

Dai vitigni autoctoni alla bottiglia: la storia del vino siciliano e il suo legame con la tradizione

scritto da Emanuele Fiorio | 24 Febbraio 2025



Il vino siciliano è un viaggio tra storia, cultura e natura. Dai vitigni autoctoni come Nero d'Avola e Grillo alla valorizzazione internazionale, Cantine Birgi rappresenta l'eccellenza di un territorio unico: un racconto di tradizione e innovazione che rende il vino siciliano simbolo di identità autentica e riconoscibile nel mondo.

Il vino siciliano non è solo il frutto di un processo produttivo: è la sintesi di una storia millenaria, di un patrimonio culturale stratificato, di un'identità che affonda le sue radici nei secoli. Nell'agro di Birgi, nel cuore della

Riserva dello Stagnone, [Cantine Birgi](#) rappresenta oggi un modello virtuoso di questa continuità, dove i vitigni autoctoni diventano ambasciatori della Sicilia nel mondo.

"Fin dai tempi dei Fenici, la nostra zona è stata al centro di scambi e influenze – racconta **Giuseppe Saladino**, Presidente della cooperativa –. Ogni civiltà ha lasciato il proprio contributo. Questo know-how si è sedimentato nel tempo e ci ha permesso di ottenere vini eccellenti, semplicemente rispettando la natura e la tradizione agricola del territorio".

Un patrimonio viticolo fatto di varietà autoctone che oggi, grazie al lavoro delle cantine e al supporto delle denominazioni, si stanno riaffermando con forza. "I varietali siciliani rappresentativi sono tanti, ma tra i più importanti ci sono senza dubbio il **Nero d'Avola, il Frappato e il Nerello Mascalese** per i rossi – spiega **Salvatore Marino**, direttore commerciale di Cantine Birgi –. Tra i bianchi, invece, il **Grillo, il Catarratto, l'Inzolia e lo Zibibbo** sono quelli che più esprimono l'identità della nostra terra".

Il legame tra queste varietà e la storia dell'isola è oggi sempre più apprezzato anche dai consumatori, soprattutto all'estero. "Cresce la richiesta di vini che raccontino il territorio – conferma Marino –. La nostra esperienza ci dice che **sempre più persone scelgono etichette legate a varietà autoctone**. E questo accade perché ritrovano nel bicchiere i sentori autentici del nostro territorio e della nostra tradizione".

Un racconto che non può prescindere dal territorio e dalle sue caratteristiche. "Siamo fortunati – aggiunge **Giuseppe Figlioli**, enologo e direttore – a lavorare in una zona dove la **biodiversità** è un valore aggiunto, i **suoli sono fertili e i microclimi favoriscono una viticoltura di qualità**. Ma il nostro compito è anche quello di interpretare e valorizzare tutto questo, affinché il vino racconti davvero la sua

origine”.

L'obiettivo di Cantine Birgi è quindi duplice: da un lato custodire la tradizione, dall'altro renderla comprensibile e accessibile al consumatore moderno. “Il vino siciliano è ricco di storia, ma deve anche parlare un linguaggio attuale – prosegue Figlioli –. Ecco perché è **fondamentale lavorare sulla comunicazione, sul percepito qualitativo e sulla narrazione** che accompagna ogni bottiglia”.

In questo contesto si inserisce **l'evento esclusivo in programma il 23 e 24 maggio 2025 nella Riserva Naturale dello Stagnone**: due giornate dedicate a operatori e giornalisti per esplorare da vicino il legame profondo tra i vitigni autoctoni siciliani e la cultura del territorio. Visite in vigna, degustazioni guidate e incontri con i produttori offriranno l'occasione per un viaggio nella Sicilia del vino, tra tradizione, ricerca e autenticità.

“Non si può fare vino di qualità senza conoscere e rispettare il passato – conclude Saladino –. E non si può raccontare il vino siciliano senza parlare di Grillo, Nero d'Avola, Catarratto. Sono loro i veri protagonisti, sono loro a rendere unico il nostro racconto”.

Punti chiave:

1. Il vino siciliano è espressione di una **storia millenaria e di un'identità culturale** profondamente radicata nel territorio.
2. Vitigni autoctoni come **Nero d'Avola, Grillo e Catarratto** sono simboli della tradizione e della biodiversità della Sicilia.
3. Cantine Birgi, nella Riserva dello Stagnone, rappresenta un **modello virtuoso di valorizzazione delle varietà**.

autoctone attraverso rispetto della natura e innovazione.

4. La **domanda internazionale di vini legati al territorio** e alle varietà locali è in crescita, stimolata dall'autenticità e dal racconto che queste etichette portano.
5. L'**evento del 23-24 maggio 2025** è un'occasione per approfondire il legame tra vino, territorio e cultura siciliana attraverso visite, degustazioni e incontri.



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 – 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