

Biologico e sostenibile: il futuro del vino nell'area della Riserva dello Stagnone

scritto da Emanuele Fiorio | 10 Febbraio 2025



La Riserva dello Stagnone si afferma come laboratorio naturale di viticoltura biologica e sostenibile in Sicilia, dove biodiversità e microclimi unici danno vita a vini autentici e territoriali. Cantine Birgi guida la transizione ecologica con pratiche agricole attente e una narrazione che valorizza il legame profondo tra vino, ambiente e identità.

In un momento storico in cui la sostenibilità non è più solo una scelta etica, ma una condizione imprescindibile per competere sul mercato globale, la Riserva dello Stagnone si afferma come simbolo della nuova viticoltura siciliana: biologica, rispettosa della biodiversità e fortemente identitaria. A testimoniarlo sono le parole di Giuseppe

Figlioli, enologo e direttore di [Cantine Birgi](#), realtà vitivinicola profondamente radicata in quest'area, e di **Salvatore Marino**, direttore commerciale dell'azienda, che insieme delineano un quadro chiaro e appassionato dell'evoluzione in atto.

«La Sicilia è sostenibile per natura», sottolinea Figlioli. «Su circa 96.000 ettari di vigneto, ben 46.000 sono certificati sostenibili e biologici. Questo vuol dire che **il 48% della nostra superficie vitata è gestita in modo responsabile**. Un patrimonio enorme che nella fascia costiera della Riserva dello Stagnone trova la sua massima espressione».

La Riserva, infatti, è un'area di straordinaria biodiversità: **un mosaico di flora, fauna e microclimi unici** che contribuiscono direttamente alla qualità dei vini. «Questa concentrazione di selvatico – continua Figlioli – rende la produzione sostenibile più semplice rispetto ad altre zone della Sicilia. Qui il suolo ha un'alta concentrazione minerale di cationi (calcio, magnesio, potassio, ammonio e sodio), importanti per il nutrimento delle piante e la fertilità del suolo, influenze climatiche marine, forti escursioni termiche e una straordinaria ricchezza biologica: tutti **fattori che ci permettono di ottenere vini complessi, espressivi, autentici**».

Ma la sostenibilità non si ferma alla sola agricoltura biologica. È una filosofia che guida ogni scelta produttiva. «Abbiamo realizzato una **zonazione degli areali viticoli** distinguendo la fascia costiera da quella più interna, adattando le pratiche culturali a ciascuna microzona. **Utilizziamo metodi poco invasivi**, rispettando la tradizione con **sistemi di allevamento misti tra alberello e Guyot**, tralci bassi che proteggono naturalmente le uve dai raggi solari e favoriscono la ventilazione naturale del grappolo», spiega Figlioli.

Un approccio agronomico che va di pari passo con una visione

commerciale coerente. «La richiesta di vini biologici e sostenibili è in crescita costante», conferma **Salvatore Marino**, direttore commerciale. «**I consumatori vogliono autenticità**, vogliono sentire nel calice la voce del territorio.

Un altro elemento chiave è il **forte impegno nella narrazione territoriale**. «Non possiamo pensare di vendere solo un prodotto: dobbiamo raccontare un territorio, le sue unicità, la sua storia. E la Riserva dello Stagnone è un unicum: **è raro trovare condizioni microclimatiche così favorevoli e diversificate** in uno spazio tanto ristretto», evidenzia ancora Figlioli.

Cantine Birgi, grazie a un lavoro meticoloso su vigneti, cantina e comunicazione, si conferma tra le **aziende più attive nel processo di transizione ecologica della viticoltura siciliana**. Il messaggio è chiaro: la sostenibilità non è una moda, è la via maestra per garantire longevità al vino e al territorio che lo genera.

Nell'ottica di comunicare, divulgare e mostrare concretamente questo patrimonio inestimabile, il 23 e 24 maggio 2025, **Cantine Birgi accoglierà operatori e giornalisti per un evento esclusivo** nella Riserva Naturale dello Stagnone: due giorni di seminari, incontri B2B, visite ai vigneti e degustazioni. In un momento in cui la Sicilia torna protagonista del panorama vitivinicolo internazionale, la **Riserva dello Stagnone si candida a diventare un laboratorio naturale a cielo aperto** dove il futuro del vino – tra tradizione, ricerca e sostenibilità – è già iniziato.

Punti chiave:

1. La Sicilia vanta il **48% della sua superficie vitata**

- certificata come biologica o sostenibile**, con la Riserva dello Stagnone come esempio di eccellenza territoriale.
2. La biodiversità e i microclimi della Riserva favoriscono una **viticoltura naturale, espressiva e complessa**, grazie anche a suoli ricchi di minerali e condizioni climatiche favorevoli.
 3. Cantine Birgi adotta **tecniche di coltivazione poco invasive e diversificate per ogni microzona**, conciliando tradizione e innovazione sostenibile.
 4. La crescente domanda di vini sostenibili è accompagnata da un'attenta **narrazione che racconta il territorio**, la sua unicità e la storia dietro ogni bottiglia.
 5. Il 23-24 maggio 2025 **Cantine Birgi organizza un evento dedicato a operatori e giornalisti** per promuovere la sostenibilità e la vocazione territoriale della Riserva dello Stagnone.



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