in vigore del nuovo disciplinare, volto a valorizzare i vitigni più identitari della DOC e potenziare la verticalizzazione e specializzazione produttiva delle aziende puntando su tre vitigni tanto identitari quanto contemporanei: gli autoctoni **Catarratto** e **Perricone**, e il **Syrah**, "il più siciliano degli internazionali", come sottolineato da **Andrea Amadei**, ospite d'eccezione dell'incontro.

Nel dettaglio, il disciplinare stabilisce: Monreale Bianco, che prevede un minimo del 60%

di Catarratto, integrato da Inzolia fino al 40%; Monreale Rosso, compreso il Riserva, richiedente almeno il 60% di Perricone, accompagnato da Calabrese o Nero d'Avola; Monreale Rosato che segue la stessa composizione del rosso, con il Perricone al 60% e il Calabrese o Nero d'Avola a completare; infine Monreale Syrah, nelle versioni rosato o riserva, che impone un minimo dell'85% di Syrah. Per mantenere alti i livelli qualitativi, la resa delle uve non dovrà superare il 70%. I vini rossi Riserva, in particolare, devono essere invecchiati per almeno 24 mesi, un processo che ne esalta le caratteristiche organolettiche e la complessità. Infine, ogni bottiglia DOC Monreale riporterà obbligatoriamente l'annata di produzione, per offrire ai consumatori una chiara tracciabilità e un legame diretto con il territorio.

Esito di *interpretazioni* e cicli di lavorazione differenti, sono queste le varietà chiamate a rappresentare l'areale a sud della città di Palermo che si spinge sino a **Corleone** e **Roccamena**, entra nell'alto Belice con i comuni di **Camporeale**, **San Giuseppe Jato**, **San Cipirello**, **Piana degli Albanesi** e **Santa Cristina Gela** e, risalendo verso nord, a caratterizzare buona parte del monrealese, un'area vastissima, che riproduce l'estensione dell'antica diocesi istituita dai re normanni. Territori di media e alta collina, con suoli prevalentemente argillosi e di medio impasto (ma talvolta anche sabbiosi e con molto scheletro), pendenze e microclimi in grado di diversificare notevolmente, sulla stessa varietà coltivata, i vini oggi prodotti.

Una viticoltura di qualità e stili produttivi differenziati da cantina a cantina che, il celebre sommelier, ha selezionato e reso protagonisti di una masterclass di alta gamma, per condividere le specificità espressive gusto-olfattive di ciascun vino proposto e la straordinaria rappresentatività varietale. **Otto le etichette** proposte in degustazione, e che rientrano tra le sedici inserite nella Carta dei Vini della DOC Monreale, capaci di incarnare al meglio il *vigneto di Palermo* e appannaggio dei suoi ristoratori.

“Scommettiamo sul futuro investendo in radici, terroir, ristorazione qualificata, beni culturali. – sottolinea Mario Di Lorenzo – Le cantine del Consorzio si trovano a pochi chilometri da Palermo; siamo circondati da paesaggi incontaminati, bellezze senza tempo, comunità che profumano di genuinità. Oggi più che mai dobbiamo fare squadra, lavorare all'unisono per potenziare l'identità di un territorio di grande respiro, da riscoprire dentro e fuori i nostri calici”.

Il Consorzio di Tutela della DOC Monreale nel segno della rinascita, tradizioni e opportunità al centro di un incontro ambizioso che celebra le infinite sfumature della Sicilia. All'evento hanno preso parte anche i rappresentanti del mondo della cultura, di istituzioni regionali e locali, tra cui il **Direttore del Parco Archeologico di Monte Iato, Himera e Solunto Arch. Domenico Targia**, il **Dirigente Dott. Vincenzo Pernice**

del Vivaio F. Paulsen dell'Assessorato Regionale all'Agricoltura e il Sindaco di Monreale, Alberto Arcidiacono.



DOC MONREALE: UN NUOVO PASSO AVANTI PER COSTRUIRE FUTURO



DOC Monreale: un nuovo passo avanti per costruire futuro

30 Settembre 2024

Un'occasione per esplorare le tradizioni vitivinicole di un territorio d'elezione e le opportunità che si profilano all'orizzonte: questi sono i contenuti dell'evento promosso dal **Consorzio di Tutela Doc Monreale**, in programma **martedì 1° ottobre a Palermo**, a partire dalle **ore 10.30**, e con un testimonial d'eccezione: **Andrea Amadei**, sommelier, gastronomo, autore radiofonico e profondo conoscitore del mondo del vino.

Le **otto aziende** oggi aderenti al Consorzio di Tutela (**Alessandro di Camporeale, Case Alte, Feudo Disisa, Marchesi de Gregorio, Porta del Vento, Principe di Corleone, Sallier de La Tour e Terre di Gratia**), con l'entrata in vigore del **nuovo disciplinare** di produzione, hanno voluto condividere i risultati ottenuti e presentare le nuove iniziative che la Doc Monreale tra la fine del 2024 e il 2025 produrrà per promuovere e valorizzare vitigni, vini e territorio, con un occhio particolare all'esperienza dell'enoturismo e ai luoghi della cultura e dell'arte costituito dal patrimonio Arabo-Normanno, dai musei e dalle aree archeologiche che ricadono nella provincia di Palermo. Verticalizzazione produttiva centrata sui tre vitigni principe: **Catarratto, Perricone e Syrah**, con la creazione di uno strumento condiviso della **Carta dei vini** della DOC Monreale con ben sedici vini inseriti per offrire al pubblico e al sistema della ristorazione un'offerta complessiva che, seppur nelle diversità e stili produttivi, è in grado di affermare un'identità vitivinicola importante per eccellenza e autenticità.

Non è un caso che la DOC Monreale venga considerata il vigneto della città di Palermo. All'incontro con la stampa siciliana, organizzato nella splendida cornice dell'**Orto Botanico** di Palermo, interverranno, oltre ai vertici del Consorzio e ai produttori aderenti alla DOC, i rappresentanti delle istituzioni culturali e delle istituzioni regionali e locali, tra cui il Prof. **Michelangelo Gruttadauria**, Presidente Sistema Museale Unipa, il Direttore del Parco Archeologico di Monte Iato, Himera e Solunto Arch. **Domenico Targia**, il Dirigente Dott. **Vincenzo Pernice** del Vivaio F. Paulsen dell'Assessorato Regionale all'Agricoltura e il Sindaco di Monreale Ing. **Alberto Arcidiacono**. In tal senso saranno tracciate le necessarie sinergie affinché Monreale e i suoi gioielli enogastronomici siano protagonisti a "**Sicilia 2025 Regione d'Europa per la gastronomia**".

Il Consorzio si estende a sud della provincia di Palermo, coinvolgendo i comuni di **Monreale, Piana degli Albanesi, Camporeale, San Giuseppe Jato, San Cipirello, Santa Cristina Gela, Corleone e Roccamena**, ed è la denominazione più estesa in questa zona occidentale dell'isola, con tanti microclimi e tipologie di prodotti al suo interno. In questo lembo di terra non solo fasti e vicende di popoli antichi che hanno segnato il destino dell'isola, ma anche l'amore per la coltivazione della vite che diventa espressione di una cultura rurale che ha definito la stessa essenza delle comunità locali. Sarà lo stesso Andrea Amadei a raccontare questa storia enoica condivisa e lo straordinario valore di autenticità, attraverso una *masterclass* dedicata alla nuova Carta dei Vini della DOC Monreale. Sedici etichette capaci di incarnare al meglio la pregiata denominazione, otto delle quali verranno esplorate e proposte in degustazione.



*“Il primo ottobre sarà un’importante occasione per rivendicare il valore dei nostri vini all’interno di un territorio dalle enormi potenzialità, da sempre vocato alla viticoltura d’eccellenza – sottolinea **Mario Di Lorenzo**, Presidente della Doc di Monreale –. Abbiamo tutte le carte in regola per consolidarci come Consorzio di riferimento del palermitano, e non solo. Ripartiamo da noi, dalle comunità locali, accogliendo piccoli e grandi produttori, mettendo a frutto nuove sinergie con le istituzioni locali, la cultura, la ristorazione qualificata e i tanti luoghi dell’itinerario Arabo-Normanno”.*

Il *Vigneto di Palermo* protagonista, dunque, di una giornata di confronto e dialogo, con un approccio inclusivo rivolto anche ai luoghi ereditati dall’incontro di culture ed esistenze del passato, disseminati tra Palermo e Monreale, che passano dal Parco Archeologico di Monte Iato e si estendono fino a Cefalù.



ALL FOOD
SICILY

DOC Monreale, il Consorzio di tutela scommette sul vigneto di Palermo

Di **Redazione** - 4 Ottobre 2024



Il 1° ottobre le aziende del **Consorzio di tutela** si sono riunite per raccontare l'anima di un territorio tra nuovi scenari e opportunità. L'incontro all'**Orto Botanico di Palermo** con un ospite d'eccezione: **Andrea Amadei**, sommelier e autore radiofonico.

Non un semplice progetto legato al mondo della vitivinicoltura, bensì un percorso di crescita complessivo che strizza l'occhio all'esperienza dell'enoturismo e ai luoghi della cultura e dell'arte: c'è questo alla base dell'evento promosso dalla **DOC Monreale** lo scorso **1° ottobre** negli spazi dell'**Orto Botanico di Palermo**, realizzato in partenariato con la **CIA Sicilia Occidentale** nell'ambito della misura, PSR Sicilia 2014-2022, Sottomisura 3.2 dell'**Assessorato Regionale all'Agricoltura**. Una giornata di dialogo e confronto per esplorare la denominazione più estesa della provincia tra accordi strategici, un rinnovato **Disciplinare di produzione** e una pregiata **Carta dei Vini**.



Vertici del Consorzio e produttori hanno contestualmente approfondito i valori distintivi di un tessuto produttivo dove si riconferma l'impegno per l'eccellenza con l'entrata in vigore del nuovo disciplinare, volto a valorizzare i vitigni più identitari della DOC e potenziare la verticalizzazione e specializzazione produttiva delle aziende puntando su tre vitigni tanto identitari quanto contemporanei: gli autoctoni **Catarratto e Perricone**, e il **Syrah**, "il più siciliano degli internazionali", come sottolineato da **Andrea Amadei**, ospite d'eccezione dell'incontro.



Dai vigneti alla tavola, un'associazione di idee, di valori e di bellezza che non intende però fermarsi al calice: il vino come elemento di complicità con altri tesori della città di Palermo e la sua provincia, ereditati dall'incontro di culture ed esistenze del passato. Da **Monreale** e **Cefalù**, da **Solunto** e **Cefalàdiana**: i gioielli arabo-normanni, le aree archeologiche, i musei sparsi nella provincia sono l'anima di un territorio che guarda più che mai a inedite sinergie, rientrando in un'esplicita prospettiva di valorizzazione enoturistica della DOC Monreale.

Cosa dice il disciplinare

Nel dettaglio, il disciplinare stabilisce: Monreale Bianco, che prevede un minimo del 60% di Catarratto, integrato da Inzolia fino al 40%; Monreale Rosso, compreso il Riserva, richiedente almeno il 60% di Perricone, accompagnato da Calabrese o Nero d'Avola; Monreale Rosato che segue la stessa composizione del rosso, con il Perricone al 60% e il Calabrese o Nero d'Avola a completare; infine Monreale Syrah, nelle versioni rosato o riserva, che impone un minimo dell'85% di Syrah. Per mantenere alti i livelli qualitativi, la resa delle uve non dovrà superare il 70%. I vini rossi Riserva, in particolare, devono essere invecchiati per almeno 24 mesi, un processo che ne esalta le caratteristiche organolettiche e la complessità. Infine, ogni bottiglia DOC Monreale riporterà obbligatoriamente l'annata di produzione, per offrire ai consumatori una chiara tracciabilità e un legame diretto con il territorio.



Esito di interpretazioni e cicli di lavorazione differenti, sono queste le varietà chiamate a rappresentare l'areale a sud della città di Palermo che si spinge sino a Corleone e Roccamena, entra nell'alto Belice con i comuni di Camporeale, San Giuseppe Jato, San Cipirello, Piana degli Albanesi e Santa Cristina Gela e, risalendo verso nord, a caratterizzare buona parte del monrealese, un'area vastissima, che riproduce l'estensione dell'antica diocesi istituita dai re normanni. Territori di media e alta collina, con suoli prevalentemente argillosi e di medio impasto (ma talvolta anche sabbiosi e con molto scheletro), pendenze e microclimi in grado di diversificare notevolmente, sulla stessa varietà coltivata, i vini oggi prodotti.

Una viticoltura di qualità e stili produttivi differenziati da cantina a cantina che, il celebre sommelier, ha selezionato e reso protagonisti di una masterclass di alta gamma, per condividere le specificità espressive gusto-olfattive di ciascun vino proposto e la straordinaria rappresentatività varietale. **Otto le etichette** proposte in degustazione, e che rientrano tra le sedici inserite nella Carta dei Vini della DOC Monreale, capaci di incarnare al meglio il *vigneto di Palermo* e appannaggio dei suoi ristoratori.

"Scommettiamo sul futuro investendo in radici, terroir, ristorazione qualificata, beni culturali. – sottolinea Mario Di Lorenzo – Le cantine del Consorzio si trovano a pochi chilometri da Palermo; siamo circondati da paesaggi incontaminati, bellezze senza tempo, comunità che profumano di genuinità. Oggi più che mai dobbiamo fare squadra, lavorare all'unisono per potenziare l'identità di un territorio di grande respiro, da riscoprire dentro e fuori i nostri calici".

Il **Consorzio di Tutela della DOC Monreale** nel segno della rinascita, tradizioni e opportunità al centro di un incontro ambizioso che celebra le infinite sfumature della Sicilia. All'evento hanno preso parte anche i rappresentanti del mondo della cultura, di istituzioni regionali e locali, tra cui il **Direttore del Parco Archeologico di Monte Iato, Himera e Solunto Arch. Domenico Targia**, il **Dirigente Dott. Vincenzo Pernice del Vivaio F. Paulsen dell'Assessorato Regionale all'Agricoltura** e il **Sindaco di Monreale, Alberto Arcidiacono**.

Sicilia Report

Informazione, Cultura e Attualità

Il “vigneto di Palermo” con DOC Monreale, scommette sul futuro

Di Redazione - 4 Ottobre 2024



Palermo, 2 ottobre 2024 – Non un semplice progetto legato al mondo della vitivinicoltura, bensì un percorso di crescita complessivo che strizza l’occhio all’esperienza dell’enoturismo e ai luoghi della cultura e dell’arte: c’è questo alla base dell’evento promosso dalla **DOC Monreale** lo scorso **1° ottobre** negli spazi dell’**Orto Botanico di Palermo**, realizzato in partenariato con la **CIA Sicilia Occidentale** nell’ambito della misura, PSR Sicilia 2014-2022, Sottomisura 3.2 dell’**Assessorato Regionale all’Agricoltura**. Una giornata di dialogo e confronto per esplorare la denominazione più estesa della provincia tra accordi strategici, un rinnovato **Disciplinare di produzione** e una pregiata **Carta dei Vini**.

