Trame di Vino: a Marsala il territorio diventa motore di enoturismo, ristorazione e design

scritto da Redazione Wine Meridian | 4 Giugno 2026



Il 5 e 6 giugno 2026 a Marsala, nelle Saline Ettore e Infersa, "Trame di Vino" riunisce produttori, operatori dell'enoturismo, della ristorazione e del design. Promosso da Cantina Birgi nell'ambito della PAC 2023–2027, l'evento esplora il territorio come "enzima" capace di attivare valore per il vino, l'accoglienza e l'identità visiva del Marsalese.

Si intitola **"Trame di Vino – Il Territorio come enzima del vino, dell'enoturismo e del design"** l'iniziativa in programma il 5 e 6 giugno 2026 a Marsala, nello scenario suggestivo delle Saline Ettore e Infersa. Due giornate di confronto,

degustazioni ed esperienze pensate per riunire produttori, operatori dell'enoturismo, della ristorazione e del design attorno a una riflessione comune: il ruolo del territorio come elemento generatore di valore per il vino e per le esperienze che lo accompagnano.

L'evento è promosso da Cantina Birgi nell'ambito del **Piano Strategico della PAC 2023–2027 – Intervento SRG10 "Promozione dei prodotti di qualità"**, con il sostegno dell'Unione Europea, del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste e della Regione Siciliana.

Una prima giornata di confronto e visione

La giornata di venerdì 5 giugno si apre alle 10:00 con l'accoglienza degli ospiti, seguita dal pranzo presso la Trattoria Garibaldi. Il cuore della giornata è il **congresso (16:30–19:00) presso SEI – Saline Ettore e Infersa**, moderato da Fabio Piccoli, che introdurrà il tema *"Mercato del vino e nuovi consumi: perché serve un nuovo patto tra produzione, enoturismo e HoReCa"*.

Dopo i saluti istituzionali di Giuseppe Saladino, Presidente di Cantina Birgi, e del Sindaco di Marsala, si susseguiranno gli interventi dei relatori:

- **Laura Furlani e Laura Giacalone** – "Feudo Stagnone: Hub Enoturistico nel territorio"
- **Stefano Tulli**, Fondatore di Winedering – "Essere scelti: strategie per posizionare l'azienda vitivinicola nel mercato delle esperienze"
- **Giuseppe Figlioli**, Direttore Tecnico di Cantina Birgi e Presidente di Assoenologi Sicilia
- **Salvatore Marino**, Direttore Commerciale di Cantina Birgi
- **Flavio Sisto** – "Design esperienziale nelle etichette"

La giornata si chiude con un **aperitivo al tramonto in**

salina (ore 19:00) e con la cena (ore 20:30).

La seconda giornata tra vigneti e masterclass

Sabato 6 giugno sarà dedicato all'esperienza diretta del territorio: dal tour dei vigneti (9:00–10:30) alla **masterclass in bottaia curata da Andrea Amadei** (11:00–13:00), fino al pranzo presso il Ristorante da Saro. Il pomeriggio sarà riservato al networking, mentre la serata si concluderà con la cena presso il Ristorante I Bucanieri (ore 20:30).

Il territorio come "enzima"

Il filo conduttore dell'iniziativa è l'idea del territorio come "enzima": un elemento che attiva e trasforma, mettendo in connessione vino, accoglienza, ristorazione e identità visiva. "Trame di Vino" si propone così come occasione di dialogo tra filiere diverse, con l'obiettivo di costruire un nuovo patto tra produzione, enoturismo e ospitalità capace di valorizzare le eccellenze del territorio marsalese.

Punti chiave

1. **Territorio come "enzima":** connette vino, ristorazione, enoturismo e design in un ecosistema integrato.
2. **Due giornate di esperienze tra congressi, tour nei vigneti, masterclass e degustazioni** al tramonto.
3. **Cantina Birgi guida l'iniziativa con il sostegno dell'UE e del MASAF** nell'ambito del Piano PAC 2023–2027.
4. **Enoturismo al centro:** strategie di posizionamento, design delle etichette e hub territoriali tra i temi chiave.
5. **Nuovo patto tra filiere diverse** per valorizzare

l’eccellenza produttiva e l’accoglienza del territorio marsalese.