Cantine Brugnano: eredità e rinascita

scritto da Claudia Meo | 11 Novembre 2025



Cantine Brugnano rinasce dopo sei anni di sospensione grazie ai fratelli Francesco e Giuseppe con Anastasia. L'azienda siciliana, tra le Doc Monreale e Alcamo, ha trasformato la pausa in opportunità di crescita, passando da gestione familiare tradizionale a struttura moderna con 15 risorse e 250.000 bottiglie prodotte dal 2022.

I vigneti di Cantine Brugnano si estendono tra le Doc Monreale e Alcamo. L'azienda, nata alla fine degli Anni 70, ha costruito la sua reputazione sui vitigni autoctoni e su un profondo legame con il territorio. Oggi è condotta dai fratelli **Francesco** e **Giuseppe Brugnano**, e dalla moglie di Francesco, **Anastasia**.

Papà Salvatore, erede della seconda generazione

familiare, aveva imparato il mestiere direttamente sul campo, tra i filari e la cantina. Quando si trovò di fronte alla difficile decisione di sospendere la produzione, lo fece perché fortemente impegnato nell'avvio di altre attività imprenditoriali di famiglia che richiedevano tutta la sua attenzione. Quella che sembrava una pausa forzata di quasi sei anni si rivelò, invece, non un abbandono, ma la premessa di un nuovo inizio: una sospensione fertile.

La vera storia di Cantine Brugnano è infatti, anzitutto, quella di un cambio generazionale, prima di diventare quella di una produzione che cresce o di etichette di successo. Durante la lunga pausa produttiva la famiglia si è interrogata su cosa significasse davvero continuare. Da questa riflessione è nata la convinzione che l'azienda potesse rinascere solo se ripensata completamente, con grande riconoscimento del valore creato da Salvatore, ma con una prospettiva del tutto più ampia.

"È stata una re-start-up", spiega oggi Anastasia, che coordina i mercati esteri, mentre Francesco segue la produzione e le vendite in Italia e Giuseppe si occupa della parte agronomica e dei vigneti. Oggi l'azienda conta circa **15 risorse** stabili, oltre alla squadra agricola.

Leggi anche: Cantine Brugnano, l'anima giovane di una re-start-up siciliana

Per tutta la famiglia, quel momento segnò molto più di una ripartenza: fu un ritorno alle origini, un gesto carico di significato. Quando le porte dell'azienda si riaprirono, per Salvatore fu motivo di profonda gioia e orgoglio; vedere la cantina di famiglia tornare a vivere significava ritrovare una parte di sé e passare idealmente il testimone alle nuove generazioni.

Il nuovo corso ha significato una **trasformazione gestionale radicale**. "Un tempo bastavano poche figure interne – racconta

Anastasia – ma oggi servono competenze precise: dall'hospitality manager al direttore commerciale, fino a chi segue la comunicazione e i rapporti con i mercati esteri." L'azienda ha inoltre scelto di farsi affiancare da consulenti di rilievo per dare coerenza a ogni fase, dal vigneto alla bottiglia.

Il cambiamento del settore ha reso questa evoluzione indispensabile. In Sicilia il numero di cantine è aumentato notevolmente e per distinguersi non basta più produrre bene: serve visione, capacità di racconto e organizzazione. Cantine Brugnano lo ha capito e ha deciso di costruire il proprio futuro su basi solide.

Tra i simboli di questa rinascita c'è **Honoris Causa**, il Riserva più importante della casa, un Nero d'Avola con una piccola quota di Syrah, affinato due anni in barrique. È il vino che più di tutti incarna la memoria del Papà Salvatore: si chiama così perché, da autodidatta del vino, "avrebbe meritato una laurea honoris causa", come amavano dire i suoi amici. Il cerchio che compare su molte delle etichette Brugnano è un richiamo a quella continuità familiare che non si interrompe, ma evolve.

Oggi l'azienda produce circa **250.000 bottiglie**, un risultato che potrebbe far pensare a una storia lunga e lineare, ma che invece si riferisce a un periodo brevissimo: appena dal 2022 a oggi. Un dato che racconta la forza di un gruppo giovane, determinato, che ha saputo ripartire da zero in un mercato più competitivo e complesso.

Dietro ogni decisione, però, resta il valore più autentico: la voglia di riuscire. Quella tensione che non nasce dal bisogno, ma dal desiderio di costruire qualcosa che duri. È la stessa energia che Anastasia porta con sé in ogni fiera, dove il pubblico percepisce immediatamente la passione che anima la famiglia Brugnano.

Un’energia che si proietta già verso il futuro. “Portiamo spesso le nostre due bambine in vigna – racconta Anastasia – perché crescano dentro questa realtà, respirando gli stessi profumi con cui è cresciuto Francesco. Per noi è importante trasmettere non solo un mestiere, ma un modo di vivere.”

Forse è proprio qui che si chiude il cerchio di Cantine Brugnano: non un’azienda risorta, ma un’eredità trasformata in progetto; un equilibrio raro tra memoria e ambizione, tra rispetto e slancio; una pausa che ha insegnato ad ascoltarsi e a ripartire verso un futuro diverso.

Punti chiave

1. **Sospensione produttiva di sei anni si trasforma in premessa per una rinascita aziendale** pensata come “re-start-up” dalla famiglia.
2. **Cambio generazionale strategico** con Francesco, Giuseppe e Anastasia che ripensano completamente il modello gestionale dell’azienda siciliana.
3. **Crescita rapida a 250.000 bottiglie** prodotte in soli tre anni tra le Doc Monreale e Alcamo.
4. **Honoris Causa, il Riserva di punta**, dedicato a papà Salvatore: Nero d’Avola con Syrah affinato due anni.
5. **Struttura aziendale moderna** con 15 risorse stabili e ruoli specializzati per affrontare il mercato competitivo attuale.