Alessandro di Camporeale, Case Alte, Feudo Disisa, Marchesi de Gregorio, Porta del Vento, Principe di Corleone, Sallier de La Tour e Terre di Gratia sono oggi le aziende aderenti a un progetto guidato dal **Consorzio di tutela dei vini DOC Monreale** e dal suo CdA., presieduto da **Mario Di Lorenzo** e mirato a diventare un punto di riferimento per tutti i produttori che, condividendo uno standard qualitativo dei vini, possano insieme presentarsi alla ristorazione qualificata, ai consumatori e *winelover*, al sistema turistico e a tutti gli attori che – tra pubblico e privato – vogliono fare rete e condividere le giuste azioni di promozione e sviluppo che possono accrescere il valore dell’esperienza offerta e l’attrattività della destinazione.

Dai vigneti alla tavola, un’associazione di idee, di valori e di bellezza che non intende però fermarsi al calice: il vino come elemento di complicità con altri tesori della città di Palermo e la sua provincia, ereditati dall’incontro di culture ed esistenze del passato. Da **Monreale e Cefalù**, da **Solunto e Cefalàdiana**: i gioielli arabo-normanni, le aree archeologiche, i musei sparsi nella provincia sono l’anima di un territorio che guarda più che mai a inedite sinergie, rientrando in un’esplicita prospettiva di valorizzazione enoturistica della DOC Monreale.

Vertici del Consorzio e produttori hanno contestualmente approfondito i valori distintivi di un tessuto produttivo dove si riconferma l’impegno per l’eccellenza con l’entrata in vigore del nuovo disciplinare, volto a valorizzare i vitigni più identitari della DOC e potenziare la verticalizzazione e specializzazione produttiva delle aziende puntando su tre vitigni tanto identitari quanto contemporanei: gli autoctoni **Catarratto e Perricone**, e il **Syrah**, “il più siciliano degli internazionali”, come sottolineato da **Andrea Amadei**, ospite d’eccezione dell’incontro.

Nel dettaglio, il disciplinare stabilisce: Monreale Bianco, che prevede un minimo del 60% di Catarratto, integrato da Inzolia fino al 40%; Monreale Rosso, compreso il Riserva, richiedente almeno il 60% di Perricone, accompagnato da Calabrese o Nero d’Avola; Monreale Rosato che segue la stessa composizione del rosso, con il Perricone al 60% e il Calabrese o Nero d’Avola a completare; infine Monreale Syrah, nelle versioni rosato o riserva, che impone un minimo dell’85% di Syrah. Per mantenere alti i livelli qualitativi, la resa delle uve non dovrà superare il 70%. I vini rossi Riserva, in particolare, devono essere invecchiati per almeno 24 mesi, un processo che ne esalta le caratteristiche organolettiche e la complessità. Infine, ogni bottiglia DOC Monreale riporterà obbligatoriamente l’annata di produzione, per offrire ai consumatori una chiara tracciabilità e un legame diretto con il territorio.

Esito di *interpretazioni* e cicli di lavorazione differenti, sono queste le varietà chiamate a rappresentare l’areale a sud della città di Palermo che si spinge sino a **Corleone e Roccamena**, entra nell’alto Belice con i comuni di **Camporeale, San Giuseppe Jato, San Cipirello, Piana degli Albanesi e Santa Cristina Gela** e, risalendo verso nord, a caratterizzare buona parte del monrealese, un’area vastissima, che riproduce l’estensione dell’antica diocesi istituita dai re normanni. Territori di media e alta collina, con suoli prevalentemente argillosi e di medio impasto (ma talvolta anche sabbiosi e con molto scheletro), pendenze e microclimi in grado di diversificare notevolmente, sulla stessa varietà coltivata, i vini oggi prodotti.

Una viticoltura di qualità e stili produttivi differenziati da cantina a cantina che, il celebre sommelier, ha selezionato e reso protagonisti di una masterclass di alta gamma, per condividere le specificità espressive gusto-olfattive di ciascun vino proposto e la straordinaria rappresentatività varietale. **Otto le etichette** proposte in degustazione, e che rientrano tra le sedici inserite nella Carta dei Vini della DOC Monreale, capaci di incarnare al meglio il *vigneto di Palermo* e appannaggio dei suoi ristoratori.

"Scommettiamo sul futuro investendo in radici, terroir, ristorazione qualificata, beni culturali. – sottolinea Mario Di Lorenzo – Le cantine del Consorzio si trovano a pochi chilometri da Palermo; siamo circondati da paesaggi incontaminati, bellezze senza tempo, comunità che profumano di genuinità. Oggi più che mai dobbiamo fare squadra, lavorare all'unisono per potenziare l'identità di un territorio di grande respiro, da riscoprire dentro e fuori i nostri calici".

Il Consorzio di Tutela della DOC Monreale nel segno della rinascita, tradizioni e opportunità al centro di un incontro ambizioso che celebra le infinite sfumature della Sicilia. All'evento hanno preso parte anche i rappresentanti del mondo della cultura, di istituzioni regionali e locali, tra cui il **Direttore del Parco Archeologico di Monte Iato, Himera e Solunto Arch. Domenico Targia**, il **Dirigente Dott. Vincenzo Pernice del Vivaio F. Paulsen dell'Assessorato Regionale all'Agricoltura** e il **Sindaco di Monreale, Alberto Arcidiacono**.



QUOTIDIANO ITALIANO SUL VINO

Doc Monreale, in Sicilia un importante progetto per rilanciare il mondo della vitivinicoltura

Di **Redazione** - 4 Ottobre 2024



Il 1° ottobre le aziende del Consorzio di tutela si sono riunite per raccontare l'anima di un territorio tra nuovi scenari e opportunità. L'incontro all'Orto Botanico di Palermo con un ospite d'eccezione: Andrea Amadei, sommelier e autore radiofonico.

Non un semplice progetto legato al mondo della vitivinicoltura, bensì un percorso di crescita complessivo che strizza l'occhio all'esperienza dell'enoturismo e ai luoghi della cultura e dell'arte: c'è questo alla base dell'evento promosso dalla **DOC Monreale** lo scorso **1° ottobre** negli spazi dell'**Orto Botanico di Palermo**,

realizzato in partenariato con la **CIA Sicilia Occidentale** nell'ambito della misura, PSR Sicilia 2014-2022, Sottomisura 3.2 dell'**Assessorato Regionale all'Agricoltura**. Una giornata di dialogo e confronto per esplorare la denominazione più estesa della provincia tra accordi strategici, un rinnovato **Disciplinare di produzione** e una pregiata **Carta dei Vini**.

Alessandro di Camporeale, Case Alte, Feudo Disisa, Marchesi de Gregorio, Porta del Vento, Principe di Corleone, Sallier de La Tour e Terre di Gratia sono oggi le aziende aderenti a un progetto guidato dal **Consorzio di tutela dei vini DOC Monreale** e dal suo C.d.A., presieduto da **Mario Di Lorenzo** e mirato a diventare un punto di riferimento per tutti i produttori che, condividendo uno standard qualitativo dei vini, possano insieme presentarsi alla ristorazione qualificata, ai consumatori e *wine/lover*, al sistema turistico e a tutti gli attori che – tra pubblico e privato – vogliono fare rete e condividere le giuste azioni di promozione e sviluppo che possono accrescere il valore dell'esperienza offerta e l'attrattività della destinazione.

Dai vigneti alla tavola, un'associazione di idee, di valori e di bellezza che non intende però fermarsi al calice: il vino come elemento di complicità con altri tesori della città di Palermo e la sua provincia, ereditati dall'incontro di culture ed esistenze del passato. Da **Monreale e Cefalù**, da **Solunto e Cefalàdiana**: i gioielli arabo-normanni, le aree archeologiche, i musei sparsi nella provincia sono l'anima di un territorio che guarda più che mai a inedite sinergie, rientrando in un'esplicita prospettiva di valorizzazione enoturistica della DOC Monreale.

Vertici del Consorzio e produttori hanno contestualmente approfondito i valori distintivi di un tessuto produttivo dove si riconferma l'impegno per l'eccellenza con l'entrata in vigore del nuovo disciplinare, volto a valorizzare i vitigni più identitari della DOC e potenziare la verticalizzazione e specializzazione produttiva delle aziende puntando su tre vitigni tanto identitari quanto contemporanei: gli autoctoni **Catarratto e Perricone**, e il **Syrah**, "il più siciliano degli internazionali", come sottolineato da **Andrea Amadei**, ospite d'eccezione dell'incontro.

Nel dettaglio, il disciplinare stabilisce: Monreale Bianco, che prevede un minimo del 60% di Catarratto, integrato da Inzolia fino al 40%; Monreale Rosso, compreso il Riserva, richiedente almeno il 60% di Perricone, accompagnato da Calabrese o Nero d'Avola; Monreale Rosato che segue la stessa composizione del rosso, con il Perricone al 60% e il Calabrese o Nero d'Avola a completare; infine Monreale Syrah, nelle versioni rosato o riserva, che impone un minimo dell'85% di Syrah. Per mantenere alti i livelli qualitativi, la resa delle uve non dovrà superare il 70%. I vini rossi Riserva, in particolare, devono essere invecchiati per almeno 24 mesi, un processo che ne esalta le caratteristiche organolettiche e la complessità. Infine, ogni bottiglia DOC Monreale riporterà obbligatoriamente l'annata di produzione, per offrire ai consumatori una chiara tracciabilità e un legame diretto con il territorio.

Esito di *interpretazioni* e cicli di lavorazione differenti, sono queste le varietà chiamate a rappresentare l'areale a sud della città di Palermo che si spinge sino a **Corleone e Roccamena**, entra nell'alto Belice con i comuni di **Camporeale, San Giuseppe Jato, San Cipirello, Piana degli Albanesi e Santa Cristina Gela** e, risalendo verso nord, a caratterizzare buona parte del monrealese, un'area vastissima, che riproduce l'estensione dell'antica diocesi istituita dai re normanni.

Territori di media e alta collina, con suoli prevalentemente argillosi e di medio impasto (ma talvolta anche sabbiosi e con molto scheletro), pendenze e microclimi in grado di diversificare notevolmente, sulla stessa varietà coltivata, i vini oggi prodotti.

Una viticoltura di qualità e stili produttivi differenziati da cantina a cantina che, il celebre sommelier, ha selezionato e reso protagonisti di una masterclass di alta gamma, per condividere le specificità espressive gusto-olfattive di ciascun vino proposto e la straordinaria rappresentatività varietale. **Otto le etichette** proposte in degustazione, e che rientrano tra le sedici inserite nella Carta dei Vini della DOC Monreale, capaci di incarnare al meglio il *vigneto di Palermo* e appannaggio dei suoi ristoratori.

"Scommettiamo sul futuro investendo in radici, terroir, ristorazione qualificata, beni culturali. – sottolinea Mario Di Lorenzo – Le cantine del Consorzio si trovano a pochi chilometri da Palermo; siamo circondati da paesaggi incontaminati, bellezze senza tempo, comunità che profumano di genuinità. Oggi più che mai dobbiamo fare squadra, lavorare all'unisono per potenziare l'identità di un territorio di grande respiro, da riscoprire dentro e fuori i nostri calici".



Il Consorzio di Tutela della DOC Monreale nel segno della rinascita, tradizioni e opportunità al centro di un incontro ambizioso che celebra le infinite sfumature della Sicilia. All'evento hanno preso parte anche i rappresentanti del mondo della cultura, di istituzioni regionali e locali, tra cui il **Direttore del Parco Archeologico di Monte Iato, Himera e Solunto Arch. Domenico Targia**, il **Dirigente Dott. Vincenzo Pernice del Vivaio F. Paulsen dell'Assessorato Regionale all'Agricoltura** e il **Sindaco di Monreale, Alberto Arcidiacono**.

Doc Monreale, il vigneto di Palermo ora scommette sul futuro

di [Redazione](#) - 03 Ottobre 2024



I produttori della DOC Monreale

Non un semplice progetto legato al mondo della vitivinicoltura ma un percorso di crescita complessivo che strizza l'occhio all'esperienza dell'enoturismo e ai luoghi della cultura e dell'arte: c'è questo alla base dell'evento promosso dalla **DOC Monreale** all'**Orto Botanico di Palermo**, realizzato in partenariato con la **CIA Sicilia Occidentale** nell'ambito della misura, PSR Sicilia 2014-2022, Sottomisura 3.2 dell'**Assessorato Regionale all'Agricoltura**.

Una giornata di dialogo e confronto per esplorare la denominazione più estesa della provincia tra accordi strategici, un rinnovato **Disciplinare di produzione** e una pregiata **Carta dei Vini**.

Alessandro di Camporeale, Case Alte, Feudo Disisa, Marchesi de Gregorio, Porta del Vento, Principe di Corleone, Sallier de La Tour e Terre di Gratia sono oggi le aziende aderenti a un progetto guidato dal **Consorzio di tutela dei vini DOC Monreale** e dal suo C.dA., presieduto da **Mario Di Lorenzo** e mirato a diventare un punto di riferimento per tutti i produttori che, condividendo uno standard qualitativo dei vini, possano insieme presentarsi alla ristorazione qualificata, ai consumatori e *wine/lover*, al sistema turistico e a tutti gli attori che – tra pubblico e privato – vogliono fare rete e condividere le giuste azioni di promozione e sviluppo che possono accrescere il valore dell'esperienza offerta e l'attrattiva della destinazione.

Dai vigneti alla tavola, un'associazione di idee, di valori e di bellezza che non intende però fermarsi al calice: il vino come elemento di complicità con altri tesori della città di Palermo e la sua provincia, ereditati dall'incontro di culture ed esistenze del passato. Da **Monreale e Cefalù**, da **Solunto e Cefalàdiana**: i gioielli arabo-normanni, le aree archeologiche, i musei sparsi nella provincia sono l'anima di un territorio che guarda più che mai a inedite sinergie, rientrando in un'esplicita prospettiva di valorizzazione enoturistica della DOC Monreale.

Vertici del Consorzio e produttori hanno contestualmente approfondito i valori distintivi di un tessuto produttivo dove si riconferma l'impegno per l'eccellenza con l'entrata in vigore del nuovo disciplinare, volto a valorizzare i vitigni più identitari della DOC e potenziare la verticalizzazione e specializzazione produttiva delle aziende puntando su tre vitigni tanto identitari quanto contemporanei: gli autoctoni **Catarratto e Perricone**, e il **Syrah**, "il più siciliano degli internazionali", come sottolineato da **Andrea Amadei**, ospite d'eccezione dell'incontro.

Nel dettaglio, il disciplinare stabilisce: Monreale Bianco, che prevede un minimo del 60% di Catarratto, integrato da Inzolia fino al 40%; Monreale Rosso, compreso il Riserva, richiedente almeno il 60% di Perricone, accompagnato da Calabrese o Nero d'Avola; Monreale Rosato che segue la stessa composizione del rosso, con il Perricone al 60% e il Calabrese o Nero d'Avola a completare; infine Monreale Syrah, nelle versioni rosato o riserva, che impone un minimo dell'85% di Syrah. Per mantenere alti i livelli qualitativi, la resa delle uve non dovrà superare il 70%. I vini rossi Riserva, in particolare, devono essere invecchiati per almeno 24 mesi, un processo che ne esalta le caratteristiche organolettiche e la

complessità. Infine, ogni bottiglia DOC Monreale riporterà obbligatoriamente l'annata di produzione, per offrire ai consumatori una chiara tracciabilità e un legame diretto con il territorio.

