

In evidenza Portrait aziendale

SEP2026: Feudo Stagnone, il progetto di Birgi nato nella Riserva

di: Gianmaria Tesei

2 giugno 2026



Sono 2.800 gli ettari vitati, 4 milioni le bottiglie prodotte ogni anno e 1.000 i soci conferitori. Questi i numeri di **Birgi**, cooperativa vitivinicola nata nel 1964 dall'iniziativa di dieci soci e che, da circa un anno e mezzo, ha dato vita a un nuovo progetto destinato ad assumere una propria identità: **Feudo Stagnone**.

Birgi è una presenza consolidata nel comparto vinicolo rivolto alla grande distribuzione, grazie a un ampio bacino produttivo che caratterizza il territorio marsalese e trapanese, dalle colline fino allo Stagnone. Quest'area, affacciata sulle Egadi e segnata da saline, mulini e peculiari ricchezze ambientali, coincide con una Riserva Naturale Orientata. Al suo interno ricadono circa 800 ettari vitati, il 60% dei quali appartiene a Birgi, con vigneti di età compresa tra i 15 e i 30 anni. Sono proprio questi appezzamenti ad aver dato origine a Feudo Stagnone.

Se Birgi, che prende il nome dalla contrada *Birgi Nivaloro* dove sorge la cantina, attinge a un territorio più ampio e diversificato, Feudo Stagnone si concentra sui vigneti della riserva. Nel primo caso i suoli spaziano dal sabbioso all'argilloso, con presenza di ciottoli e altitudini comprese tra i 400 e i 600 metri sul livello del mare. Feudo Stagnone opera invece su terreni posti a livello del mare, prevalentemente sabbiosi, calcarei e limoso-argillosi, caratterizzati da una significativa presenza di magnesio, potassio e calcio.



Solo per alcune etichette Feudo Stagnone ricorre a uve provenienti da altre aree della cooperativa. È il caso dello Spumante Metodo Classico Blanc de Blancs Dosage Zéro da Chardonnay, oggi commercializzato con il marchio Birgi e destinato in futuro a entrare nella gamma Feudo Stagnone. Le uve provengono dalle colline di Castellammare del Golfo. Nello Stagnone si coltivano soprattutto grillo, catarratto, grecanico e zibibbo, accanto a quote minori di nero d'Avola e perricone.

Nel corso della visita, guidata dal direttore commerciale **Salvatore Marino**, dal direttore tecnico **Giuseppe Figlioli**, dalla responsabile dell'enoturismo **Laura Giacalone** e dal presidente **Giuseppe Saladino**, è emersa con chiarezza l'attenzione per alcuni principi già radicati nella cooperativa: una filiera corta e integralmente controllata, capace di garantire tracciabilità, e pratiche agricole a basso impatto ambientale, coerenti con la tutela di un'area di grande valore naturalistico.

Su queste basi Feudo Stagnone punta a costruire il proprio posizionamento nel canale Ho.Re.Ca., lasciando a Birgi la vocazione più consolidata verso la grande distribuzione. Parallelamente, la cantina guarda a una presenza sempre più significativa sul mercato nazionale, anche alla luce delle recenti iniziative del Consorzio di Tutela Marsala DOC.

Alla fine del mese scorso, infatti, il Consorzio guidato da **Benedetto Renda** ha avviato, nelle storiche Cantine Pellegrino, il percorso che porterà al riconoscimento delle UGA Marsala. Lo studio scientifico alla base del progetto ha individuato alcuni areali omogenei in grado di valorizzare le specificità produttive del territorio: Altopiano dei Bagli, Triglia, San Nicola e Stagnone.

In questo contesto si inserisce anche uno dei progetti più attesi dell'azienda: uno **Stagnone Vendemmia Tardiva** ottenuto da uve grillo del 2004, maturato per dieci mesi in acciaio e successivamente affinato in una botte da 100 ettolitri, senza aggiunta di mistella né di alcol.

VINI DEGUSTATI

Metodo Classico Blanc de blancs Dosage Zero – Birgi

Chardonnay 100% – 36 mesi sui lieviti

Tra le etichette più interessanti dell'universo Birgi, questo Metodo Classico Blanc de Blancs Dosage Zéro nasce da uve Chardonnay coltivate nei terreni gessosi di Castellammare del Golfo, a circa 900 metri di altitudine. Una quota inconsueta per la Sicilia occidentale, che garantisce forti escursioni termiche e consente di preservare acidità e tensione aromatica, elementi essenziali per la produzione di grandi basi spumante. Se la cooperativa marsalese produce da tempo anche spumanti con metodo Martinotti, questa etichetta rappresenta il versante più ambizioso della sua produzione. La presa di spuma avviene infatti secondo il Metodo Classico, con una permanenza sui lieviti di 36 mesi che contribuisce a definire profondità e complessità gustativa.



