

Baglio Diar: il linguaggio identitario ed estetico del vino siciliano

scritto da Claudia Meo | 7 Luglio 2025



Baglio Diar racconta il vino siciliano attraverso un linguaggio identitario e visivo, coniugando sostenibilità, vitigni autoctoni e creatività estetica. Una giovane generazione porta avanti l'eredità familiare con passione e visione internazionale, dando vita a vini biologici ed etichette d'autore che parlano di Sicilia contemporanea e incontrano il gusto di un pubblico sempre più attento e globale.

Baglio Diar, giovane e dinamica cantina del territorio di Marsala, è il frutto di un'evoluzione che la **famiglia Di Girolamo** porta avanti da quattro generazioni: conferitori di uve prima, poi produttori di solo vino sfuso, l'azienda inizia

ad imbottigliare a proprio marchio nel 2019. Oggi ha una produzione che sfiora le 100.000 bottiglie, potenzialità produttive decisamente più ampie, con un'estensione complessiva di 120 ettari, un marchio dalla personalità distintiva, tanta esperienza e le idee molto chiare; asset che le permettono di ambire a un'ulteriore evoluzione, per intercettare l'interesse di un mercato che ripone sempre più interesse nei confronti della produzione siciliana.

Alla guida di Baglio Diar c'è oggi una nuova generazione, energica e appassionata, che fa capo a **Nicola Di Girolamo**, affiancato dalla moglie Valery: **dal 2018** Nicola ha ricevuto il testimone della guida dell'azienda di famiglia dal padre Biagio, che continua a occuparsi con esperienza e dedizione alla vigna.

La mission aziendale è chiara, semplice e ambiziosa: **valorizzare la sicilianità** con coerenza e rispetto, a partire dalla vigna. La coltivazione segue un **regime biologico certificato ed è oggi anche certificata vegana**. La cura del suolo e delle piante si traduce in un'impronta agronomica sostenibile, riconosciuta anche dalla certificazione ministeriale **VIVA**, e orientata a un modello produttivo a basso impatto ambientale.

Le vigne di Baglio Diar beneficiano di una varietà di esposizioni, microclimi e altitudini, e l'azienda ha la possibilità di adattare ciascun vitigno al contesto pedoclimatico che più è favorevole, beneficiando ovunque di un clima straordinario e di brezze costanti che favoriscono la sanità delle uve. In questo contesto, Baglio Diar ha scelto di puntare principalmente sui vitigni autoctoni, come Grillo, Catarratto, Zibibbo, Nero d'Avola, Perricone e Inzolia.

Nicola Di Girolamo ha le idee chiare: produrre **vini dal gusto pulito, eleganti**, di facile beva e **caratteristici della zona**: una cifra stilistica moderna e coerente, che d'altro canto incontra sempre più riconoscimenti anche a livello

internazionale.

Baglio Diar esprime il suo forte legame con il proprio territorio anche nelle sue etichette, che si ispirano alla cultura siciliana. La prima selezione di vini realizzata, dal nome **Terroir**, raffigura un sole con i colori dell'alba nel bianco *Diornu* (dal siciliano "di giorno") e una luna con i toni serali nel rosso *Disira* (dal siciliano "di sera").

La **linea principale si chiama Wine Art** e celebra l'incontro tra la letteratura siciliana e i vitigni autoctoni della parte sud-occidentale dell'isola. I nomi delle bottiglie sono ispirati dai personaggi dei romanzi di Pirandello e Verga mentre sulle etichette sono raffigurati volti di donne dai tratti mediterranei che tra i capelli portano alcuni degli aromi che si possono percepire degustando il vino.

Oltre a queste due linee spicca **Lumie**, spumante di uve Catarratto prodotto con metodo ancestrale, ispirato alla freschezza degli agrumi siciliani. Infatti in etichetta troviamo un ragazzo che cerca di vedere attraverso due fette di limone, richiamando l'effetto sfocato che si ha nel guardare un bicchiere di ancestrale (vino non filtrato).

I premi ottenuti negli ultimi anni, dal Concours Mondial de Bruxelles al Berliner Wine Trophy, da Decanter a Mundus Vini, confermano la solidità di un progetto che, pur partito da poco, ha già trovato la propria voce. Da ultimo si ricordano la **Medaglia d'oro per Fantasia Zibibbo 2024** e la Medaglia d'argento per Nedda Nero d'Avola 2022, entrambe al **Concours Mondial de Bruxelles**.

Oggi Baglio Diar distribuisce in 12 regioni italiane e diversi mercati esteri: tra i principali figurano Belgio, Olanda, Regno Unito, Germania, Polonia e Svizzera, mentre fuori Europa Baglio Diar è già presente in California, Québec e Corea del Sud, e ha appena avviato le prime spedizioni verso il Giappone. La strategia commerciale, si concentra

esclusivamente sul canale Ho.Re.Ca e sulla vendita diretta. Il Wine Club dell'azienda – gratuito ma riservato – offre vantaggi esclusivi a una community fidelizzata, ed è affiancato da un'intensa partecipazione a fiere dedicate al pubblico, come quelle organizzate da Borgo Divino, che portano la voce siciliana di Baglio Diar, contemporanea, piena di passione, nei borghi più belli d'Italia.

La scelta di Baglio Diar di raccontare la Sicilia vale anche per le etichette, che esprimono la cultura dell'isola in diversi modi: **il primo acquisto si fa con gli occhi** e già dal primo impatto visivo l'azienda punta sulla ricerca di specificità e bellezza.

Punti chiave:

1. **Tradizione familiare e nuova generazione:** la cantina nasce da quattro generazioni di viticoltori e oggi è guidata con energia da Nicola Di Girolamo con una visione contemporanea e identitaria;
2. **Sostenibilità certificata e vitigni autoctoni:** produzione biologica, certificazione vegana e VIVA per un'agricoltura a basso impatto. Focus sui vitigni tipici siciliani;
3. **Packaging creativo ed etichette d'autore:** la linea Wine Art fonde arte e territorio, con etichette ispirate a figure femminili della letteratura siciliana;
4. **Crescita internazionale e riconoscimenti:** oltre 100.000 bottiglie prodotte, esportazioni in Europa, America e Asia, premi da prestigiosi concorsi internazionali come il Concours Mondial de Bruxelles e Decanter.