Esito di *interpretazioni* e cicli di lavorazione differenti, sono queste le varietà chiamate a rappresentare l'areale a sud della città di Palermo che si spinge sino a **Corleone e Roccamena**, entra nell'alto Belice con i comuni di **Camporeale, San Giuseppe Jato, San Cipirello, Piana degli Albanesi e Santa Cristina Gela** e, risalendo verso nord, a caratterizzare buona parte del monrealese, un'area vastissima, che riproduce l'estensione dell'antica diocesi istituita dai re normanni. Territori di media e alta collina, con suoli prevalentemente argillosi e di medio impasto (ma talvolta anche sabbiosi e con molto scheletro), pendenze e microclimi in grado di diversificare notevolmente, sulla stessa varietà coltivata, i vini oggi prodotti.

Una viticoltura di qualità e stili produttivi differenziati da cantina a cantina che, il celebre sommelier, ha selezionato e reso protagonisti di una masterclass di alta gamma, per condividere le specificità espressive gusto-olfattive di ciascun vino proposto e la straordinaria rappresentatività varietale. **Otto le etichette** proposte in degustazione, e che rientrano tra le sedici inserite nella Carta dei Vini della DOC Monreale, capaci di incarnare al meglio il *vigneto di Palermo* e appannaggio dei suoi ristoratori.

“Scommettiamo sul futuro investendo in radici, terroir, ristorazione qualificata, beni culturali. – sottolinea Mario Di Lorenzo – Le cantine del Consorzio si trovano a pochi chilometri da Palermo; siamo circondati da paesaggi incontaminati, bellezze senza tempo, comunità che profumano di genuinità. Oggi più che mai dobbiamo fare squadra, lavorare all'unisono per potenziare l'identità di un territorio di grande respiro, da riscoprire dentro e fuori i nostri calici”.

Il Consorzio di Tutela della DOC Monreale nel segno della rinascita, tradizioni e opportunità al centro di un incontro ambizioso che celebra le infinite sfumature della Sicilia.

Vino, Doc Monreale: il vigneto di Palermo scommette sul futuro

Conorzio punta su ristorazione qualificata, entoturismo e cultura

OTT 3, 2024 **Vino**



Milano, 3 ott. (askanews) – Non un semplice progetto legato al mondo della vitivinicoltura, bensì un percorso di crescita complessivo che guarda all’enoturismo e ai luoghi della cultura e dell’arte: c’è tutto questo alla base dell’evento promosso il 1 ottobre dalla Doc Monreale all’Orto Botanico di Palermo. Una giornata di dialogo e confronto per esplorare la Denominazione più estesa della provincia.

Alessandro di Camporeale, Case Alte, Feudo Disisa, Marchesi de Gregorio, Porta del Vento, Principe di Corleone, Sallier de La Tour e Terre di Gratia sono oggi le aziende aderenti ad un progetto guidato dal Consorzio di tutela dei vini Doc Monreale e dal suo cda, presieduto da Mario Di Lorenzo, che vuole diventare un punto di riferimento per tutti i produttori che, condividendo uno standard qualitativo dei vini, possano insieme presentarsi alla ristorazione qualificata, ai consumatori, al sistema turistico e a tutti gli altri attori della filiera che vogliono

fare rete e condividere le giuste azioni di promozione e sviluppo. Il vino come elemento di complicità con altri tesori della città di Palermo e della sua provincia, da Monreale e Cefalù, da Solunto e Cefalàdiana: i gioielli arabo-normanni, le aree archeologiche, i musei sparsi nella provincia sono l'anima di un territorio che guarda alla valorizzazione enoturistica della Doc.

"Scommettiamo sul futuro investendo in radici, terroir, ristorazione qualificata e beni culturali" ha commentato il presidente Di Lorenzo, sottolineando che "oggi più che mai dobbiamo fare squadra, lavorare all'unisono per potenziare l'identità di un territorio di grande respiro, da riscoprire dentro e fuori i nostri calici".

Confermato l'impegno per l'eccellenza con l'entrata in vigore del nuovo Disciplinare volto a valorizzare i vitigni più identitari della Doc e potenziare la verticalizzazione e specializzazione produttiva delle aziende, puntando su tre vitigni tanto identitari quanto contemporanei: gli autoctoni Catarratto e Perricone, e il Syrah, "il più siciliano degli internazionali", come sottolineato dal sommelier e conduttore radiofonico Andrea Amadei, ospite dell'incontro.

Nel dettaglio, il Disciplinare prevede per il Monreale Bianco, un minimo del 60% di Catarratto, integrato da Inzolia fino al 40%; per il Monreale Rosso, compreso il Riserva, almeno il 60% di Perricone, accompagnato da Calabrese o Nero d'Avola; per il Monreale Rosato che segue la stessa composizione del rosso, con il Perricone al 60% e il Calabrese o Nero d'Avola a completare; e per il Monreale Syrah, nelle versioni Rosato o Riserva, che impone un minimo dell'85% di Syrah. Per mantenere alti i livelli qualitativi, la resa delle uve non dovrà superare il 70%. I vini rossi Riserva, in particolare, devono essere invecchiati per almeno 24 mesi, e ogni bottiglia Doc Monreale deve riportare obbligatoriamente l'annata di produzione, "per offrire ai consumatori una chiara tracciabilità e un legame diretto con il territorio".

Ssono queste le varietà chiamate a rappresentare l'areale a Sud della città di Palermo, che si spinge sino a Corleone e Roccamena, entra nell'alto Belice con i comuni di Camporeale, San Giuseppe Jato, San Cipirello, Piana degli Albanesi e Santa Cristina Gela e, risalendo verso Nord, caratterizza buona parte del monrealese, un'area vastissima, che riproduce l'estensione dell'antica diocesi istituita dai re normanni. Territori di media e alta collina, con suoli prevalentemente argillosi e di medio impasto (ma talvolta anche sabbiosi e con molto scheletro), pendenze e microclimi in grado di diversificare notevolmente i vini oggi prodotti.

Il presidente Di Lorenzo: sinergie con istituzioni e cultura. Nuovo disciplinare del vino, obiettivo l'enoturismo

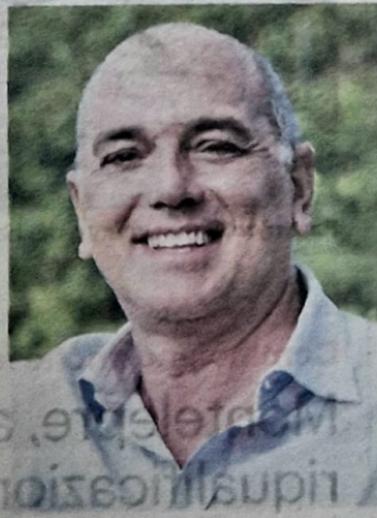
La sfida del Consorzio di Tutela Doc Monreale

MONREALE

Un nuovo disciplinare per la produzione vinicola e un più forte legame col territorio, valorizzando i beni culturali archeologici e intercettando i flussi dell'enoturismo. Sono gli obiettivi del rilancio annunciati dal Consorzio di Tutela Doc Monreale, durante un evento che si è tenuto all'Orto Botanico con un testimonial d'eccezione: Andrea Amadei, sommelier, gastronomo e autore radiofonico. Le otto aziende oggi aderenti al Consorzio di Tutela (Alessandro di Camporeale, Case Alte, Feudo Disisa, Marchesi de Gregorio, Porta del Vento, Principe di Corleone, Sallier de La Tour e Terre di Gratia), con l'entrata in vigore del nuovo disciplinare di produzione, hanno voluto condividere i risultati ottenuti e presentare le nuove iniziative che la Doc Monreale tra la fine del 2024 e il 2025 produrrà per promuovere e valorizzare vitigni, vini e territorio. Un occhio particolare sarà destinato all'esperienza dell'enoturismo e ai luoghi della cul-

tura e dell'arte, costituiti dal patrimonio Arabo-Normanno, dai musei e dalle aree archeologiche che ricadono nella provincia.

La verticalizzazione produttiva sarà invece centrata sui tre vitigni principe: Catarratto, Perricone e Syrah, con la creazione dello strumento condiviso della Carta dei vini



Doc di Monreale. Mario Di Lorenzo

della Doc Monreale con ben sedici vini inseriti per offrire al pubblico e al sistema della ristorazione un'offerta complessiva che, seppur nelle diversità e stili produttivi, è in grado di affermare un'identità vitivinicola importante per eccellenza e autenticità. Non è un caso che la Doc Monreale venga considerata il vigneto della città di Palermo. All'incontro, oltre ai vertici del Consorzio e ai produttori aderenti alla Doc, sono intervenuti i rappresentanti delle istituzioni culturali e delle istituzioni regionali e locali, tra cui il direttore del Parco archeologico di Monte Iato, Himera e Solunto Domenico Targia, il dirigente Vincenzo Pernice del Vivaio F. Paulsen dell'assessorato regionale all'Agricoltura e il sindaco di Monreale Alberto Arcidiacono. Tutti hanno assicurato sostegno al progetto di rilancio enoturistico che può essere un importante trampolino economico e occupazionale per la provincia. In tal senso saranno strette le necessarie sinergie affinché Monreale e i suoi gioielli enogastronomici siano prota-

gonisti anche a «*Sicilia 2025 Regione d'Europa per la gastronomia*».

Il Consorzio si estende a sud della provincia coinvolgendo i comuni di Monreale, Piana degli Albanesi, Camporeale, San Giuseppe Jato, San Cipirello, Santa Cristina Gela, Corleone e Roccamena, ed è la denominazione più estesa in questa zona occidentale dell'Isola, con tanti microclimi e tipologie di prodotti al suo interno.

«È stata un'importante occasione per rivendicare il valore dei nostri vini all'interno di un territorio dalle enormi potenzialità, da sempre vocato alla viticoltura d'eccellenza - sottolinea Mario Di Lorenzo, presidente della Doc di Monreale -. Abbiamo tutte le carte in regola per consolidarci come Consorzio di riferimento del Palermitano, e non solo. Ripartiamo da noi, dalle comunità locali, accogliendo piccoli e grandi produttori, mettendo a frutto nuove sinergie con le istituzioni locali, la cultura, la ristorazione qualificata e i tanti luoghi dell'itinerario Arabo-Normanno».



Il futuro della Doc Monreale: “Investiamo in radici, terroir, ristorazione qualificata e beni culturali”

Un incontro con tanto di tasting all'orto botanico di Palermo



Non un semplice progetto legato al mondo della vitivinicoltura, bensì un percorso di crescita complessivo che strizza l'occhio all'esperienza dell'enoturismo e ai luoghi della cultura e dell'arte: c'è questo alla base dell'evento promosso dalla **Doc Monreale** negli spazi dell'Orto Botanico di Palermo. Una giornata di dialogo e confronto per esplorare la denominazione più estesa della provincia tra accordi strategici, un rinnovato Disciplinare di produzione e una pregiata Carta dei Vini. **Alessandro di Camporeale, Case Alte, Feudo Disisa, Marchesi de Gregorio, Porta del Vento, Principe di Corleone, Sallier de La Tour e Terre di Gratia** sono oggi le aziende aderenti a un progetto guidato dal Consorzio di tutela dei vini Doc Monreale e dal suo Cda, presieduto da **Mario Di**

Lorenzo è mirato a diventare un punto di riferimento per tutti i produttori che, condividendo uno standard qualitativo dei vini, possano insieme presentarsi alla ristorazione qualificata, ai consumatori e winelover, al sistema turistico e a tutti gli attori che – tra pubblico e privato – vogliono fare rete e condividere le giuste azioni di promozione e sviluppo che possono accrescere il valore dell’esperienza offerta e l’attrattività della destinazione.

Dai vigneti alla tavola, un’associazione di idee, di valori e di bellezza che non intende però fermarsi al calice: il vino come elemento di complicità con altri tesori della città di Palermo e la sua provincia, ereditati dall’incontro di culture ed esistenze del passato. Da Monreale e Cefalù, da Solunto e Cefalà Diana: i gioielli arabo-normanni, le aree archeologiche, i musei sparsi nella provincia sono l’anima di un territorio che guarda più che mai a inedite sinergie, rientrando in un’esplicita prospettiva di valorizzazione enoturistica della Doc Monreale. Vertici del Consorzio e produttori hanno contestualmente approfondito **i valori distintivi di un tessuto produttivo** dove si riconferma l’impegno per l’eccellenza con l’entrata in vigore del nuovo disciplinare, volto a valorizzare i vitigni più identitari della Doc e potenziare la verticalizzazione e specializzazione produttiva delle aziende puntando su tre vitigni tanto identitari quanto contemporanei: gli autoctoni Catarratto e Perricone, e il Syrah, “il più siciliano degli internazionali”, come sottolineato da Andrea Amadei, ospite d’eccezione dell’incontro.

Nel dettaglio, il disciplinare stabilisce: **Monreale Bianco**, che prevede un minimo del 60% di Catarratto, integrato da Inzolia fino al 40%; **Monreale Rosso**, compreso il Riserva, richiedente almeno il 60% di Perricone, accompagnato da Calabrese o Nero d’Avola; Monreale Rosato che segue la stessa composizione del rosso, con il Perricone al 60% e il Calabrese o Nero d’Avola a completare; infine Monreale Syrah, nelle versioni rosato o riserva, che impone un minimo dell’85% di Syrah. Per mantenere alti i livelli qualitativi, la resa delle uve non dovrà superare il 70%. I vini rossi Riserva, in particolare, devono essere invecchiati per almeno 24 mesi, un processo che ne esalta le caratteristiche organolettiche e la complessità. Infine, ogni bottiglia Doc Monreale riporterà obbligatoriamente l’annata di produzione, per offrire ai consumatori una chiara tracciabilità e un legame diretto con il territorio.

Esito di interpretazioni e cicli di lavorazione differenti, sono queste le varietà chiamate a rappresentare l’areale a sud della città di Palermo che si spinge sino a Corleone e Roccamena, entra nell’alto Belice con i comuni di Camporeale, San Giuseppe Jato, San Cipirello, Piana degli Albanesi e Santa Cristina Gela e, risalendo verso nord, a caratterizzare buona parte del monrealese, un’area vastissima, che riproduce l’estensione dell’antica diocesi istituita dai re normanni. Territori di media e alta collina, con **suoli prevalentemente argillosi** e di medio impasto (ma talvolta anche sabbiosi e con molto scheletro), pendenze e microclimi in grado di diversificare notevolmente, sulla stessa varietà coltivata, i vini oggi prodotti. **Una viticoltura di qualità** e stili produttivi differenziati da cantina a cantina che, il celebre sommelier, ha selezionato e reso protagonisti di una masterclass di alta gamma, per condividere le specificità espressive gusto-olfattive di ciascun vino proposto e la straordinaria rappresentatività varietale. Otto le etichette proposte in degustazione, e che rientrano tra le sedici inserite nella Carta dei

Vini della DOC Monreale, capaci di incarnare al meglio il vigneto di Palermo e appannaggio dei suoi ristoratori.

