

Sostenibilità e innovazione: un nuovo approccio al vino nella Sicilia contemporanea

scritto da Emanuele Fiorio | 3 Marzo 2025



Cantine Birgi guida la viticoltura sostenibile nella Sicilia contemporanea, con un approccio che unisce innovazione, biodiversità e rispetto del territorio. Grazie alla zonazione viticola e tecniche agronomiche mirate, l'azienda valorizza l'identità unica dello Stagnone, puntando su autenticità e qualità per un futuro del vino siciliano consapevole e duraturo.

In un'epoca in cui la sostenibilità è diventata prerequisito imprescindibile per l'agroalimentare, [Cantine Birgi](#) si presenta come esempio concreto di come **innovazione e rispetto per l'ambiente possano convivere in modo virtuoso**. Nella suggestiva cornice della Riserva Naturale dello Stagnone,

l'azienda marsalese ha abbracciato da tempo un approccio produttivo orientato alla **sostenibilità integrale, capace di valorizzare la straordinaria biodiversità del territorio.**

“La Sicilia è sostenibile per natura”, afferma l'enologo e direttore Giuseppe Figlioli. **“Su 96.000 ettari vitati, ben 46.000 sono certificati sostenibili e biologici.** Nell'area dello Stagnone, questa vocazione trova la sua massima espressione grazie a condizioni pedoclimatiche uniche che rendono più semplice applicare pratiche agronomiche rispettose dell'ambiente”.

Un impegno che si traduce in azioni concrete, come l'introduzione della zonazione viticola che ha permesso di distinguere le caratteristiche delle diverse microaree, adattando tecniche e varietà alle singole specificità. “Abbiamo differenziato la fascia costiera da quella interna – spiega Figlioli – adottando **sistemi di allevamento misti Guyot e alberello, per proteggere naturalmente le uve, favorire la ventilazione e ridurre l'intervento umano**”.

Questa filosofia sostenibile non si limita al vigneto, ma coinvolge ogni fase della produzione. “È un approccio olistico – sottolinea Salvatore Marino, direttore commerciale – che parte dalla vigna e arriva alla comunicazione. I consumatori oggi chiedono autenticità, vogliono capire cosa c'è dietro ogni bottiglia. E noi raccontiamo un percorso fatto di rispetto, biodiversità e identità”.

A rafforzare questo posizionamento contribuiscono anche le scelte enologiche orientate alla valorizzazione delle caratteristiche varietali senza forzature, e un'attenzione crescente alle tendenze globali. **“Non inseguiremo mode come i vini totalmente dealcolati, poco compatibili con il nostro clima** – chiarisce Figlioli – **ma stiamo lavorando su versioni low alcohol che rispondano alle esigenze del mercato mantenendo intatta la qualità”.**

Il messaggio è chiaro: la sostenibilità non è una strategia di marketing, ma un percorso coerente e misurabile. “Per noi – aggiunge Marino – è fondamentale trasmettere al consumatore il legame reale con il territorio. Per questo la narrazione è parte integrante del nostro lavoro. Non vendiamo solo vino, ma la storia e l’anima della nostra terra”.

In questa direzione si inserisce **l'evento speciale organizzato da Cantine Birgi il 23 e 24 maggio 2025 nella Riserva dello Stagnone**: due giorni di approfondimenti, degustazioni e incontri dedicati a operatori e giornalisti per toccare con mano il progetto di viticoltura sostenibile portato avanti dall’azienda.

“Questa è la nostra visione della sostenibilità – conclude Figlioli –: una via maestra per garantire la longevità del vino e la tutela del territorio che lo genera. **Innovazione, rispetto e consapevolezza sono i pilastri su cui costruire il futuro del vino siciliano**”.

Punti chiave:

- 1. Sostenibilità integrale:** Cantine Birgi applica pratiche rispettose dell’ambiente in ogni fase, dalla vigna alla comunicazione, valorizzando la biodiversità locale.
- 2. Zonazione viticola e tecniche personalizzate:** Distinzione tra aree costiere e interne con sistemi di allevamento adatti alle specificità microclimatiche.
- 3. Autenticità e identità territoriale:** Il racconto del vino enfatizza il legame reale con il territorio, rispondendo alla crescente domanda di trasparenza dei consumatori.
- 4. Innovazione responsabile:** Scelta di versioni low alcohol in linea con il mercato, senza seguire mode incompatibili con il clima siciliano.

5. **Coinvolgimento diretto:** Evento in Riserva dello Stagnone per operatori e giornalisti, a testimonianza di un impegno concreto e condiviso.



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