



Mi chiamo **Marilena Barbera** e sono una vignaiola.

Da vent'anni, insieme a mia madre Nina, faccio il vino a Menfi, in Sicilia, con le uve coltivate, selezionate e raccolte nella nostra Tenuta Belicello. Amo questo lavoro e mi impegno ogni giorno a produrre vini rispettosi del meraviglioso terroir a cui appartengono.


CANTINE BARBERA
vignaiole in menfi
no tricks, no frills, just wine

UNA STORIA DI FAMIGLIA

Siamo vignaioli da **tre generazioni**.

I primi vigneti sono stati piantati nella **Tenuta Belicello** negli anni '20 da mio nonno, **Lilly Barbera**.

All'epoca non producevamo vino se non per il consumo della nostra famiglia, e la maggior parte delle uve era prevalentemente venduta ad aziende di Marsala.

Mio padre **Pietro Barbera** ha dedicato tutta la sua vita a Belicello, investendo tempo e risorse nel miglioramento fondiario e selezionando le varietà che riuscissero ad esprimere eccellenti qualità di adattamento al terroir.

Nel **1958** siamo stati tra i fondatori delle Cantine Settesoli, la cooperativa vinicola di Menfi.

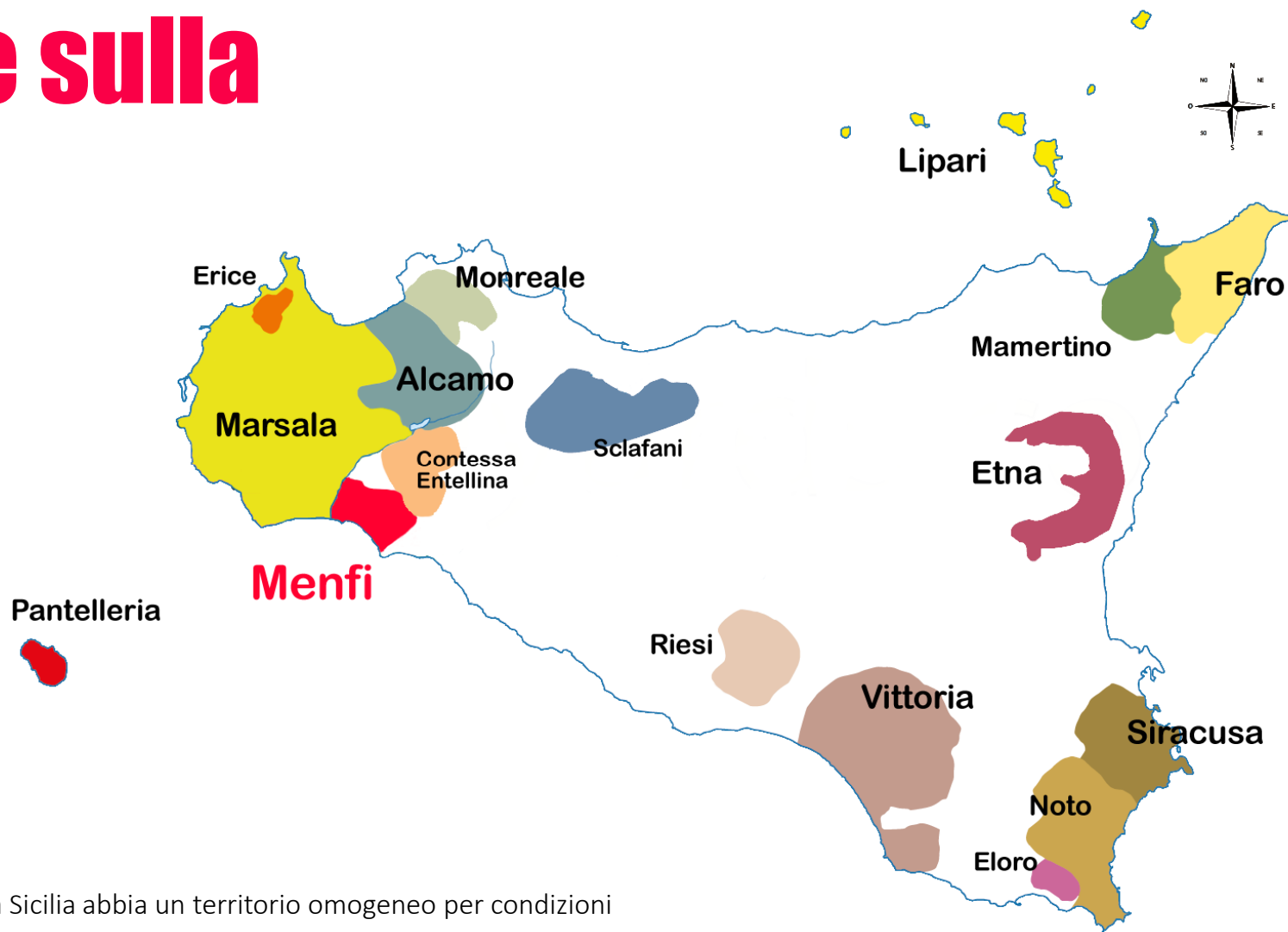
Nel **1996** iniziamo i primi esperimenti di vinificazione con le uve prodotte a Belicello.

Il **2001** è l'anno di nascita ufficiale di Cantine Barbera, con l'etichettatura della prima vendemmia.

Nel **2003** ci siamo trasferiti nella nuova cantina, disegnata e costruita da mio padre, che ha impresso qui il segno tangibile del suo amore per la nostra terra.



Due parole sulla SICILIA



La cosa più importante:
la Sicilia è GRANDE!

Molti pensano che, essendo un'isola, la Sicilia abbia un territorio omogeneo per condizioni territoriali e climatiche.