“Scommettiamo sul futuro investendo in radici, terroir, ristorazione qualificata, beni culturali. – sottolinea Mario Di Lorenzo – Le cantine del Consorzio si trovano a pochi chilometri da Palermo; siamo circondati da paesaggi incontaminati, bellezze senza tempo, comunità che profumano di genuinità. Oggi più che mai dobbiamo fare squadra, lavorare all’unisono per potenziare l’identità di un territorio di grande respiro, da riscoprire dentro e fuori i nostri calici”. Il Consorzio di Tutela della Doc Monreale nel segno della rinascita, tradizioni e opportunità al centro di un incontro ambizioso che celebra le infinite sfumature della Sicilia. All’evento hanno preso parte anche i rappresentanti del mondo della cultura, di istituzioni regionali e locali, tra cui il Direttore del Parco Archeologico di Monte Iato, Himera e Solunto Domenico Targia, il Dirigente Vincenzo Pernice del Vivaio F. Paulsen dell’Assessorato Regionale all’Agricoltura e il Sindaco di Monreale, **Alberto Arcidiacono**.



VinoPigro

Il blog di Lizzy, giornalista del vino



I produttori della DOC Monreale con Andrea Amadei (il terzo da sinistra)

DOC Monreale, il vigneto di Palermo scommette sul futuro

[October 03, 2024](#) in [Riceviamo & Pubblichiamo](#)

La DOC Monreale vara un nuovo disciplinare di produzione (che punta tutte le sue carte sulle uve autoctone), mentre si confronta con i principali attori delle molte realtà del suo territorio, alla ricerca di sinergie in grado di far quadrare il cerchio tra promozione e valorizzazione dei prodotti enogastronomici e di quelli ambientali e culturali. Riceviamo e volentieri rilanciamo il loro ultimo comunicato:

Non un semplice progetto legato al mondo della vitivinicoltura, bensì un percorso di crescita complessivo che strizza l'occhio all'esperienza dell'enoturismo e ai luoghi della cultura e dell'arte: c'è questo alla base dell'evento promosso dalla **DOC Monreale** lo scorso **1° ottobre** negli spazi dell'**Orto Botanico di Palermo**, realizzato in partenariato con la **CIA Sicilia Occidentale** nell'ambito della misura, PSR Sicilia 2014-2022, Sottomisura 3.2 dell'**Assessorato Regionale all'Agricoltura**. Una giornata di dialogo e confronto per esplorare la denominazione più estesa della provincia tra accordi strategici, un rinnovato **Disciplinare di produzione** e una pregiata **Carta dei Vini**.

Alessandro di Camporeale, Case Alte, Feudo Disisa, Marchesi de Gregorio, Porta del Vento, Principe di Corleone, Sallier de La Tour e Terre di Gratia sono oggi le aziende aderenti a un progetto guidato dal **Consorzio di tutela dei vini DOC Monreale** e dal suo C.dA., presieduto da **Mario Di Lorenzo** e mirato a diventare un punto di riferimento per tutti i produttori che, condividendo uno standard qualitativo dei vini, possano insieme presentarsi alla ristorazione qualificata, ai consumatori e *winelover*, al sistema turistico e a tutti gli attori che – tra pubblico e privato – vogliono fare rete e condividere le giuste azioni di promozione e sviluppo che possono accrescere il valore dell'esperienza offerta e l'attrattività della destinazione.

Dai vigneti alla tavola, **un'associazione di idee, di valori e di bellezza che non intende però fermarsi al calice**: il vino come elemento di complicità con altri tesori della città di Palermo e la sua provincia, ereditati dall'incontro di culture ed esistenze del passato. Da **Monreale** e **Cefalù**, da **Solunto** e **Cefalàdiana**: i gioielli arabo-normanni, le aree archeologiche, i musei sparsi nella provincia sono l'anima di un territorio che guarda più che mai a inedite sinergie, rientrando in un'esplicita prospettiva di valorizzazione enoturistica della **DOC Monreale**. Vertici del Consorzio e produttori hanno contestualmente approfondito i valori distintivi di un tessuto produttivo dove si riconferma l'impegno per l'eccellenza con **l'entrata in vigore del nuovo disciplinare**, volto a valorizzare i vitigni più identitari della **DOC** e potenziare la verticalizzazione e specializzazione produttiva delle aziende puntando su **tre vitigni** tanto identitari quanto contemporanei: gli autoctoni **Catarratto** e **Perricone**, e il **Syrah**, "*il più siciliano degli internazionali*", come sottolineato dal sommelier **Andrea Amadei**, ospite d'eccezione dell'incontro.

Nel dettaglio, il disciplinare stabilisce: **Monreale Bianco**, che prevede un minimo del 60% di Catarratto, integrato da Inzolia fino al 40%; **Monreale Rosso**, compreso il Riserva, richiedente almeno il 60% di Perricone, accompagnato da Calabrese o Nero d'Avola; **Monreale Rosato** che segue la stessa composizione del rosso, con il Perricone al 60% e il Calabrese o Nero d'Avola a completare; infine **Monreale Syrah, nelle versioni rosato o riserva**, che impone un minimo dell'85% di Syrah. Per mantenere alti i livelli qualitativi, la resa delle uve non dovrà superare il 70%. I vini rossi Riserva, in particolare, devono essere invecchiati per almeno 24 mesi. Esito di *interpretazioni* e cicli di lavorazione differenti, sono queste le varietà chiamate a rappresentare l'areale a sud della città di Palermo che si spinge sino a **Corleone e Roccamena**, entra nell'alto Belice con i comuni di **Camporeale, San Giuseppe Jato, San Cipirello, Piana degli Albanesi e Santa Cristina Gela**. Territori di media e alta collina, con suoli prevalentemente argillosi e di medio impasto (ma talvolta anche sabbiosi e con molto scheletro), pendenze e microclimi in grado di diversificare notevolmente, sulla stessa varietà coltivata, i vini oggi prodotti.

Una viticoltura di qualità e stili produttivi differenziati da cantina a cantina che il celebre sommelier, ha selezionato e reso protagonisti di una masterclass di alta gamma, per condividere le specificità espressive gusto-olfattive di ciascun vino proposto e la straordinaria rappresentatività varietale. **Otto le etichette** proposte in degustazione, e che rientrano tra le sedici inserite nella Carta dei Vini della DOC Monreale, capaci di incarnare al meglio il *vigneto di Palermo* e appannaggio dei suoi ristoratori.

“Scommettiamo sul futuro investendo in radici, terroir, ristorazione qualificata, beni culturali. – sottolinea Mario Di Lorenzo – Le cantine del Consorzio si trovano a pochi chilometri da Palermo; siamo circondati da paesaggi incontaminati, bellezze senza tempo, comunità che profumano di genuinità. Oggi più che mai dobbiamo fare squadra, lavorare all'unisono per potenziare l'identità di un territorio di grande respiro, da riscoprire dentro e fuori i nostri calici”.

Il Consorzio di Tutela della DOC Monreale nel segno della rinascita, tradizioni e opportunità al centro di un incontro ambizioso che celebra le infinite sfumature della Sicilia. All'evento hanno preso parte anche i rappresentanti del mondo della cultura, di istituzioni regionali e locali, tra cui il **Direttore del Parco Archeologico di Monte Iato, Himera e Solunto Arch. Domenico Targia**, il **Dirigente Dott. Vincenzo Pernice del Vivaio F. Paulsen dell'Assessorato Regionale all'Agricoltura** e il **Sindaco di Monreale, Alberto Arcidiacono.**”



insidewine

viaggio nel mondo del vino (e non solo)

OTTOBRE 3, 2024

DOC Monreale, il vigneto di Palermo scommette sul futuro

Non un semplice progetto legato al mondo della vitivinicoltura, bensì un percorso di crescita complessivo che strizza l'occhio all'esperienza dell'enoturismo e ai luoghi della cultura e dell'arte: c'è questo alla base dell'evento promosso dalla [DOC Monreale](#) lo scorso 1° ottobre 2024 negli spazi dell'Orto Botanico di Palermo, realizzato in partenariato con la CIA Sicilia Occidentale nell'ambito della misura, PSR Sicilia 2014-2022, Sottomisura 3.2 dell'Assessorato Regionale all'Agricoltura. Una giornata di dialogo e confronto per esplorare la denominazione più estesa della provincia tra accordi strategici, un rinnovato **Disciplinare di produzione** e una pregiata **Carta dei Vini**.



I produttori della DOC Monreale

Consorzio di tutela dei vini DOC Monreale

Alessandro di Camporeale, Case Alte, Feudo Disisa, Marchesi de Gregorio, Porta del Vento, Principe di Corleone, Sallier de La Tour e Terre di Gratia sono oggi le aziende aderenti a un progetto guidato dal **Consorzio di tutela dei vini DOC Monreale** e dal suo C.dA., presieduto da **Mario Di Lorenzo** e mirato a diventare un punto di riferimento per tutti i produttori che, condividendo uno standard qualitativo dei vini, possano insieme presentarsi alla ristorazione qualificata, ai consumatori e *winelover*, al sistema turistico e a tutti gli attori che – tra pubblico e privato – vogliono fare rete e condividere le giuste azioni di promozione e sviluppo che possono accrescere il valore dell'esperienza offerta e l'attrattività della destinazione. (www.docmonreale.it)



Il territorio della DOC Monreale

Il vino come elemento di complicità con altri tesori della città di Palermo

Dai vigneti alla tavola, un'associazione di idee, di valori e di bellezza che non intende però fermarsi al calice: il vino come elemento di complicità con altri tesori della città di Palermo e la sua provincia, ereditati dall'incontro di culture ed esistenze del passato. Da **Monreale** e **Cefalù**, da **Solunto** e **Cefalàdiana**: i gioielli arabo-normanni, le aree archeologiche, i musei sparsi nella provincia sono l'anima di un territorio che guarda più che mai a inedite sinergie, rientrando in un'esplicita prospettiva di valorizzazione enoturistica della DOC Monreale.

I tre vitigni autoctoni: Catarratto, Perricone e Syrah

Vertici del Consorzio e produttori hanno contestualmente approfondito i valori distintivi di un tessuto produttivo dove si riconferma l'impegno per l'eccellenza con l'entrata in vigore del nuovo disciplinare, volto a valorizzare i vitigni più identitari della DOC e potenziare la verticalizzazione e specializzazione produttiva delle aziende puntando su tre vitigni tanto identitari quanto contemporanei: gli autoctoni **Catarratto** e **Perricone**, e il **Syrah**, "il più siciliano degli internazionali", come sottolineato da **Andrea Amadei**, ospite d'eccezione dell'incontro.

Cosa stabilisce il disciplinare della DOC Monreale

Nel dettaglio, il disciplinare stabilisce: **Monreale Bianco**, che prevede un minimo del 60% di Catarratto, integrato da Inzolia fino al 40%; **Monreale Rosso**, compreso il Riserva, richiedente almeno il 60% di Perricone, accompagnato da Calabrese o Nero d'Avola; **Monreale Rosato** che segue la stessa composizione del rosso, con il Perricone al 60% e il Calabrese o Nero d'Avola a completare; infine **Monreale Syrah**, nelle versioni rosato o riserva, che impone un minimo dell'85% di Syrah. Per mantenere alti i livelli qualitativi, la resa delle uve non dovrà superare il 70%. I **vini rossi Riserva**, in particolare, devono essere invecchiati per almeno 24 mesi, un processo che ne esalta le caratteristiche organolettiche e la complessità. Infine, ogni bottiglia DOC Monreale riporterà obbligatoriamente l'annata di produzione, per offrire ai consumatori una chiara tracciabilità e un legame diretto con il territorio.

Il territorio della DOC

Esito di *interpretazioni* e cicli di lavorazione differenti, sono queste le varietà chiamate a rappresentare l'areale a sud della città di Palermo che si spinge sino a **Corleone** e **Roccamena**, entra nell'alto Belice con i comuni di **Camporeale**, **San Giuseppe Jato**, **San Cipirello**, **Piana degli Albanesi** e **Santa Cristina Gela** e, risalendo verso nord, a caratterizzare buona parte del monrealese, un'area vastissima, che riproduce l'estensione dell'antica diocesi istituita dai re normanni. Territori di media e alta collina, con suoli prevalentemente argillosi e di medio impasto (ma talvolta anche sabbiosi e con molto scheletro), pendenze e microclimi in grado di diversificare notevolmente, sulla stessa varietà coltivata, i vini oggi prodotti.



I vini della Doc Monreale

Una viticoltura di qualità e stili produttivi differenziati da cantina a cantina che, il celebre sommelier, ha selezionato e reso protagonisti di una masterclass di alta gamma, per condividere le specificità espressive gusto-olfattive di ciascun vino proposto e la straordinaria rappresentatività varietale. **Otto** le **etichette** proposte in degustazione, e che rientrano tra le sedici inserite nella Carta dei Vini della DOC Monreale, capaci di incarnare al meglio il *vigneto di Palermo* e appannaggio dei suoi ristoratori.

“Scommettiamo sul futuro investendo in radici, terroir, ristorazione qualificata, beni culturali. – sottolinea Mario Di Lorenzo – Le cantine del Consorzio si trovano a pochi chilometri da Palermo; siamo circondati da paesaggi incontaminati, bellezze senza tempo, comunità che profumano di genuinità. Oggi più che mai dobbiamo fare squadra, lavorare all’unisono per potenziare l’identità di un territorio di grande respiro, da riscoprire dentro e fuori i nostri calici”.

Il Consorzio di Tutela della DOC Monreale nel segno della rinascita, tradizioni e opportunità al centro di un incontro ambizioso che celebra le infinite sfumature della Sicilia. All’evento hanno preso parte anche i rappresentanti del mondo della cultura, di istituzioni regionali e locali, tra cui il **Direttore del Parco Archeologico di Monte Iato, Himera e Solunto Arch. Domenico Targia**, il **Dirigente Dott. Vincenzo Pernice del Vivaio F. Paulsen dell’Assessorato Regionale all’Agricoltura** e il **Sindaco di Monreale, Alberto Arcidiacono**.



DOC Monreale: il vino di Palermo che guarda al futuro – Catarratto, Perricone e Syrah

Scopri la DOC Monreale, il vigneto di Palermo che punta su enoturismo e vitigni autoctoni come Catarratto e Perricone. Un territorio ricco di storia, arte e cultura, con un nuovo disciplinare per vini di qualità.

By **Santa Di Mauro** - 3 Ottobre 2024



DOC Monreale: il vino di Palermo che guarda al futuro - Catarratto, Perricone e Syrah

Monreale (PA), 2 ottobre 2024 – La DOC Monreale non è solo un progetto legato al mondo del vino, ma un percorso di crescita che abbraccia l'enoturismo, la cultura e l'arte. Questo il messaggio chiave dell'evento organizzato il 1° ottobre all'Orto Botanico di Palermo dal Consorzio di tutela dei vini DOC Monreale, in collaborazione con la CIA Sicilia Occidentale.

Un territorio ricco di storia e potenzialità

La DOC Monreale è la denominazione più estesa della provincia di Palermo, un territorio che si estende da Corleone a Roccamena, dall'Alto Belice a Monreale, con suoli e microclimi diversificati che conferiscono ai vini caratteristiche uniche. Un'area ricca di storia, con gioielli arabo-normanni, aree archeologiche e musei, che offre infinite opportunità per lo sviluppo dell'[enoturismo](#).

