# Alberello siciliano: un sistema di allevamento antico con ragioni modernissime

scritto da Emanuele Fiorio | 15 Giugno 2026



*L’alberello siciliano non è solo un patrimonio storico, ma una risposta agronomica modernissima contro il cambiamento climatico. Cantine Birgi valorizza questo sistema antico integrandolo con tecniche moderne attraverso una precisa zonazione viticola. Il risultato si traduce in vini complessi, freschi e strutturati, sempre più richiesti dai mercati internazionali.*

Chiunque abbia percorso le campagne della Sicilia occidentale in estate conosce quel paesaggio: viti basse, corte, quasi accovacciate sul terreno sabbioso e arido, che sembrano volersi sottrarre al sole verticale di luglio. È la forma ad **alberello, una delle tecniche di allevamento più antiche del**

**Mediterraneo**, probabilmente introdotta dai Fenici e perfezionata nei secoli da viticoltori che capivano il territorio meglio di molti agronomi moderni.

Oggi l'alberello torna di moda, e c'è una ragione precisa: funziona. In condizioni di caldo estremo e scarsità d'acqua, il cespuglio basso **crea un microclima di auto ombreggiamento** che protegge i grappoli dalla scottatura solare e riduce l'evapotraspirazione. I tralci si appoggiano l'uno sull'altro, formando una sorta di cupola naturale che filtra la luce e mantiene una temperatura interna più fresca. Serve molta meno irrigazione perché le radici, costrette dal basso profilo della pianta, scendono in profondità a cercare l'umidità residua.

Ma l'alberello ha anche i suoi limiti, e nei vigneti di Cantine Birgi convive con sistemi più moderni. *«Non usiamo un solo sistema* – chiarisce l'enologo Giuseppe Figlioli –. *Adattiamo la forma di allevamento alla microzona, al suolo, alla varietà.* ***Il Guyot funziona bene in certe aree, l'alberello in altre.*** *L'obiettivo non è la tradizione fine a sé stessa, ma ottenere il massimo da ogni appezzamento».*

Questo **approccio misto** riflette una visione agronomica matura: **nessun dogmatismo**, né verso le tecniche antiche né verso quelle moderne. La zonazione viticola – che Cantine Birgi ha sviluppato distinguendo sistematicamente la fascia costiera da quella interna – permette di fare queste scelte con cognizione di causa, appezzamento per appezzamento, anziché applicare soluzioni universali.

Il risultato è visibile nei vini: una **complessità aromatica** che difficilmente si ottiene con viti giovani e sistemi di allevamento intensivi; una struttura tannica più raffinata; un'acidità che resiste bene anche nelle annate calde. Sono caratteristiche che il mercato internazionale, abituato spesso a vini corretti e prevedibili, sta imparando ad apprezzare.

L’alberello, del resto, non è mai sparito. Si era solo fatto meno visibile. Adesso sta tornando al centro, e non per nostalgia.

---

## Punti chiave:

1. **Risposta al cambiamento climatico:** Il cespuglio basso crea un microclima di auto-ombreggiamento che protegge i grappoli dal sole verticale e riduce l’evapotraspirazione.
2. **Efficienza idrica naturale:** Il basso profilo della pianta costringe le radici a scendere in profondità nel terreno arido alla ricerca di umidità residua.
3. **Approccio agronomico misto:** Cantine Birgi fa convivere l’alberello antico con sistemi moderni come il Guyot per ottenere il massimo da ogni appezzamento.
4. **Zonazione strategica:** Le scelte di allevamento vengono applicate rigorosamente appezzamento per appezzamento, distinguendo tra la fascia costiera e quella interna.
5. **Profilo sensoriale superiore:** Questa gestione agronomica garantisce complessità aromatica, struttura tannica raffinata e un’ottima tenuta dell’acidità anche nelle annate calde.

UNIONE EUROPEA
FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: l'Europa investe nelle zone rurali
MINISTERO DELL'AGRICOLTURA DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE
REPUBBLICA ITALIANA
REGIONE SICILIANA
ASSESSORATO REGIONALE DELL'AGRICOLTURA, DELLO SVILUPPO RURALE E DELLA PESCA MEDITERRANEA
PSR SICILIA 2014 2022 PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE

**Fondo FEASR – PSP Regione Sicilia 2023-2027, INTERVENTO SRG10 PROMOZIONE DEI PRODOTTI DI QUALITÀ bando 2026 DDG n. 1763 del 16/03/2026 Domanda n. 64830070401**