

L'agro di Birgi e della Riserva dello Stagnone: un territorio unico per la viticoltura siciliana

scritto da Emanuele Fiorio | 17 Febbraio 2025



L'agro di Birgi, nel cuore della Riserva dello Stagnone, è un territorio vitivinicolo unico in Sicilia, dove biodiversità, microclimi favorevoli e tradizione millenaria si uniscono per creare vini complessi e identitari. Cantine Birgi, custode di questo patrimonio, promuove una viticoltura sostenibile che celebra il legame profondo tra natura, storia e cultura agricola.

C'è un angolo della Sicilia dove la natura, la storia e la viticoltura si fondono in un equilibrio millenario. È l'agro di Birgi, nell'area della [Riserva Naturale dello Stagnone](#),

territorio che si distingue per le sue caratteristiche pedoclimatiche, la biodiversità straordinaria e un patrimonio agricolo che affonda le radici nelle antiche civiltà fenicie, normanne e arabe. Qui, [Cantine Birgi](#) porta avanti una viticoltura autentica, fortemente legata al paesaggio e alla storia locale.

“Il nostro è un ecosistema naturale particolare – spiega **Giuseppe Saladino, Presidente di Cantine Birgi** – dove basta non rompere gli equilibri per ottenere risultati eccellenti. **È il territorio stesso a dare eccellenze**, come succede con i pesci dello Stagnone o i pomodori coltivati in questa zona. Così è anche per il vino: per questo seguiamo l’insegnamento degli avi e assecondiamo la natura”.

Questa parte della Sicilia, con i suoi suoli ricchi di cationi (calcio, magnesio, potassio, sodio) e le forti escursioni termiche, offre condizioni ideali per la produzione di vini complessi, espressivi e profondamente identitari. “La fascia costiera della Riserva dello Stagnone rappresenta una **sintesi perfetta tra influenza marina, microclimi diversificati e una ricchezza biologica rara** – sottolinea **Giuseppe Figlioli, enologo e direttore di Cantine Birgi** –. Tutto questo si riflette direttamente nel bicchiere”.

Ma il valore di questo territorio va oltre l’aspetto agricolo. È anche un patrimonio culturale vivo, che si racconta nel paesaggio e nei gesti dei viticoltori. “**La nostra storia vitivinicola è antichissima** – continua Saladino –. È un sapere accumulato nel tempo, che si trasmette da generazioni e che oggi si traduce in una qualità autentica, che parla il linguaggio della nostra terra”.

Proprio per valorizzare e comunicare questa unicità, Cantine Birgi ha organizzato per **il 23 e 24 maggio 2025 un evento esclusivo aperto a operatori e giornalisti internazionali**. Due giornate immersive, tra seminari, visite in vigna e degustazioni, nel cuore della Riserva dello Stagnone:

un'occasione unica per scoprire da vicino un territorio che ha fatto della viticoltura un'identità.

“La Sicilia è un continente viticolo abituato a competere – dichiara ancora Saladino – e l’agro di Birgi è uno dei suoi simboli più forti. Non parliamo solo di paesaggi, ma di un **ambiente produttivo che riesce a coniugare tradizione e adattamento climatico, rispetto per l’ambiente e concretezza nei risultati**”.

L'enoturismo diventa così un ulteriore strumento di **valorizzazione territoriale**. “I turisti che arrivano qui restano affascinati – spiega Saladino –. Abbiamo compreso che non basta raccontare il territorio: bisogna farlo vivere. E l'enoturismo offre proprio questa possibilità, con un contatto diretto che trasmette emozione e autenticità”.

Cantine Birgi si fa così promotrice di una viticoltura siciliana che ha nel territorio il suo punto di forza. **Un territorio da preservare, raccontare e condividere**, perché il vino – qui più che altrove – è il frutto di una storia che ha ancora molto da dire.

Punti chiave:

1. **Ecosistema millenario:** L’agro di Birgi si caratterizza per suoli ricchi e forti escursioni termiche, ideali per la viticoltura di qualità.
2. **Biodiversità e microclimi:** L’influenza marina e la ricchezza biologica della Riserva dello Stagnone conferiscono complessità e identità ai vini.
3. **Tradizione e cultura:** La viticoltura è profondamente radicata nelle antiche civiltà e si tramanda di generazione in generazione.
4. **Approccio naturale:** Cantine Birgi rispetta l’equilibrio

ambientale, assecondando la natura e seguendo i saperi ancestrali.

5. Valorizzazione territoriale ed enoturismo: L'azienda utilizza l'enoturismo per far vivere e raccontare il territorio in modo autentico e coinvolgente.



PSR Sicilia 2014 – 2022 – Sottomisura 3.2

“Sostegno per attività di informazione e promozione svolte da associazioni di produttori nel mercato interno”

Bando approvato con D.D.G. n. 1650 del 19/02/2025 domanda n. 54256110476

Codice CUP n° G88H25000170007