Un nuovo disciplinare per valorizzare i vitigni autoctoni

Il Consorzio, presieduto da Mario Di Lorenzo, ha presentato il nuovo disciplinare di produzione, volto a valorizzare i vitigni autoctoni Catarratto e Perricone e il Syrah, "il più siciliano degli internazionali". Il disciplinare prevede diverse tipologie di vino: Monreale Bianco (minimo 60% Catarratto), Monreale Rosso e Riserva (minimo 60% Perricone), Monreale Rosato (60% Perricone) e Monreale Syrah (minimo 85% Syrah).

Un'esperienza di gusto a 360 gradi

Durante l'evento, il sommelier Andrea Amadei ha condotto una masterclass con otto etichette della DOC Monreale, selezionate tra le sedici presenti nella Carta dei Vini, mettendo in luce le specificità di ciascun vino e la straordinaria rappresentatività varietale.

Sinergie per un futuro di crescita

"Scommettiamo sul futuro investendo in radici, terroir, ristorazione qualificata, beni culturali", ha dichiarato Mario Di Lorenzo. "Le cantine del Consorzio si trovano a pochi chilometri da Palermo, in un territorio ricco di bellezze e tradizioni. Dobbiamo fare squadra per potenziare l'identità di questa area e promuovere la DOC Monreale".

L'evento ha visto la partecipazione di rappresentanti del mondo della cultura, di istituzioni regionali e locali, a conferma dell'impegno comune per la valorizzazione del territorio.



Vini Siciliani DOC MONREALE

PALERMO LIVE

DOC Monreale, il vigneto di Palermo scommette sul futuro

Redazione PL 3 Ottobre 2024

Il 1° ottobre le aziende del Consorzio di tutela si sono riunite per raccontare l'anima di un territorio tra nuovi scenari e opportunità. L'incontro all'Orto Botanico di Palermo con un ospite d'eccezione: Andrea Amadei, sommelier e autore radiofonico



Non un semplice progetto legato al mondo della vitivinicoltura, bensì un percorso di crescita complessivo che strizza l'occhio all'esperienza dell'enoturismo e ai luoghi della cultura e dell'arte: c'è questo alla base dell'evento promosso dalla **DOC Monreale** lo scorso **1° ottobre** negli spazi dell'**Orto Botanico di Palermo**, realizzato in partenariato con la **CIA Sicilia Occidentale** nell'ambito della misura, PSR Sicilia 2014-2022, Sottomisura 3.2 dell'**Assessorato Regionale all'Agricoltura**. Una giornata di dialogo e confronto per esplorare la denominazione più estesa della provincia tra accordi strategici, un rinnovato **Disciplinare di produzione** e una pregiata **Carta dei Vini**.

Alessandro di Camporeale, Case Alte, Feudo Disisa, Marchesi de Gregorio, Porta del Vento, Principe di Corleone, Sallier de La Tour e Terre di Gratia sono oggi le aziende aderenti a un progetto guidato dal **Consorzio di tutela dei vini DOC Monreale** e dal suo C.dA., presieduto da **Mario Di Lorenzo** e mirato a diventare un punto di riferimento per tutti i produttori che, condividendo uno standard qualitativo dei vini, possano insieme presentarsi alla ristorazione qualificata, ai consumatori e *wine lover*, al sistema turistico e a tutti gli attori che – tra pubblico e privato – vogliono fare rete e condividere le giuste azioni di promozione e sviluppo che possono accrescere il valore dell'esperienza offerta e l'attrattività della destinazione.





L'impegno per l'eccellenza

Dai vigneti alla tavola, un'associazione di idee, di valori e di bellezza che non intende però fermarsi al calice: il vino come elemento di complicità con altri tesori della città di Palermo e la sua provincia, ereditati dall'incontro di culture ed esistenze del passato. Da **Monreale** e **Cefalù**, da **Solunto** e **Cefalàdiana**: i gioielli arabo-normanni, le aree archeologiche, i musei sparsi nella provincia sono l'anima di un territorio che guarda più che mai a inedite sinergie, rientrando in un'esplicita prospettiva di valorizzazione enoturistica della DOC Monreale.

Vertici del Consorzio e produttori hanno contestualmente approfondito i valori distintivi di un tessuto produttivo dove si riconferma l'impegno per l'eccellenza con l'entrata in vigore del nuovo disciplinare, volto a valorizzare i vitigni più identitari della DOC e potenziare la verticalizzazione e specializzazione produttiva delle aziende puntando su tre vitigni tanto identitari quanto contemporanei: gli autoctoni **Catarratto** e **Perricone**, e il **Syrah**, "il più siciliano degli internazionali", come sottolineato da **Andrea Amadei**, ospite d'eccezione dell'incontro.

Nel dettaglio, il disciplinare stabilisce: Monreale Bianco, che prevede un minimo del 60% di Catarratto, integrato da Inzolia fino al 40%; Monreale Rosso, compreso il Riserva, richiedente almeno il 60% di Perricone, accompagnato da Calabrese o Nero d'Avola; Monreale Rosato che segue la stessa composizione del rosso, con il Perricone al 60% e il Calabrese o Nero d'Avola a completare; infine Monreale Syrah, nelle versioni rosato o riserva, che impone un minimo dell'85% di Syrah. Per mantenere alti i livelli qualitativi, la resa delle uve non dovrà superare il 70%. I vini rossi Riserva, in particolare, devono essere invecchiati per almeno 24 mesi, un processo che ne esalta le caratteristiche organolettiche e la complessità. Infine, ogni bottiglia DOC Monreale riporterà obbligatoriamente l'annata di produzione, per offrire ai consumatori una chiara tracciabilità e un legame diretto con il territorio.

Esito di *interpretazioni* e cicli di lavorazione differenti, sono queste le varietà chiamate a rappresentare l'areale a sud della città di Palermo che si spinge sino a **Corleone** e **Roccamena**, entra nell'alto Belice con i comuni di **Camporeale**, **San Giuseppe Jato**, **San Cipirello**, **Piana degli Albanesi** e **Santa Cristina Gela** e, risalendo verso nord, a caratterizzare buona parte del monrealese, un'area vastissima, che riproduce l'estensione dell'antica diocesi istituita dai re normanni. Territori di media e alta collina, con suoli prevalentemente argillosi e di medio impasto (ma talvolta anche sabbiosi e con molto scheletro), pendenze e microclimi in grado di diversificare notevolmente, sulla stessa varietà coltivata, i vini oggi prodotti.

“Scommettiamo sul futuro investendo in radici”

Una viticoltura di qualità e stili produttivi differenziati da cantina a cantina che il celebre sommelier ha selezionato e reso protagonisti di una masterclass di alta gamma, per condividere le specificità espressive gusto-olfattive di ciascun vino proposto e la straordinaria rappresentatività varietale. **Otto le etichette** proposte in degustazione, e che rientrano tra le sedici inserite nella Carta dei Vini della DOC Monreale, capaci di incarnare al meglio il *vigneto di Palermo* e appannaggio dei suoi ristoratori.

“Scommettiamo sul futuro investendo in radici, terroir, ristorazione qualificata, beni culturali – sottolinea Mario Di Lorenzo –. Le cantine del Consorzio si trovano

a pochi chilometri da Palermo; siamo circondati da paesaggi incontaminati, bellezze senza tempo, comunità che profumano di genuinità. Oggi più che mai dobbiamo fare squadra, lavorare all'unisono per potenziare l'identità di un territorio di grande respiro, da riscoprire dentro e fuori i nostri calici".

Il Consorzio di Tutela della DOC Monreale nel segno della rinascita, tradizioni e opportunità al centro di un incontro ambizioso che celebra le infinite sfumature della Sicilia. All'evento hanno preso parte anche i rappresentanti del mondo della cultura, di istituzioni regionali e locali, tra cui il **Direttore del Parco Archeologico di Monte Iato, Himerà e Solunto Arch. Domenico Targia**, il **Dirigente Dott. Vincenzo Pernice del Vivaio F. Paulsen dell'Assessorato Regionale all'Agricoltura** e il **Sindaco di Monreale, Alberto Arcidiacono**.

DOC Monreale: un nuovo passo avanti per costruire futuro

Redazione PL 30 Settembre 2024



Un'occasione per esplorare le tradizioni vitivinicole di un territorio d'elezione e le opportunità che si profilano all'orizzonte: questi sono i contenuti dell'evento promosso dal **Consorzio di Tutela Doc Monreale**, in programma **martedì 1° ottobre** a **Palermo**, a partire dalle **ore 10.30**, e con un testimonial d'eccezione: **Andrea Amadei**, sommelier, gastronomo, autore radiofonico e profondo conoscitore del mondo del vino.

Le **otto aziende** oggi aderenti al Consorzio di Tutela (**Alessandro di Camporeale, Case Alte, Feudo Disisa, Marchesi de Gregorio, Porta del Vento, Principe di Corleone, Sallier de La Tour e Terre di Gratia**), con l'entrata in vigore del **nuovo disciplinare** di produzione, hanno voluto condividere i risultati ottenuti e presentare le nuove iniziative che la Doc Monreale tra la fine del 2024 e il 2025 produrrà per promuovere e valorizzare vitigni, vini e territorio, con un occhio particolare all'esperienza dell'enoturismo e ai luoghi della cultura e

dell'arte costituito dal patrimonio Arabo-Normanno, dai musei e dalle aree archeologiche che ricadono nella provincia di Palermo. Verticalizzazione produttiva centrata sui tre vitigni principe: **Catarratto, Perricone e Syrah**, con la creazione di uno strumento condiviso della **Carta dei vini** della DOC Monreale con ben sedici vini inseriti per offrire al pubblico e al sistema della ristorazione un'offerta complessiva che, seppur nelle diversità e stili produttivi, è in grado di affermare un'identità vitivinicola importante per eccellenza e autenticità. Non è un caso che la DOC Monreale venga considerata il vigneto della città di Palermo. All'incontro con la stampa siciliana, organizzato nella splendida cornice dell'**Orto Botanico** di Palermo, intervengono, oltre ai vertici del Consorzio e ai produttori aderenti alla DOC, i rappresentanti delle istituzioni culturali e delle istituzioni regionali e locali, tra cui il Prof. **Michelangelo Gruttadauria**, Presidente Sistema Museale Unipa, il Direttore del Parco Archeologico di Monte Iato, Himera e Solunto Arch. **Domenico Targia**, il Dirigente Dott. **Vincenzo Pernice** del Vivaio F. Paulsen dell'Assessorato Regionale all'Agricoltura e il Sindaco di Monreale Ing. **Alberto Arcidiacono**. In tal senso saranno tracciate le necessarie sinergie affinché Monreale e i suoi gioielli enogastronomici siano protagonisti a "**Sicilia 2025 Regione d'Europa per la gastronomia**".

Il Consorzio si estende a sud della provincia di Palermo, coinvolgendo i comuni di **Monreale, Piana degli Albanesi, Camporeale, San Giuseppe Jato, San Cipirello, Santa Cristina Gela, Corleone e Roccamena**, ed è la denominazione più estesa in questa zona occidentale dell'isola, con tanti microclimi e tipologie di prodotti al suo interno. In questo lembo di terra non solo fasti e vicende di popoli antichi che hanno segnato il destino dell'isola, ma anche l'amore per la coltivazione della vite che diventa espressione di una cultura rurale che ha definito la stessa essenza delle comunità locali.

Sarà lo stesso Andrea Amadei a raccontare questa storia enoica condivisa e lo straordinario valore di autenticità, attraverso una *masterclass* dedicata alla nuova Carta dei Vini della DOC Monreale. Sedici etichette capaci di incarnare al meglio la pregiata denominazione, otto delle quali verranno esplorate e proposte in degustazione.

*"Il primo ottobre sarà un'importante occasione per rivendicare il valore dei nostri vini all'interno di un territorio dalle enormi potenzialità, da sempre vocato alla viticoltura d'eccellenza – sottolinea **Mario Di Lorenzo**, Presidente della Doc di Monreale –. Abbiamo tutte le carte in regola per consolidarci come Consorzio di riferimento del palermitano, e non solo. Ripartiamo da noi, dalle comunità locali, accogliendo piccoli e grandi produttori, mettendo a frutto nuove sinergie con le istituzioni locali, la cultura, la ristorazione qualificata e i tanti luoghi dell'itinerario Arabo-Normanno".*

Il *Vigneto di Palermo* protagonista, dunque, di una giornata di confronto e dialogo, con un approccio inclusivo rivolto anche ai luoghi ereditati dall'incontro di culture

ed esistenze del passato, disseminati tra Palermo e Monreale, che passano dal Parco Archeologico di Monte Iato e si estendono fino a Cefalù.

La DOC di Monreale scommette sul futuro investendo in radici, terroir e identità. Presentata la Carta dei Vini DOC Monreale

• di Giusy Messina - 02/10/2024



Nomen omen, portano in dote il nome altamente evocativo di un luogo iconico della Sicilia nel mondo, le otto aziende del Consorzio di Tutela della Doc di Monreale. Alessandro di Camporeale, Case Alte, Feudo Disisa, Marchesi de Gregorio, Porta del Vento, Principe di Corleone, Sallier de La Tour e Terre di Gratia, hanno deciso di fare squadra per scommettere sul futuro investendo in radici, territorio e identità. Ambasciatori culturali di un *unicum* che rappresenta per l'articolata varietà di terroir, per le diversità di microclimi che caratterizzano questo lembo di terra della Sicilia occidentale ed anche per i differenti stili produttivi, un piccolo "continente" del vino nel più grande continente vitivinicolo che è la Sicilia. La Doc di Monreale è infatti la più estesa denominazione della provincia di Palermo, che da Monreale, Piana degli Albanesi, Camporeale, San Giuseppe Jato, San Cipirello, Santa Cristina Gela, Corleone e Roccamena, intreccia il quotidiano e secolare impegno nella coltivazione della vite, insieme a

quella dell'ulivo e del grano con la "narrazione" suggestiva di luoghi che sono stati crocevia di popoli e civiltà che hanno segnato il destino dell'Isola. Un angolo di Sicilia nel cuore della Conca d'Oro che trae origine dall'antica e potente Diocesi di Monreale che, in epoca normanna raggiunse il massimo del suo splendore con la maestosità dei mosaici del suo duomo.

Costituitosi con Decreto Ministeriale il 2 novembre del 2000 e guidato da Mario Di Lorenzo, il Consorzio ha l'obiettivo di proiettarsi nei mercati internazionali più esigenti e preparati. Duplice la sfida: custodire la cultura prettamente rurale ed agricola che si tramanda da generazioni da una parte e, dall'altra, proiettarsi in avanti, insieme, per promuovere vitigni, vini e territorio, con un occhio particolare all'esperienza dell'enoturismo e ai luoghi della cultura e dell'arte costituito dal patrimonio Arabo-Normanno, tutelato dall'UNESCO, dai musei e dalle aree archeologiche che ricadono nella provincia di Palermo.

