

Con un nuovo ancestrale e un passito di Zibibbo Baglio Diar amplia il racconto della sicilianità

scritto da Claudia Meo | 10 Marzo 2026



Baglio Diar, cantina marsalese guidata da Nicola Di Girolamo, amplia il proprio portafoglio con Pumie, metodo ancestrale da Nocera in purezza prodotto a Mazara del Vallo, e un passito di Zibibbo in lavorazione. La strategia punta su identità territoriale siciliana, gradazioni più contenute e l'espansione in nuovi mercati internazionali, dal Giappone ai Paesi Baltici.

La giovane realtà di Marsala guidata da Nicola Di Girolamo, che ha raggiunto una produzione di 90.000 bottiglie, continua a definire il proprio portafoglio con scelte mirate, capaci di

dialogare tanto con le nuove generazioni quanto con segmenti di nicchia ad alto valore aggiunto. L'inserimento di nuove referenze nel portafoglio prodotti di Baglio Diar è sempre dettato dall'opportunità di diversificare la propria offerta rimanendo fedeli all'identità siciliana.

L'ultima novità si chiama **Pumìe**, metodo **ancestrale a base di Nocera in purezza**, IGP Terre Siciliane, prodotto nei vigneti di Mazara del Vallo. Dopo il successo di Lumìe, l'ancestrale da Catarratto introdotto lo scorso anno e andato oltre le aspettative iniziali, Baglio Diar raddoppia la scommessa affiancando un "rosso chiaro" che mantiene lo stesso approccio, informale ma identitario. Pumìe è una nuova tappa della [ricerca estetica e identitaria](#) della cantina. Pumìe nasce da uve raccolte di notte nella seconda settimana di settembre, coltivate su suoli prevalentemente sabbiosi, in un contesto climatico mediterraneo mitigato dalle brezze marine. La vinificazione segue il metodo ancestrale: pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata di 13 gradi, arresto tramite raffreddamento e successiva ripresa naturale in bottiglia fino a completamento, con un affinamento di almeno cinque mesi. Il risultato è un vino da 11 gradi, non convenzionale per un vino siciliano, con un profilo cromatico rosa chiaretto intenso dai riflessi violacei e un corredo aromatico che spazia dalla mela rossa matura al melone bianco, fino a note agrumate di pompelmo e lime, lampone e una chiusura fresca, sostenuta da vivace acidità.

Il nome stesso racconta la filosofia aziendale: "Pumìe" richiama il termine siciliano "pumu", mela, ed è un neologismo costruito per assonanza con Lumìe. Le due etichette dialogano tra loro, con un'estetica giocosa che rispecchia l'anima del progetto: vini non convenzionali, pensati per momenti di consumo trasversali, dall'aperitivo agli abbinamenti più creativi. Con una prima tiratura di circa 3.000 bottiglie, Pumìe rappresenta un tassello coerente di una **strategia che guarda a un pubblico curioso, attratto da vini informali e a**

gradazione contenuta.

Il **tema della moderazione alcolica** è centrale nell'evoluzione recente di Baglio Diar. L'attenzione alle nuove sensibilità di consumo si traduce in un lavoro progressivo di riduzione delle gradazioni: nelle ultime annate diversi vini dell'azienda registrano un abbassamento di grado. Oggi la gamma si colloca in un range che va dai 10,5–11% fino a un massimo di 13,5%, in controtendenza rispetto a una certa tradizione siciliana più estrattiva. Una scelta che tiene insieme mercato e rispetto del profilo organolettico, senza snaturare l'identità dei vini.

Se Pumìe, che sta uscendo in questo momento sul mercato incarna il volto più dinamico e generazionale dell'anima di Baglio Diar, c'è un'altra grande novità, ancora in fase di lavorazione, che guarda ad una dimensione diversa: il **primo passito da Zibibbo** della cantina. Si tratta di una produzione limitata, non oltre le 1.500–2.000 bottiglie, destinata a rappresentare una "chicca" nel portafoglio. L'uva, raccolta e lasciata appassire, è oggetto di una lunga macerazione che coinvolge anche l'utilizzo di uva passa per incrementare intensità aromatica e concentrazione zuccherina. Il vino, ancora in fase di evoluzione, promette maggiore profondità e dolcezza rispetto ai primi assaggi.

In questo caso cambia anche il registro stilistico: etichetta più minimale, impostazione più elegante, posizionamento di nicchia. Un prodotto pensato per completare l'offerta negli abbinamenti con i dessert e intercettare una fascia di mercato diversa, con margini più elevati e volumi necessariamente contenuti. Un'operazione che non contraddice, ma integra, la linea più fresca degli ancestrali: l'obiettivo è ampliare il ventaglio di proposte restando ancorati ai vitigni simbolo del territorio.

L'identità, infatti, rimane il perno: **Catarratto per l'ancestrale bianco, Nocera per l'ancestrale rosso, Zibibbo**

per il passito, sempre con uno sguardo a Marsala e alla Sicilia sud-occidentale. Anche i progetti futuri, come il lavoro su un metodo classico, si muovono nella stessa direzione, pur richiedendo tempi più lunghi di maturazione.

Parallelamente alla costruzione del portafoglio, Baglio Diar continua il proprio percorso di espansione internazionale. Nel secondo semestre 2025 sono entrati nuovi mercati come Giappone, Irlanda e i Paesi Baltici – Lituania, Lettonia, Estonia – mentre restano nel mirino Paesi strategici come Francia, Austria, Danimarca e Norvegia.

In un momento in cui il mercato richiede coerenza, leggibilità e capacità di innovare senza tradire le radici, Baglio Diar sceglie di lavorare per progressione: nuovi vini come mezzi per raccontare una direzione chiara. Identità siciliana, apertura alle nuove generazioni, attenzione alle evoluzioni del consumo e presidio dei mercati esteri: il percorso è tracciato, bottiglia dopo bottiglia.

Punti chiave

1. **Pumie è il nuovo ancestrale da Nocera in purezza:** rosa chiaretto, 11 gradi, prima tiratura di 3.000 bottiglie.
2. **In arrivo il primo passito da Zibibbo di Baglio Diar:** produzione limitata a 1.500–2.000 bottiglie, posizionamento di nicchia.
3. **Gradazioni in calo su diversi vini della gamma:** i vini oscillano tra 10,5% e 13,5%, in controtendenza con la tradizione siciliana.
4. **Nuovi mercati internazionali nel 2025:** Giappone, Irlanda e Paesi Baltici si aggiungono ai target strategici europei.

