

Dhakira di Baglio Diar

scritto da Redazione Wine Meridian | 23 Ottobre 2026



Lo avevamo preannunciato lo scorso marzo: Baglio Diar stava lavorando al suo primo passito da Zibibbo. Oggi quel progetto è una realtà, si chiama Dhakira ed è una produzione esclusiva, inferiore alle 2.000 bottiglie.

Ho avuto modo di conoscere e visitare l'azienda lo scorso anno e sono stato subito coinvolto dal giovane titolare, Nicola Di Girolamo. Nicola mette insieme due caratteristiche che non è facile trovare nella stessa persona, nel mondo del vino: grande competenza e passione, da una parte, grande umiltà dall'altra. Ed è proprio quest'ultima a fare la differenza, perché è l'umiltà che aiuta a crescere, a voler imparare ogni giorno qualcosa di più.

La competenza di Nicola la si ritrova molto bene in questo passito. Un grande passito si regge su due pilastri, dolcezza e freschezza, e qui ci sono entrambi, nello stesso sorso. È

questo che regala al Dhakira una bevibilità rara per la tipologia, e non è un risultato casuale. Una prima parte delle uve viene raccolta a metà agosto e messa ad appassire al sole per circa trenta giorni. La seconda arriva a metà settembre: pressatura molto soffice, fermentazione a 17 gradi e, durante la fermentazione, l'aggiunta dell'uva appassita. Seguono trenta giorni di macerazione, almeno sei mesi in vasca e altri cinque in bottiglia. È in questo gioco tra uva fresca e uva passa che si costruisce l'equilibrio del vino. E con una resa in uva passita di circa 10 quintali per ettaro si capisce anche perché le bottiglie siano così poche.

Nel bicchiere il colore è un giallo dorato, con riflessi ambrati e aranciati. Il naso è quello che ci si aspetta da un grande Zibibbo: estremamente aromatico, complesso, intenso. Al primo impatto sono i sentori di miele ad emergere, seguiti da datteri, fichi secchi e anche piacevoli sensazioni agrumate. Poi, sullo sfondo, la macchia mediterranea e un accenno di cannella e tè nero. In bocca non è eccessivamente dolce, ma caldo e avvolgente, con i suoi 15 gradi portati con disinvoltura, ma l'acidità e una sapidità quasi salmastra, figlia di quelle brezze marine, lo tengono teso e lo alleggeriscono. Il finale è lungo e lascia un piacevole retrogusto di arancia candita e note fresche di pepe nero. Il sorso chiama il successivo, e per un passito non è un dettaglio.

Anche il nome merita una parola. Dhakira, in arabo, è memoria. E la stessa radice apre una delle poesie più celebri mai scritte sulla Sicilia. A scriverla, intorno al 1100, fu Ibn Hamdis: poeta nato a Noto, esiliato dall'isola dopo la conquista normanna, morto senza più rivederla. Da lontano le dedicò versi che sono diventati l'elegia della Sicilia araba:

“Ho ricordato la Sicilia, e il dolore ridesta nell'anima la sua memoria. Se pure sono stato cacciato da un paradiso, io ancora ne racconto le storie. E se non fosse per il sale delle lacrime, avrei creduto che il mio pianto fossero i suoi

fiumi."

Sono questi i versi che corrono lungo l'etichetta. Non un ornamento arabeggiante, ma una citazione letteraria esatta, calligrafata in arabo classico e disposta in spirale, la forma con cui la memoria si avvolge e torna su sé stessa.

Sono convinto che questa new entry di Baglio Diar si farà ricordare davvero, anche perché ci sono tutti i presupposti per un'eccellente longevità.

Come facciamo sempre nelle nostre degustazioni, chiudiamo con l'abbinamento. La cantina suggerisce pasticceria secca, cannoli siciliani, prodotti di tonnara e formaggi erborinati. Noi abbiamo preso quest'ultima strada e l'abbiamo portata fino in fondo: il Dhakira lo abbiamo portato con noi da amici a Cameri, in provincia di Novara, la capitale del Gorgonzola. La dolcezza del passito da una parte, la forza sapida e cremosa dell'erborinato dall'altra, e la freschezza del vino a ripulire il palato a ogni boccone. È stato un matrimonio straordinario.

Company Profile

Azienda vitivinicola di Marsala nata negli anni '50 dalla dedizione e l'impegno della famiglia Di Girolamo. Baglio Diar sostiene una viticoltura certificata biologica da 20 anni a garanzia della qualità e della sicurezza dei propri prodotti. Nei vigneti sono coltivati prevalentemente vitigni autoctoni e si seguono pratiche sostenibili nel pieno rispetto dell'ambiente. Le bottiglie si presentano con un design esclusivo che esalta la cultura siciliana anche in etichetta. La selezione di punta è denominata Wine Art e celebra l'incontro tra la letteratura siciliana e i vitigni autoctoni dell'isola; infatti, i nomi e le etichette delle bottiglie trovano ispirazione nei romanzi di Pirandello e Verga.

BAGLIO DIAR

Via Lipari, 13 – 91025 Marsala (TP) Sicily – Italia
+ 39 351 884 6370 – info@bagliodiar.com
<https://www.bagliodiar.com>