La scommessa, ambiziosa, è stata presentata martedì 1 ottobre nella splendida cornice dell'Orto Botanico di Palermo. Con l'entrata in vigore del nuovo disciplinare le otto aziende hanno voluto condividere i risultati ottenuti e presentare le iniziative di promozione che la Doc Monreale tra la fine del 2024 e il 2025 metterà in campo. Oltre ai vertici del Consorzio e ai produttori aderenti alla DOC, sono intervenuti i rappresentanti delle istituzioni culturali e delle istituzioni regionali e locali, tra cui il Prof. **Michelangelo Gruttadauria**, Presidente Sistema Museale Unipa, il Direttore del Parco Archeologico di Monte Iato, Himera e Solunto Arch. **Domenico Targia**, il Dirigente Dott. **Vincenzo Pernice** del Vivaio F. Paulsen dell'Assessorato Regionale all'Agricoltura e il Sindaco di Monreale Ing. **Alberto Arcidiacono**.



Un traguardo per un nuovo inizio. *“Il primo ottobre è stata un’importante occasione per rivendicare il valore dei nostri vini all’interno di un territorio dalle enormi potenzialità, da sempre vocato alla viticoltura d’eccellenza – sottolinea **Mario Di Lorenzo**, Presidente della Doc di Monreale –. Abbiamo tutte le carte in regola per consolidarci come Consorzio di riferimento del palermitano, e non solo. Ripartiamo da noi, dalle comunità locali, accogliendo piccoli e grandi produttori, mettendo a frutto nuove sinergie con le istituzioni locali, la cultura, la ristorazione qualificata e i tanti luoghi dell’itinerario Arabo-Normanno. L’aspetto turistico- ha **sottolineato il presidente della Doc di Monreale-** ha acquistato un valore sempre più importante. Siamo infatti a pochi chilometri da Palermo ed in più offriamo al viaggiatore la possibilità di far vivere un’esperienza unica in un territorio che offre la bellezza di una natura incontaminata, di paesaggi da gustare con gli occhi nella diversità di sfumature in ogni stagione dell’anno. Ma è nei calici, la vera sorpresa”.*

Le otto aziende del Consorzio hanno anche fatto, in modo tangibile, una proposta unitaria che rispecchia l’areale vitivinicolo della DOC di Monreale. È stata infatti realizzata La Carta dei Vini della Doc di Monreale per il mondo della ristorazione, della *sommellerie* e per i wine lovers. A presentarla, **Andrea Amadei**, testimonial d’eccezione, sommelier, gastronomo, autore

radiofonico e profondo conoscitore del mondo del vino che ha raccontato e questa storia enoica condivisa e lo straordinario valore di autenticità, attraverso una *masterclass* dedicata propri alla nuova Carta dei Vini della DOC Monreale. Sedici etichette capaci di incarnare al meglio la pregiata denominazione, otto delle quali sono state esplorate e proposte in degustazione.

Un percorso lungo quello del disciplinare che, iniziato nel 2018 è stato approvato quest'anno.

“Obiettivo prioritario- ha spiegato Benedetto Alessandro, quarta generazione di una famiglia di viticoltori- è stata la valorizzazione dell'identità. Trovare una strada comune per raccontare la nostra Storia, le nostre tradizioni ci ha portato poi di fatto a scegliere più che le varietà, le denominazioni restringendo il campo, rispetto al vecchio disciplinare da 12 a 5. Perricone e Syrah, per le uve a bacca rossa, Catarratto quelle a bacca bianca. A questa verticalità produttiva sui tre vitigni, possono essere utilizzati in blend il Nero D'Avola e l'Inzolia, con le percentuali rigorosamente definite dal disciplinare”.

Il Consorzio con una produzione complessiva di circa 50mila bottiglie con le otto aziende aderenti ad oggi, si espanderà “perché - assicurano- sono tante le richieste che stanno arrivando”. Curiosità: ogni bottiglia DOC Monreale riporterà obbligatoriamente l'annata di produzione, per offrire ai consumatori una chiara tracciabilità ed un legame autentico con il territorio. Ergo: i Magnifici Otto, parafrasando Quentin Tarantino, fanno sul serio.





Viaggi Arte e Cucina

scoprire, conoscere, gustare: il bello della vita

HOME ARTE CUCINA VIAGGI RICETTE CONTATTI CHI SIAMO

NUOVO DISCIPLINARE ED ENOTURISMO: IL RILANCIO DEL CONSORZIO DELLA DOC MONREALE

📅 2 OTTOBRE 2024 👤 MARIA MATTINA 🍷 CUCINA, VINI E BIRRE 🗨️ 0



Il territorio della Doc Monreale



di Maria Mattina

“Facciamo scruscio!”: questa la sintesi approvata con un sorriso da Mario Di Lorenzo, Presidente della Doc di Monreale, di un evento andato in scena mercoledì scorso all’Orto Botanico di Palermo. Una mattina di intenso confronto tra il Consorzio, i produttori, i referenti regionali e comunali, la stampa e la ristorazione con l’obiettivo appunto di “fare scruscio”, cioè di rilanciare con forza le tradizioni di un territorio vitivinicolo di eccellenza che può essere un volano straordinario di sviluppo turistico ed economico. Il Consorzio si è dotato dopo una lunga attesa di un nuovo disciplinare per la produzione vinicola e punta ora a un più forte legame col territorio, valorizzando i beni culturali archeologici della provincia di Palermo e intercettando i flussi dell’enoturismo e i desideri dei visitatori che non vogliono limitarsi alla visione dei mosaici del Duomo di Monreale e fuggire via. L’incontro è stato realizzato in partenariato con la CIA Sicilia Occidentale nell’ambito della misura, PSR Sicilia 2014-2022, Sottomisura 3.2 dell’Assessorato Regionale all’Agricoltura.

L’evento all’Orto Botanico ha avuto un testimonial d’eccezione: Andrea Amadei, sommelier, gastronomo e autore radiofonico. E’ stato lui a raccontare una storia enoica straordinaria e secolare, attraverso una masterclass dedicata alla nuova Carta dei Vini della DOC Monreale (presentata da Costanza Chirivino). Sedici etichette capaci di incarnare al meglio la pregiata denominazione, otto delle quali sono state esplorate e proposte in degustazione.

CERCA NEL SITO

Search

SEGUICI SU FACEBOOK:



Viaggi, arte e cucina
2,100 followers

Follow Page

Share

SEGUICI SU INSTAGRAM

ARTICOLI RECENTI

Taormina: sabato 7 dicembre la prima edizione di “Sicilia in Dolce”

Marsala Doc Fest 2024, la Storia di un vino moderno

Vini e oli di Feudo Disisa in una cena degustazione da Luci&Calici

Una Riserva Doc Sicilia per i 200 anni di Corvo

Tre giorni di iniziative alla Real Cantina Borbonica di Partinico

Invia i tuoi contributi

COMMENTI RECENTI

Annamaria bartolone su Allo Steri la mostra “Biondo-Campagnolo. Dialogo d’Arte”

Maria Mattina su Vini Fazio, i prodotti al top per l’estate

Marco Salerno su Vini Fazio, i prodotti al top per l’estate

Le otto aziende oggi aderenti al Consorzio di Tutela (Alessandro di Camporeale, Case Alte, Feudo Disisa, Marchesi de Gregorio, Porta del Vento, Principe di Corleone, Sallier de La Tour e Terre di Gratia), con l'entrata in vigore del nuovo disciplinare di produzione, hanno voluto condividere i risultati ottenuti e presentare le nuove iniziative che la Doc Monreale tra la fine del 2024 e il 2025 produrrà per promuovere e valorizzare vitigni, vini e territorio. Un occhio particolare sarà destinato all'esperienza dell'enoturismo e ai luoghi della cultura e dell'arte, costituiti dal patrimonio Arabo-Normanno, dai musei e dalle aree archeologiche che ricadono nella provincia di Palermo.

In sostanza l'obiettivo è diventare un punto di riferimento per tutti i produttori che, condividendo uno standard qualitativo dei vini, possano insieme presentarsi alla ristorazione qualificata, ai consumatori e winelover, al sistema turistico e a tutti gli attori che – tra pubblico e privato – vogliono fare rete e condividere le giuste azioni di promozione e sviluppo che possono accrescere il valore dell'esperienza offerta e l'attrattiva della destinazione. Dai vigneti alla tavola, un'associazione di idee, di valori e di bellezza che non intende però fermarsi al calice: il vino come elemento di complicità con altri tesori della città di Palermo e la sua provincia, ereditati dall'incontro di culture ed esistenze del passato. Da Monreale e Cefalù, da Solunto e Cefalà Diana: i gioielli arabo-normanni, le aree archeologiche, i musei sparsi nella provincia sono l'anima di un territorio che guarda più che mai a inedite sinergie, rientrando in un'esplicita prospettiva di valorizzazione enoturistica della DOC Monreale.

La verticalizzazione produttiva sarà invece centrata sui tre vitigni principe: Catarratto, Perricone e Syrah, con la creazione dello strumento condiviso della Carta dei vini della DOC Monreale con ben sedici vini inseriti per offrire al pubblico e al sistema della ristorazione un'offerta complessiva che, seppur nelle diversità e stili produttivi, è in grado di affermare un'identità vitivinicola importante per eccellenza e autenticità. Nel dettaglio, per esempio, il disciplinare stabilisce che il Monreale Bianco prevede un minimo del 60% del Catarratto che può essere integrato da Inzolia fino al 40%. Il Monreale rosso, compreso il Riserva, richiede almeno il 60% di Perricone che può essere accompagnato da Calabrese o Nero d'Avola. Il Monreale Rosato segue la stessa composizione del Rosso. Il Monreale Syrah infine nelle versioni Rosato o Riserva impone un minimo dell'85% di Syrah. La resa delle uve non dovrà superare il 70%.

Non è un caso che la DOC Monreale venga considerata da sempre il vigneto della città di Palermo. All'incontro, oltre ai vertici del Consorzio e ai produttori aderenti alla DOC, sono intervenuti i rappresentanti delle istituzioni culturali e delle istituzioni regionali e locali, tra cui il Direttore del Parco Archeologico di Monte Iato, Himera e Solunto Domenico Targia, il Dirigente Vincenzo Pernice del Vivaio F. Paulsen dell'Assessorato Regionale all'Agricoltura e il sindaco di Monreale Alberto Arcidiacono. Tutti hanno assicurato sostegno al progetto di rilancio enoturistico. In tal senso saranno strette le necessarie sinergie affinché Monreale e i suoi gioielli enogastronomici siano protagonisti anche a "Sicilia 2025 Regione d'Europa per la gastronomia".

Il Consorzio si estende a sud della provincia di Palermo, coinvolgendo i comuni di Monreale, Piana degli Albanesi, Camporeale, San Giuseppe Jato, San Cipirello, Santa Cristina Gela, Corleone e Roccamena, ed è la denominazione più estesa in questa zona occidentale dell'isola, con tanti microclimi e tipologie di prodotti al suo interno. "E' stata un'importante occasione per rivendicare il valore dei nostri vini all'interno di un territorio dalle enormi potenzialità, da sempre vocato alla viticoltura d'eccellenza – sottolinea Mario Di Lorenzo, Presidente della Doc di Monreale –. Abbiamo tutte le carte in regola per consolidarci come Consorzio di riferimento del Palermitano, e non solo. Ripartiamo da noi, dalle comunità locali, accogliendo piccoli e grandi produttori, mettendo a frutto nuove sinergie con le

Cerimonia di premiazione della 9° edizione del Premio Mediterraneo Packaging. – Olio del Cavaliere Enrico Bonanno su Con i Golden Pack si è conclusa la 9° edizione del Premio Mediterraneo Packaging
Francesco su Pasticcini di mandorle siciliani (con il trucco!)

C A T E G O R I E

Alberghi
Antipasti
ARTE
Cantine
Chef
Cinema
Contorni
CUCINA
Cultura
Curiosità
Destinazioni
Diari
Distillati
Dolci e Dessert
Libri
Lievitati
Mangiare Sano
Mostre
Musica
News
Offerte Low Cost
Olio
Olio
Piatti Unici
Primi
RICETTE
Ristoranti
Salse e condimenti
Secondi
Senza categoria
teatro
teatro
Tempo libero
VIAGGI
Vini e Birre

istituzioni locali, la cultura, la ristorazione qualificata e i tanti luoghi dell'itinerario Arabo-Normanno”.

“Scommettiamo sul futuro investendo in radici, terroir, ristorazione qualificata, beni culturali. – conclude Mario Di Lorenzo – Le cantine del Consorzio si trovano a pochi chilometri da Palermo; siamo circondati da paesaggi incontaminati, bellezze senza tempo, comunità che profumano di genuinità. Oggi più che mai dobbiamo fare squadra, lavorare all'unisono per potenziare l'identità di un territorio di grande respiro, da riscoprire dentro e fuori i nostri calici”.

Il Vigneto di Palermo si propone quindi come protagonista di sviluppo, confronto e dialogo, con un approccio inclusivo rivolto anche ai luoghi ereditati dall'incontro di culture ed esistenze del passato, disseminati tra Palermo e Monreale, che passano dal Parco Archeologico di Monte Iato e si estendono fino a Cefalù.



Mario Di Lorenzo, presidente del Consorzio di Tutela della Doc Monreale



📌 DOC MONREALE, ENOTURISMO, SICILIA, VINO

← Previous article

Next article →

Leave a comment

Your email address will not be published.

Comment

Name *

Email *

Website

Invia commento

Appuntamenti In evidenza

Doc Monreale. Conferenza Stampa e Degustazione dei vini della DOC. L'anima di un territorio, nuovi scenari e opportunità

di: Redazione

1 ottobre 2024



Un'occasione per esplorare le tradizioni vitivinicole di un territorio d'elezione e le opportunità che si profilano all'orizzonte: questi sono i contenuti dell'evento promosso dal **Consorzio di Tutela Doc Monreale**, in programma **martedì 1° ottobre a Palermo**, a partire dalle **ore 10.30**, e con un testimonial d'eccezione: **Andrea Amadei**, sommelier, gastronomo, autore radiofonico e profondo conoscitore del mondo del vino.



Mario Di Lorenzo, Presidente della Doc Monreale

Le **otto aziende** oggi aderenti al Consorzio di Tutela (**Alessandro di Camporeale, Case Alte, Feudo Disisa, Marchesi de Gregorio, Porta del Vento, Principe di Corleone, Sallier de La Tour e Terre di Gratia**), con l'entrata in vigore del **nuovo disciplinare** di produzione, hanno voluto condividere i risultati ottenuti e presentare le nuove iniziative che la Doc Monreale tra la fine del 2024 e il 2025 produrrà per promuovere e valorizzare vitigni, vini e territorio, con un occhio particolare all'esperienza dell'enoturismo e ai luoghi della cultura e dell'arte costituito dal patrimonio Arabo-Normanno, dai musei e dalle aree archeologiche che ricadono nella provincia di Palermo. Verticalizzazione produttiva centrata sui tre vitigni principe: **Catarratto, Perricone e Syrah**, con la creazione di uno strumento condiviso della **Carta dei vini** della DOC Monreale con ben sedici vini inseriti per offrire al pubblico e al sistema della ristorazione un'offerta complessiva che, seppur nelle diversità e stili produttivi, è in grado di affermare un'identità vitivinicola importante per eccellenza e autenticità. Non è un caso che la DOC Monreale venga considerata il vigneto della città di Palermo. All'incontro con la stampa siciliana, organizzato nella splendida cornice dell'**Orto Botanico** di Palermo, interverranno, oltre ai vertici del Consorzio e ai produttori aderenti alla DOC, i rappresentanti delle istituzioni culturali e delle istituzioni regionali e locali, tra cui il Prof. **Michelangelo Gruttadauria**, Presidente Sistema Museale Unipa, il Direttore del Parco Archeologico di Monte Iato, Himera e Solunto Arch. **Domenico Targia**, il Dirigente Dott. **Vincenzo Pernice** del Vivaio F. Paulsen dell'Assessorato Regionale all'Agricoltura e il Sindaco di Monreale Ing. **Alberto Arcidiacono**. In tal senso saranno tracciate le necessarie sinergie affinché Monreale e i suoi gioielli enogastronomici siano protagonisti a **"Sicilia 2025 Regione d'Europa per la gastronomia"**.

