Stagnone: il paesaggio che entra nel bicchiere

scritto da Emanuele Fiorio | 18 Maggio 2026



Nel cuore dell'entroterra marsalese, la Riserva Naturale dello Stagnone plasma l'identità dei vini di Cantine Birgi. Tra saline millenarie, suoli ricchi di minerali e brezze marine costanti, la viticoltura biologica e sostenibile diventa una risposta naturale al territorio. Un legame indissolubile tra geografia e calice, dove l'impronta salina racconta una storia millenaria unica.

C'è un punto, nell'entroterra marsalese, dove il profilo della Riserva Naturale dello Stagnone sembra sospeso tra cielo e acqua. Le isole – Mozia, Santa Maria, San Pantaleo, la Grande – galleggiano in una laguna bassa e luminosa, circondate da saline che lavorano come secoli fa, dal sale ancora bianco e cristallino sotto il sole di luglio. Non è un paesaggio qualsiasi. È uno dei luoghi in cui la storia del Mediterraneo

ha lasciato tracce più profonde: **Fenici, Elimi, Greci, Arabi, Normanni** hanno attraversato questo territorio e vi hanno lasciato qualcosa – nella lingua, nell'architettura, nelle tecniche agricole, persino nei vitigni.

I vigneti di Cantine Birgi crescono in questo contesto, e non è un dettaglio secondario. I **suoli della fascia costiera** attorno allo Stagnone sono ricchi di cationi – calcio, magnesio, potassio, sodio – che nutrono le viti in modo naturale, limitando la necessità di interventi esterni. Le **escursioni termiche**, amplificate dalla vicinanza al mare, rallentano la maturazione e favoriscono la complessità aromatica. La **brezza costante** riduce l'umidità e protegge le uve dagli agenti patogeni, **rendendo la viticoltura biologica non solo possibile ma quasi ovvia.** *«Qui la sostenibilità non è una scelta ideologica* – sottolinea **l'enologo Giuseppe Figlioli** –. *È la risposta naturale alle condizioni del territorio».*

Quello che colpisce, studiando i numeri, è la proporzione: su una superficie vitata siciliana di circa 96.000 ettari, **quasi la metà risulta già certificata biologica o sostenibile**. Una quota straordinaria per qualsiasi regione italiana. Nell'area dello Stagnone questa tendenza si concentra e si amplifica, grazie a condizioni pedoclimatiche che sembrano fatte apposta per una viticoltura a basso impatto. Non è retorica: è geografia.

Il **paesaggio della Riserva** entra nel vino in modo concreto, misurabile, sensorialmente percepibile. Il sale che si deposita sulle foglie, il vento che asciuga i grappoli, la luce che rimbalza sull'acqua e scalda i filari dal basso verso l'alto. Sono tutti fattori che chi lavora in cantina conosce e rispetta. Per questo **i vini prodotti in quest'area hanno qualcosa di difficilmente replicabile altrove: un'impronta minerale e salina** che non è un artificio enologico, ma il riflesso diretto di dove sono nati.

Raccontare il territorio, per Cantine Birgi, non è uno slogan

di marketing. È il punto di partenza obbligatorio di qualsiasi conversazione sul vino.

Punti chiave:

1. **Un microclima ideale**: La brezza costante riduce l'umidità e protegge i grappoli dai patogeni, rendendo la viticoltura biologica una conseguenza spontanea del territorio.
2. **Suoli ricchi e nutrienti**: La fascia costiera dello Stagnone è eccezionalmente ricca di cationi come calcio, magnesio e potassio, che nutrono le viti limitando gli interventi esterni.
3. **Complessità aromatica**: Le forti escursioni termiche, potenziate dalla vicinanza del mare, rallentano la maturazione delle uve favorendo lo sviluppo degli aromi.
4. **Sostenibilità da primato**: Su circa 96.000 ettari vitati in Sicilia, quasi la metà è certificata biologica o sostenibile, una tendenza virtuosa che nello Stagnone trova la sua massima espressione.
5. **Impronta salina unica**: Il vento, il sale sulle foglie e la luce riflessa dalla laguna donano ai vini una mineralità autentica e non replicabile altrove.

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