Nel calice si presenta con un giallo paglierino luminoso e un perlage fine, continuo e ben integrato. Il profilo olfattivo si sviluppa su richiami di agrumi maturi, mandorla e frutta secca, cui si aggiungono le note evolutive tipiche della lunga sosta sui lieviti: crosta di pane, piccola pasticceria, burro e leggere sfumature vanigliate. Al palato è rigoroso e preciso. L'attacco è netto, sostenuto da una bollicina sottile e da una spiccata freschezza. La struttura rimane slanciata, tesa, mentre la componente sapida contribuisce ad un finale lungo e pulito. È uno spumante che trova il proprio equilibrio tra maturità del frutto e impronta minerale, lasciando emergere con chiarezza il contributo dell'altitudine e della lunga permanenza sui lieviti. Concludendo, è una bottiglia che evidenzia come, accanto alla produzione in grandi numeri, Birgi stia costruendo attraverso la ricerca una linea di vini capace di esprimere maggiore identità territoriale.

DOC Sicilia Grillo Riserva, Trisole 2023 – Feudo Stagnone

Grillo 100%

Trisole è una delle etichette di punta di Feudo Stagnone. Il nome richiama sia l'esposizione dei vigneti, baciati dal sole da tre direzioni, sia le tre maggiori isole Egadi – Favignana, Marettimo e Levanzo – che si stagliano di fronte alla riserva. Il vino affina per il 50% della massa in barrique nuove e per la restante metà in tonneau di primo passaggio per 8-10 mesi, proseguendo poi la maturazione in bottiglia. Nel calice si presenta con un giallo paglierino luminoso dai riflessi dorati. Al naso emergono note di limone, pompelmo, pesca bianca e melone, accompagnate da richiami di timo e rosmarino. Il passaggio in legno aggiunge sfumature vanigliate e leggere note fumé. L'assaggio è ampio e ben strutturato, sostenuto da una freschezza che accompagna il sorso fino al finale. La componente sapida cresce progressivamente, lasciando in chiusura eleganti ritorni agrumati.



DOC Sicilia Nerello Mascalese, Trisole 2025 – Feudo Stagnone

Nerello Mascalese 100%

Tra le etichette della linea Trisole, questo Nerello Mascalese interpreta uno dei vitigni più rappresentativi della Sicilia in una chiave equilibrata e immediata. Il vino affina sui lieviti per 12 mesi, acquisendo maggiore complessità e definizione aromatica. Si presenta con un rosso rubino chiaro e luminoso. Al naso emergono note di ciliegia, mora, fragoline di bosco e ribes, accompagnate da sfumature agrumate e da delicati richiami speziati. Il profilo olfattivo conserva una piacevole freschezza, senza rinunciare alla profondità tipica del vitigno. L'assaggio è ampio e avvolgente, sostenuto da una buona persistenza. Il tannino, energico e ben presente, accompagna il sorso fino al finale, mantenendo equilibrio e slancio gustativo.



DOC Sicilia Perricone Riserva, 2023 – Feudo Stagnone

Perricone 100%

Tra le varietà storiche della Sicilia occidentale, il Perricone trova nel Marsalese una delle sue aree più rappresentative. Feudo Stagnone ne propone una versione che punta sulla struttura e sulla maturità del frutto, senza perdere il legame con il territorio d'origine. Il vino nasce da una fermentazione in barrique nuove e prosegue l'affinamento negli stessi legni per 12 mesi. Una scelta che accompagna la naturale personalità del vitigno, contribuendo ad arricchirne il profilo aromatico e la complessità. Nel calice si presenta con un rosso carminio intenso dai riflessi porpora. Al naso emergono note di ciliegia, amarena e mora matura, cui si affiancano sfumature balsamiche, richiami vegetali e una netta traccia di pepe nero. Il legno resta ben integrato, sostenendo il quadro aromatico senza sovrastare il frutto. L'assaggio è pieno e avvolgente, sostenuto da una buona struttura e da una maturità calibrata. La persistenza accompagna il sorso fino al finale, dove ritornano le sensazioni di frutta rossa colte all'olfatto, confermando equilibrio e coerenza espressiva.



Altri vini assaggiati

DOC Sicilia Grillo, Trisole 2025 – Birgi

Grillo 100%, 8-10 mesi acciaio sui lieviti

DOC Sicilia Zibibbo, Trisole 2025 – Birgi

Zibibbo 100%

DOC Sicilia Nero d'Avola, Trisole 2025 – Feudo Stagnone

Nero d'Avola 100%

DOC Sicilia Lucido, Kinisia 2025 – Birgi

Catarratto Lucido 100%

DOC Sicilia Rosso, Kinisia 2025 – Birgi

Pinot Noir 100%

Unico Bianco 2024

Grillo 100%

Feudo Stagnone

C/da Birgi Nivaloro, 158

91025 Marsala (TP)

tel. +39 0923 966736

www.feudostagnone.it

di Gianmaria Tesei