Il Consorzio si estende a sud della provincia di Palermo, coinvolgendo i comuni di **Monreale, Piana degli Albanesi, Camporeale, San Giuseppe Jato, San Cipirello, Santa Cristina Gela, Corleone e Roccamena**, ed è la denominazione più estesa in questa zona occidentale dell'isola, con tanti microclimi e tipologie di prodotti al suo interno. In questo lembo di terra non solo fasti e vicende di popoli antichi che hanno segnato il destino dell'isola, ma anche l'amore per la coltivazione della vite che diventa espressione di una cultura rurale che ha definito la stessa essenza delle comunità locali.

Sarà lo stesso Andrea Amadei a raccontare questa storia enoica condivisa e lo straordinario valore di autenticità, attraverso una *masterclass* dedicata alla nuova Carta dei Vini della DOC Monreale. Sedici etichette capaci di incarnare al meglio la pregiata denominazione, otto delle quali verranno esplorate e proposte in degustazione.

*"Il primo ottobre sarà un'importante occasione per rivendicare il valore dei nostri vini all'interno di un territorio dalle enormi potenzialità, da sempre vocato alla viticoltura d'eccellenza – sottolinea **Mario Di Lorenzo**, Presidente della Doc di Monreale –. Abbiamo tutte le carte in regola per consolidarci come Consorzio di riferimento del palermitano, e non solo. Ripartiamo da noi, dalle comunità locali, accogliendo piccoli e grandi produttori, mettendo a frutto nuove sinergie con le istituzioni locali, la cultura, la ristorazione qualificata e i tanti luoghi dell'itinerario Arabo-Normanno".*

Il *Vigneto di Palermo* protagonista, dunque, di una giornata di confronto e dialogo, con un approccio inclusivo rivolto anche ai luoghi ereditati dall'incontro di culture ed esistenze del passato, disseminati tra Palermo e Monreale, che passano dal Parco Archeologico di Monte Iato e si estendono fino a Cefalù.

Conferenza Stampa e Degustazione
I Vini della DOC Monreale
L'Anima di un Territorio. Nuovi scenari e opportunità

Martedì 1 Ottobre 2024 – Ore 10:30
Sala LANZA – Orto Botanico di Palermo



www.docmonreale.it seguici anche su   





Doc Monreale, nuovo look: revisione disciplinare e identità su tre vitigni

Marcello Malta 1 Ottobre 2024



Monreale (PA). Territorio d'elezione da sempre per viticoltura d'assoluta qualità, la **Doc Monreale**, che comprende le alture nord-occidentali della Sicilia con altitudini che oscillano tra i **300 e i 600 metri**, ha fin oggi raccolto meno dei giusti tributi meritevoli che avrebbe potuto e dovuto ricevere.

Doc Monreale: oltre otto secoli di storia

Un angolo di Sicilia che oggi comprende un tessuto produttivo di vitale importanza, specie se proiettato in ottica enoturistica. Collocato nell'anima della **Conca d'Oro**, affonda le sue origini nell'antico e potente **Arcivescovado di Monreale**, che ebbe massimo splendore in epoca normanna. Il territorio, i cui confini furono stabiliti nel 1182 con atto solenne redatto nelle tre lingue di allora (greco, latino e arabo), è sempre stato a completa vocazione rurale ha contribuito a plasmare l'identità delle comunità indigene, che hanno visto diversi processi storico-culturali alternarsi nel corso dei secoli, come i Fasci siciliani, lotte per la riforma agraria, il superamento del Feudo come unico modello di proprietà.



Otto, otto, tre. Non sono numeri alla rinfusa, ma un concetto esemplificativo e al contempo identitario per questa denominazione. Otto sono i comuni del comprensorio, otto sono le aziende che costituiscono il consorzio e tre sono i vitigni su cui si costruirà l'identità del territorio: **Catarratto, Perricone e Syrah.**

Il **Consorzio di Tutela Doc Monreale** si costituisce il **2 novembre 2000** e, attraverso l'attuale presidenza di **Mario Di Lorenzo**, rappresenta oggi la fervida e consolidata unione d'intenti di otto aziende, dislocate tra i comuni di **Monreale, Piana degli Albanesi, Camporeale, San Giuseppe Jato, San Cipirello, Santa Cristina Gela, Corleone e Roccamena**, che decidono di lavorare all'unisono attraverso un gioco di squadra foriero di successi sui mercati nazionali ed internazionali.



Un orizzonte comune che ha permesso a cantine come **Alessandro di Camporeale, Case Alte, Feudo Disisa, Marchesi de Gregorio, Porta del Vento, Principe di Corleone, Sallier de la Tour e Terre di Gratia** di implementare un disciplinare che avesse come strada maestra la salvaguardia degli ambienti vinicoli e la piena valorizzazione del territorio.



Nuovo disciplinare tra enoturismo e percorsi d'arte

Il **Consorzio** ha varato un **nuovo disciplinare di produzione** e ha presentato poche ore fa nuove idee e proposte che la **Doc Monreale** varerà col fine principe di valorizzare vitigni e vini, ma strizzando palesemente l'occhio ad enoturismo, ai suoi percorsi artistici arabo-normanni, ai musei e alle aree archeologiche ricadenti nella provincia di Palermo.

All'incontro con la stampa siciliana organizzato all'**Orto Botanico** di Palermo sono intervenuti i vertici del Consorzio e i produttori aderenti alla denominazione, **Michelangelo Gruttadauria**, presidente Sistema Museale Unipa, **Domenico Targia**, direttore del Parco Archeologico di Monte Iato, Himera e Solunto, **Vincenzo Pernice**, dirigente vivaio F. Paulsen dell'Assessorato Regionale all'Agricoltura, **Alberto Arcidiacono**, sindaco di Monreale. Sono state tracciate le linee guida e le sinergie attraverso le quali rendere Monreale protagonista a "**Sicilia 2025 Regione d'Europa per la gastronomia**".

Mario Di Lorenzo, presidente Doc Monreale: "Valorizziamo il vino della provincia di Palermo"

*«Il primo ottobre 2024 sancisce un'importante occasione per rivendicare il valore dei nostri vini all'interno di un territorio dalle enormi potenzialità e da sempre vocato alla viticoltura d'eccellenza – sottolinea **Mario Di Lorenzo**, presidente della **Doc Monreale**. Abbiamo tutte le carte in regola per consolidarci come consorzio di riferimento del Palermitano e non solo. Ripartiamo da noi, dalle comunità locali, accogliendo piccoli e grandi produttori, mettendo a frutto nuove sinergie con le istituzioni locali, la cultura, la ristorazione qualificata e i tanti luoghi dell'itinerario arabo-normanno».*



Originariamente dodici, poi portate a cinque, sono tre oggi le varietà autoctone produttive su cui le otto aziende si verticalizzeranno: **Catarratto**, **Perricone** e l'internazionale **Syrah**, come già anticipato sopra, ormai da anni “adottato” e fortemente costituente l’anima viticola siciliana. Il **Monreale bianco** sarà costituito da Catarratto con percentuale che va dal 60% al 100% ed eventuale saldo di Inzolia, il **Monreale Rosso** da Perricone con percentuale minima identica al precedente ed eventuale saldo di Nero d’Avola, mentre il **Monreale Syrah** sarà esclusivamente monovarietale. Per i rossi prevista la versione rosato, ma anche Riserva. Per il Metodo Classico se ne riparlerà più avanti. Il disciplinare è in fase di approvazione e la via temporale è ancora lunga.



Fulgida novità sarà la **Carta dei vini** della **Doc Monreale** che offrirà sedici vini appannaggio del pubblico, ma soprattutto verso la ristorazione. Anime differenti, espressioni produttive dissimili, ma tutte tessere di uno straordinario mosaico fortemente identitario in quanto ad eccellenza e ad autenticità.

PALERMO

MARIO DI LORENZO

PRESIDENTE CONSORZIO TUTELA VINI DOC MONREALE

I VINI DELLA DOC MONREALE: L'ANIMA DI UN TERRITORIO

28 SETTEMBRE 2024 **Vini DOC Monreale: un percorso tra storia, tradizioni e innovazione**



Vini DOC Monreale: un percorso tra storia, tradizioni e innovazione

1/2



Un'occasione per esplorare le tradizioni vitivinicole di un territorio d'elezione e le opportunità che si profilano all'orizzonte: questi sono i contenuti dell'evento promosso dal **Consorzio di Tutela Doc Monreale**, in programma martedì 1° ottobre a Palermo.

Il Consorzio di Tutela Doc Monreale si estende a sud della provincia di Palermo, coinvolgendo i comuni di Monreale, Piana degli Albanesi, Camporeale, San Giuseppe Jato, San Cipirello, Santa Cristina Gela, Corleone e Roccamena, ed è la denominazione più estesa in questa zona occidentale dell'isola, con tanti microclimi e tipologie di prodotti al suo interno. In questo lembo di terra non solo fasti e vicende di popoli antichi che hanno segnato il destino dell'isola, ma anche l'amore per la coltivazione della vite che diventa espressione di una cultura rurale che ha definito la stessa essenza delle comunità locali.

Le otto aziende oggi aderenti al Consorzio di Tutela (Alessandro di Camporeale, Case Alte, Feudo Disisa, Marchesi de Gregorio, Porta del Vento, Principe di Corleone, Sallier de La Tour e Terre di Gratia) presentano le nuove iniziative della Doc Monreale per la fine del 2024 e il 2025. L'intenzione è quella di **promuovere e valorizzare** vitigni, vini e territorio, con un occhio particolare all'esperienza dell'**enoturismo** e ai luoghi della cultura e dell'arte costituito dal **patrimonio Arabo-Normanno**, dai musei e dalle aree archeologiche che ricadono nella provincia di Palermo.

La produzione della DOC Monreale sarà centrata sui tre vitigni principe: Catarratto, Perricone e Syrah, con la creazione di una Carta dei vini che presenterà ben sedici vini per offrire al pubblico e al sistema della ristorazione un'offerta complessiva che, seppur nelle diversità e stili produttivi, sarà in grado di affermare un'identità vitivinicola importante per eccellenza e autenticità. Non è un caso che la DOC Monreale venga considerata il vigneto della città di Palermo.



HOME DIRETTA GUARDA IL TG LE NOTIZIE DAL TERRITORIO PROGRAMMI TV CONTATTI

DOC Monreale: un nuovo passo avanti per costruire futuro

27 Settembre 2024 Redazione

consorzio di tutela
DOC
Monreale

**Conferenza Stampa e Degustazione
I Vini della DOC Monreale
L'Anima di un Territorio. Nuovi scenari e opportunità**

Martedì 1 Ottobre 2024 – Ore 10:30
Sala LANZA – Orto Botanico di Palermo







www.docmonreale.it seguici anche su   







Un'occasione per esplorare le tradizioni vitivinicole di un territorio d'elezione e le opportunità che si profilano all'orizzonte: questi sono i contenuti dell'evento promosso dal **Consorzio di Tutela Doc Monreale**, in

programma **martedì 1° ottobre a Palermo**, a partire dalle **ore 10.30**, e con un testimonial d'eccezione: **Andrea Amadei**, sommelier, gastronomo, autore radiofonico e profondo conoscitore del mondo del vino.

Le **otto aziende** oggi aderenti al Consorzio di Tutela (**Alessandro di Camporeale, Case Alte, Feudo Disisa, Marchesi de Gregorio, Porta del Vento, Principe di Corleone, Sallier de La Tour e Terre di Gratia**), con l'entrata in vigore del **nuovo disciplinare** di produzione, hanno voluto condividere i risultati ottenuti e presentare le nuove iniziative che la Doc Monreale tra la fine del 2024 e il 2025 produrrà per promuovere e valorizzare vitigni, vini e territorio, con un occhio particolare all'esperienza dell'enoturismo e ai luoghi della cultura e dell'arte costituito dal patrimonio Arabo-Normanno, dai musei e dalle aree archeologiche che ricadono nella provincia di Palermo. Verticalizzazione produttiva centrata sui tre vitigni principe: **Catarratto, Perricone e Syrah**, con la creazione di uno strumento condiviso della **Carta dei vini** della DOC Monreale con ben sedici vini inseriti per offrire al pubblico e al sistema della ristorazione un'offerta complessiva che, seppur nelle diversità e stili produttivi, è in grado di affermare un'identità vitivinicola importante per eccellenza e autenticità. Non è un caso che la DOC Monreale venga considerata il vigneto della città di Palermo. All'incontro con la stampa siciliana, organizzato nella splendida cornice dell'**Orto Botanico** di Palermo, interverranno, oltre ai vertici del Consorzio e ai produttori aderenti alla DOC, i rappresentanti delle istituzioni culturali e delle istituzioni regionali e locali, tra cui il Prof. **Michelangelo Gruttadauria**, Presidente Sistema Museale Unipa, il Direttore del Parco Archeologico di Monte Iato, Himera e Solunto Arch. **Domenico Targia**, il Dirigente Dott. **Vincenzo Pernice** del Vivaio F. Paulsen dell'Assessorato Regionale all'Agricoltura e il Sindaco di Monreale Ing. **Alberto Arcidiacono**. In tal senso saranno tracciate le necessarie sinergie affinché Monreale e i suoi gioielli enogastronomici siano protagonisti a "**Sicilia 2025 Regione d'Europa per la gastronomia**".

Il Consorzio si estende a sud della provincia di Palermo, coinvolgendo i comuni di **Monreale, Piana degli Albanesi, Camporeale, San Giuseppe Jato, San Cipirello, Santa Cristina Gela, Corleone e Roccamena**, ed è la denominazione più estesa in questa zona occidentale dell'isola, con tanti microclimi e tipologie di prodotti al suo interno. In questo lembo di terra non solo fasti e vicende di popoli antichi che hanno segnato il destino dell'isola, ma anche l'amore per la coltivazione della vite che diventa espressione di una cultura rurale che ha definito la stessa essenza delle comunità locali.

Sarà lo stesso Andrea Amadei a raccontare questa storia enoica condivisa e lo straordinario valore di autenticità, attraverso una *masterclass* dedicata alla nuova Carta dei Vini della DOC Monreale. Sedici etichette capaci di incarnare al meglio la pregiata denominazione, otto delle quali verranno esplorate e proposte in degustazione.

