

di: Agnese Ceschi

Passione per la Sicilia, passione per il vino

L'intervista a Vincenzo Pollara, autentico vignaiolo siciliano, che cerca l'eccellenza nel bicchiere.



Cosa significa essere un vignaiolo siciliano? Lo abbiamo chiesto a Vincenzo Pollara, un autentico produttore siciliano, proprietario di Principe di Corleone, azienda con un secolo di tradizione nel mondo del vino.

Eccellenza da bere è il motto dell'azienda di Monreale, vicino a Palermo.

I vini armoniosi di Principe di Corleone riflettono l'autenticità di una terra eccezionale come la Sicilia.

Come è nata l'azienda vinicola?

L'azienda nacque nel lontano 1892 quando il bisnonno Giuseppe Pollara comprò l'azienda dal principe di Corleone. Negli anni '60 poi il nonno Leoluca riconvertì i vigneti e infine nel decennio 1980-90, il decennio della rinascita della vitivinicoltura siciliana, vennero impiantati vigneti con sesti più razionali e vennero innestati sia cultivar autoctone (nero



Wine Meridian

Read It, Taste It

Italian daily news for key players and wine lovers

d'Avola, Inzolia, Nerello mascalese, Grillo...) che cultivar alloctone come il Cabernet Sauvignon, il Pinot, lo Chardonnay, il Sirah. Nello stesso periodo fu costruita l'odierna cantina dove grazie ai nostri enologi e alle moderne tecnologie si riesce ad esaltare le eccellenze che la natura ci dona.

Come è nata la Sua passione per il vino?

Da sempre la famiglia Pollara, con la sua passione e il suo talento, ha saputo trasmettere la cultura e il valore dei vini prodotti in Sicilia e si è posta il compito di dare un futuro all'opera intrapresa dal fondatore Giuseppe Pollara nel lontano 1892.

Descriva i suoi vini...

I vini Principe di Corleone sono sinonimo di eccellenza, eleganza e raffinatezza. Etichette dal gusto contemporaneo prodotte con uve autoctone ed internazionali, che in Sicilia trovano una nuova e inconfondibile personalità.

Quale aggettivo darebbe per definire l'azienda?

Eccellenza da bere.

Quale aggettivo per definire se stesso come produttore?

Rispettoso della natura.

Quali limiti o risorse vede in questo lavoro?

I limiti sono molti e diversi: in primis, l'elevata concorrenza e la difficoltà di reperimento di figure qualificate.

Mi racconti qualcosa di sé...

Sono fortemente convinto che la qualità del vino nasca innanzitutto dal vigneto. Priorità diventa quindi dedicarsi al continuo mantenimento delle vigne, allo sviluppo della cantina di vinificazione e dei programmi di ricerca su specifiche cultivar autoctone.

Che attitudine ha l'azienda verso i mercati internazionali?

L'azienda ha una buona attitudine ad esportare le proprie eccellenze all'estero.

I nostri vini, soprattutto gli autoctoni e le nostre riserve, sono ben apprezzate in moltissimi paesi europei come la Germania, Svizzera, Belgio, Olanda, Malta, Gran Bretagna ma anche oltre oceano Usa e Giappone.



Wine Meridian

Read It, Taste It

Italian daily news for key players and wine lovers

Entro il prossimo anno contiamo di attivare nuovi mercati come: Irlanda, Svezia, Norvegia, Danimarca.

Mi racconta una storia di vino legata alla sua azienda?

Era il 1970 quando mio nonno incontrò un suo vecchio amico enologo francese venuto per lavoro in Sicilia. Davanti a una granita presa in un bar a pochi passi dai Quattro Canti di Palermo, luogo storico della città che richiamava l'antica nobiltà siciliana, chiacchieravano delle impressioni del francese sulla Sicilia.

L'enologo, nel suo giro dell'agro siciliano, ne aveva apprezzato la fertilità e le condizioni climatiche capaci di donare alle uve una fragranza rara.

Consigliò così a Leoluca di sperimentare l'introduzione di vitigni internazionali, convinto che i frutti sarebbero stati memorabili.

Così il nonno iniziò nelle sue terre la coltivazione del Merlot e del Cabernet Sauvignon. Dopo tanti anni la conferma di questa intuizione è il Quattro Canti, un vino blend contemporaneo che fonda le sue radici su un'antica amicizia nata dalla stessa infinita passione per la terra e i suoi frutti.