*"Il primo ottobre sarà un'importante occasione per rivendicare il valore dei nostri vini all'interno di un territorio dalle enormi potenzialità, da sempre vocato alla viticoltura d'eccellenza – sottolinea **Mario Di Lorenzo**, Presidente della Doc di Monreale –. Abbiamo tutte le carte in regola per consolidarci come Consorzio di riferimento del palermitano, e non solo. Ripartiamo da noi, dalle comunità locali, accogliendo piccoli e grandi produttori, mettendo a frutto nuove sinergie con le istituzioni locali, la cultura, la ristorazione qualificata e i tanti luoghi dell'itinerario Arabo-Normanno".*

Il *Vigneto di Palermo* protagonista, dunque, di una giornata di confronto e dialogo, con un approccio inclusivo rivolto anche ai luoghi ereditati dall'incontro di culture ed esistenze del passato, disseminati tra Palermo e Monreale, che passano dal Parco Archeologico di Monte Iato e si estendono fino a Cefalù.

zarabaza

CS_DOC Monreale: un nuovo passo avanti per costruire futuro

Redazione 27 Settembre 2024



Un'occasione per esplorare le tradizioni vitivinicole di un territorio d'elezione e le opportunità che si profilano all'orizzonte: questi sono i contenuti dell'evento promosso dal Consorzio di Tutela Doc Monreale, in programma martedì 1° ottobre a Palermo, a partire dalle ore 10.30, e con un testimonial d'eccezione: Andrea Amadei, sommelier, gastronomo, autore radiofonico e profondo conoscitore del mondo del vino.



Le otto aziende oggi aderenti al Consorzio di Tutela (Alessandro di Camporeale, Case Alte, Feudo Disisa, Marchesi de Gregorio, Porta del Vento, Principe di Corleone, Sallier de La Tour e Terre di Gratia), con l'entrata in vigore del nuovo disciplinare di produzione, hanno voluto condividere i risultati ottenuti e presentare le nuove iniziative che la Doc Monreale tra la fine del 2024 e il 2025 produrrà per promuovere e valorizzare vitigni, vini e territorio, con un occhio particolare all'esperienza dell'enoturismo e ai luoghi della cultura e dell'arte costituito dal patrimonio Arabo-Normanno, dai musei e dalle aree archeologiche che ricadono nella provincia di Palermo. Verticalizzazione produttiva centrata sui tre vitigni principe: Catarratto, Perricone e Syrah, con la creazione di uno strumento condiviso della Carta dei vini della DOC Monreale con ben sedici vini inseriti per offrire al pubblico e al sistema della ristorazione un'offerta complessiva che, seppur nelle diversità e stili produttivi, è in grado di affermare un'identità vitivinicola importante per eccellenza e autenticità. Non è un caso che la DOC Monreale venga considerata il vigneto della città di Palermo. All'incontro con la stampa siciliana, organizzato nella splendida cornice dell'Orto Botanico di Palermo, intervengono, oltre ai vertici del Consorzio e ai produttori aderenti alla DOC, i rappresentanti delle istituzioni culturali e delle istituzioni regionali e locali, tra cui il Prof. Michelangelo Gruttadauria, Presidente Sistema Museale Unipa, il Direttore del Parco Archeologico di Monte Iato, Himera e Solunto Arch. Domenico Targia, il Dirigente Dott. Vincenzo Pernice del Vivaio F. Paulsen dell'Assessorato Regionale all'Agricoltura e il Sindaco di Monreale Ing. Alberto Arcidiacono. In tal senso saranno tracciate le necessarie sinergie affinché Monreale e i suoi gioielli enogastronomici siano protagonisti a "Sicilia 2025 Regione d'Europa per la gastronomia".

Il Consorzio si estende a sud della provincia di Palermo, coinvolgendo i comuni di Monreale, Piana degli Albanesi, Camporeale, San Giuseppe Jato, San Cipirello, Santa Cristina Gela,

Corleone e Roccamena, ed è la denominazione più estesa in questa zona occidentale dell'isola, con tanti microclimi e tipologie di prodotti al suo interno. In questo lembo di terra non solo fasti e vicende di popoli antichi che hanno segnato il destino dell'isola, ma anche l'amore per la coltivazione della vite che diventa espressione di una cultura rurale che ha definito la stessa essenza delle comunità locali.

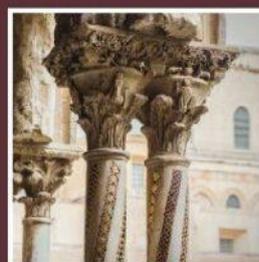
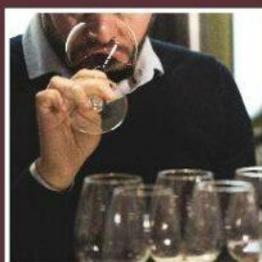
Sarà lo stesso Andrea Amadei a raccontare questa storia enoica condivisa e lo straordinario valore di autenticità, attraverso una masterclass dedicata alla nuova Carta dei Vini della DOC Monreale. Sedici etichette capaci di incarnare al meglio la pregiata denominazione, otto delle quali verranno esplorate e proposte in degustazione.

“Il primo ottobre sarà un'importante occasione per rivendicare il valore dei nostri vini all'interno di un territorio dalle enormi potenzialità, da sempre vocato alla viticoltura d'eccellenza – sottolinea Mario Di Lorenzo, Presidente della Doc di Monreale –. Abbiamo tutte le carte in regola per consolidarci come Consorzio di riferimento del palermitano, e non solo. Ripartiamo da noi, dalle comunità locali, accogliendo piccoli e grandi produttori, mettendo a frutto nuove sinergie con le istituzioni locali, la cultura, la ristorazione qualificata e i tanti luoghi dell'itinerario Arabo-Normanno”.

Il Vigneto di Palermo protagonista, dunque, di una giornata di confronto e dialogo, con un approccio inclusivo rivolto anche ai luoghi ereditati dall'incontro di culture ed esistenze del passato, disseminati tra Palermo e Monreale, che passano dal Parco Archeologico di Monte Iato e si estendono fino a Cefalù.

**Conferenza Stampa e Degustazione
I Vini della DOC Monreale
L'Anima di un Territorio. Nuovi scenari e opportunità**

Martedì 1 Ottobre 2024 – Ore 10:30
Sala LANZA – Orto Botanico di Palermo



www.docmonreale.it seguici anche su   





SETTEMBRE 27, 2024 - CONSORZIO DI TUTELA DOC MONREALE

DOC MONREALE: UN NUOVO PASSO AVANTI PER COSTRUIRE FUTURO

Un'occasione per esplorare le tradizioni vitivinicole di un territorio d'elezione e le opportunità che si profilano all'orizzonte: questi sono i contenuti dell'evento promosso dal **Consorzio di Tutela Doc Monreale**, in programma **martedì 1° ottobre a Palermo**, a partire dalle **ore 10.30**, e con un testimonial d'eccezione: **Andrea Amadei**, sommelier, gastronomo, autore radiofonico e profondo conoscitore del mondo del vino.

Le **otto aziende** oggi aderenti al Consorzio di Tutela (**Alessandro di Camporeale, Case Alte, Feudo Disisa, Marchesi de Gregorio, Porta del Vento, Principe di Corleone, Sallier de La Tour e Terre di Gratia**), con l'entrata in vigore del **nuovo disciplinare** di produzione, hanno voluto condividere i risultati ottenuti e presentare le nuove iniziative che la Doc Monreale tra la fine del 2024 e il 2025 produrrà per promuovere e valorizzare vitigni, vini e territorio, con un occhio particolare all'esperienza dell'enoturismo e ai luoghi della cultura e dell'arte costituito dal patrimonio Arabo-Normanno, dai musei e dalle aree archeologiche che ricadono nella provincia di Palermo. Verticalizzazione produttiva centrata sui tre vitigni principe: **Catarratto, Perricone e Syrah**, con la creazione di uno strumento condiviso della **Carta dei vini** della DOC Monreale con ben sedici vini inseriti per offrire al pubblico e al sistema della ristorazione un'offerta complessiva che, seppur nelle diversità e stili produttivi, è in grado di affermare un'identità vitivinicola importante per eccellenza e autenticità. Non è un caso che la DOC Monreale venga considerata il vigneto della città di Palermo. All'incontro con la stampa siciliana, organizzato nella splendida cornice dell'**Orto Botanico** di Palermo, interverranno, oltre ai vertici del Consorzio e ai produttori aderenti alla DOC, i rappresentanti delle istituzioni culturali e delle istituzioni regionali e locali, tra cui il Prof. **Michelangelo Gruttadauria**, Presidente Sistema Museale Unipa, il Direttore del Parco Archeologico di Monte Iato, Himera e Solunto Arch. **Domenico Targia**, il Dirigente Dott. **Vincenzo Pernice** del Vivaio F. Paulsen dell'Assessorato Regionale all'Agricoltura e il Sindaco di Monreale Ing. **Alberto Arcidiacono**. In tal senso saranno tracciate le necessarie sinergie affinché Monreale e i suoi gioielli enogastronomici siano protagonisti a "**Sicilia 2025 Regione d'Europa per la gastronomia**".

Il Consorzio si estende a sud della provincia di Palermo, coinvolgendo i comuni di **Monreale, Piana degli Albanesi, Camporeale, San Giuseppe Jato, San Cipirello, Santa Cristina Gela, Corleone e Roccamena**, ed è la denominazione più estesa in questa zona occidentale dell'isola, con tanti microclimi e tipologie di prodotti al suo interno. In questo lembo di terra non solo fasti e vicende di popoli antichi che hanno segnato il destino dell'isola, ma anche l'amore per la coltivazione della vite che diventa espressione di una cultura rurale che ha definito la stessa essenza delle comunità locali.

Sarà lo stesso Andrea Amadei a raccontare questa storia enoica condivisa e lo straordinario valore di autenticità, attraverso una *masterclass* dedicata alla nuova Carta dei Vini della DOC Monreale. Sedici etichette capaci di incarnare al meglio la pregiata denominazione, otto delle quali verranno esplorate e proposte in degustazione.

"Il primo ottobre sarà un'importante occasione per rivendicare il valore dei nostri vini all'interno di un territorio dalle enormi potenzialità, da sempre vocato alla viticoltura d'eccellenza – sottolinea Mario Di Lorenzo, Presidente della Doc di Monreale –. Abbiamo tutte le carte in regola per consolidarci come Consorzio di riferimento del palermitano, e non solo. Ripartiamo da noi, dalle comunità locali, accogliendo piccoli e grandi produttori, mettendo a frutto nuove sinergie con le istituzioni locali, la cultura, la ristorazione qualificata e i tanti luoghi dell'itinerario Arabo-Normanno".

Il *Vigneto di Palermo* protagonista, dunque, di una giornata di confronto e dialogo, con un approccio inclusivo rivolto anche ai luoghi ereditati dall'incontro di culture ed esistenze del passato, disseminati tra Palermo e Monreale, che passano dal Parco Archeologico di Monte Iato e si estendono fino a Cefalù.

Aree interne ad alto potenziale: in Calabria piano S

Indice

Servizio | [Industria](#)



Un nuovo disciplinare per la Doc. Monreale: il territorio al centro

di Nino Amadore

8 luglio 2024



Ascolta la versione audio dell'articolo



🕒 2' di lettura



Un maggiore legame con il territorio grazie alla valorizzazione dei vitigni tradizionali come il Perricone, il Catarratto e il Syrah. È questo il cuore di quella che possiamo definire una svolta per la Doc di Monreale di cui fanno parte aziende che hanno già fatto la storia del vino siciliano (Alessandro di Camporeale, Feudo Disisa, Principe di Corleone, Case Alte, Porta del Vento, Sallier de la Tour (Tasca), Terre di Gratia, Marchesi De Gregorio solo per citare quelle più antiche), un territorio vastissimo che si estende dalle porte di Palermo fino al confine con la provincia di Trapani e comprende, giusto per far capire l'importanza, il territorio del Comune di Monreale ma

Servizio | Industria



Un nuovo disciplinare per la Doc. Monreale: il territorio al centro

di Nino Amadore

8 luglio 2024

Un maggiore legame con il territorio grazie alla valorizzazione dei vitigni tradizionali come il Perricone, il Catarratto e il Syrah. È questo il cuore di quella che possiamo definire una svolta per la Doc di Monreale di cui fanno parte aziende che hanno già fatto la storia del vino siciliano (Alessandro di Camporeale, Feudo Disisa, Principe di Corleone, Case Alte, Porta del Vento, Sallier de la Tour (Tasca), Terre di Gratia, Marchesi De Gregorio solo per citare quelle più antiche), un territorio vastissimo che si estende dalle porte di Palermo fino al confine con la provincia di Trapani e comprende, giusto per far capire l'importanza, il territorio del Comune di Monreale ma anche quelli di Piana degli Albanesi, Camporeale, San Giuseppe Jato, San Cipirello, Santa Cristina Gela, Corleone e Roccamena. Il Consorzio della Doc di Monreale, presieduto da Mario di Lorenzo amministratore dell'azienda Feudo Disisa, ha deliberato di cambiare il disciplinare così da 15 varietà ammesse nel precedente disciplinare si è passati ai tre vitigni principale Catarratto, Perricone e Syrah e due secondari per blend ammessi sino al 40% per il Nero d'Avola e l'Insolia per il Catarratto, sempre sino ad un massimo del 40%.

La modifica del disciplinare prevede che il Syrah Doc Monreale non possa essere in blend ma solo in purezza. Come è evidente esce dal disciplinare (rimanendovi solo per il blend) il Nero d'Avola e non è previsto il Grillo (per i bianchi). «Nel 2000 quando il disciplinare venne fatto – spiega Di Lorenzo – furono inserite parecchie varietà: dal Grillo al Pinot

Bianco, al Sangiovese. In pratica varietà che non avevano un legame diretto con il nostro territorio e la nostra identità. Con questa scelta il Consorzio ha voluto valorizzare i vitigni tradizionali cui si è aggiunto il Syrah che negli anni ha dimostrato una certa affinità con questo territorio. Il Grillo e Il Nero d'Avola fanno parte del disciplinare del Consorzio Doc Sicilia che fa già un ottimo lavoro».

Oggi gli ettari rivendicati a valere sulla Doc Monreale sono poco più di 60 ma per la vendemmia 2024 saliranno già a 100 ettari e hanno queste caratteristiche: media alta collina, vigneti in altura e su diverse esposizioni, suoli calcareo argillosi, ventilazione e preminenza aridocoltura con irrigazione di soccorso. La scelta del Consorzio, che punta sull'identità del territorio, va anche incontro all'esigenza di spingere sulla strada dell'enoturismo. Un progetto su cui il Consorzio sta lavorando per cogliere le opportunità che arrivano dall'incremento che sta interessando il palermitano e in generale tutta la Sicilia: un ruolo chiave è quello dell'itinerario arabo normanno riconosciuto dall'Unesco tra Monreale, Palermo e Cefalù.

Consigliati per te

Intanto il 18 giugno i rappresentanti del Consorzio della Doc Monreale hanno incontrato diverse aziende del territorio, oggi non più presenti nella Doc: a loro il presidente e i consiglieri hanno presentato il Piano di sviluppo per il 2024/2025 con diverse novità e la scelta di costituire per la prima volta la Carta dei vini della Doc Monreale - 18 vini in tutto - che verranno promossi e commercializzati in esclusiva da partner strategici che saranno presentati alla stampa e al tessuto produttivo il prossimo 1 ottobre.