Niente di più sbagliato: basti pensare che da Marsala a Siracusa c'è la stessa distanza che troviamo fra Barolo e la Valpolicella, e che i vigneti qui sono piantati senza soluzione di continuità dalla riva del mare fino a 1.200 metri di altitudine.

I vini della Sicilia Occidentale sono molto diversi da quelli prodotti sull'Etna, a Vittoria o a Noto, anche se sono fatti con le stesse varietà di uve.

ECCOCI QUA!



Siamo a **Menfi**, nella Sicilia sud-occidentale.
Siamo più vicini all'Africa che al resto d'Italia:
la Tunisia si trova a 160 km dalle nostre coste, «il Continente» ad almeno 500.

MENFI DOC



Il **mare azzurrissimo**, guardando a mezzogiorno, basse scogliere e canneti, e dune di sabbia dorata coperte di gigli selvatici.

Il **sole accecante**, la **brezza salmastra** che si fa ora vento d'Africa, ora ponente gentile, ora fresca tramontana.

Il **Fiume** che scorre lento e pigro in ampie volute, vigneti a perdita d'occhio, ulivi centenari, fichi d'india e carciofi spinosi.

Le vestigia di **antiche civiltà**, che sicani ed elimi e fenici e greci hanno affidato alle mani di chi coltiva l'orgoglio di esserne testimone.

Questo è **Menfi: aria e luce, mare e vento, e un sapere millenario.**

E questo c'è nei miei vini.

Il Clima

È tipicamente **Mediterraneo**, con estate calde ed inverni molto miti.

Abbiamo generalmente **una stagione piovosa** fra Novembre e Marzo, e **una stagione asciutta** che va da Maggio/Giugno fino alla fine di Settembre.

La quasi totale assenza di piogge nella tarda primavera e in estate favorisce la buona salute dei vigneti, limitando l'incidenza di fitopatie e garantendo livelli qualitativi eccellenti delle uve.

Peronospora, oidio ed altre patologie di origine fungina sono abbastanza rare, ed è quasi impossibile che si manifestino durante la vendemmia.



Per questi motivi, fare **viticoltura biologica e biodinamica** non è solo possibile qui a Menfi, ma anche fortemente consigliato.

Il nostro modello agricolo si basa sui principi della **viticoltura arida**, tipica del bacino del Mediterraneo e adottata in Sicilia fin dai tempi della colonizzazione greca, avvenuta intorno al VII secolo a.C., epoca in cui la coltivazione dell'ulivo e della vite divennero fondamentali per l'economia di tutta la Regione.



Il Mare

I miei vigneti si trovano a circa 1 km dalle sponde del **Mediterraneo**: un mare azzurro e incontaminato che lambisce dune di sabbia finissima, ai margini della Riserva Naturale del Fiume Belice.

Qual è l'influenza del Mediterraneo sui vigneti?

- ✓ **Acque profonde e fredde**: rinfrescano la temperatura dell'aria
- ✓ **Brezze marine**: asciugano l'umidità, contrastando lo sviluppo di infezioni fungine
- ✓ **Aria salmastra**: interagisce con il metabolismo delle viti e regala ai vini una straordinaria sapidità e freschezza

I VIGNETI



La Luce

La luce intensa e brillante favorisce i processi metabolici delle viti, ed è un fattore indispensabile per lo sviluppo delle componenti aromatiche dell'uva. Molto importante anche la luce riflessa dal mare, che si trova ad 1 km di distanza dai vigneti.

Si calcola che la costa meridionale della Sicilia riceva il **45% di radiazione solare in più** rispetto alle regioni dell'Italia settentrionale.

Il Vento

Una costante ventilazione mitiga le alte temperature estive e deposita sui suoli elevate quantità di sali minerali di origine marina.

Il vento soffia generalmente dal mare verso l'interno della vallata durante il giorno, e in direzione opposta durante la notte.

Questo **particolare regime di brezza** favorisce la circolazione dell'aria nei vigneti, e contribuisce a proteggere le viti da muffe dannose.



Il Fiume Belice

Il Fiume Belice e la sua Riserva Naturale creano un microclima straordinario: la **Tenuta Belicello**, ai margini dell'area protetta, contribuisce a preservare la biodiversità della zona, offrendo un habitat ideale a molteplici specie di uccelli, rettili ed insetti e ad una flora rigogliosa e diversificata.



Tenuta Belicello

Tenuta Belicello costituisce il nucleo principale dei vigneti aziendali, estesi circa 15 ettari.

Si trova a circa 1 km dal mare, il Fiume Belice scorre lungo il suo confine occidentale. Altre due piccole vigne si trovano nelle vicinanze della Tenuta.

- ✓ La vigna più vecchia ancora in produzione, nella parte orientale, è chiamata “Dietro le Case”, ed ospita un’Inzolia cinquantenaria.
- ✓ Alcune varietà internazionali sono state introdotte da mio padre negli anni ‘80, e successivamente reimpiantate nel 1995 e nel 2004.
- ✓ Coltivo ancora Cabernet Sauvignon, Merlot e Chardonnay, ma preferisco lavorare con i **vitigni autoctoni siciliani**.

Belicello ha **differenti tipologie di suoli e microclimi** – da destra a sinistra:

- ✓ **La Costa:** suoli profondi e molto freschi, argilloso-calcarei, con scheletro abbondante
- ✓ **Sottostrada:** ai piedi della collina, dove il calcare lascia posto all'argilla alluvionale, mescolandosi con essa
- ✓ **Il Pozzo:** suoli molto profondi costituiti da banchi di argille sedimentarie, ricche di minerali di origine marina
- ✓ **La Vota:** sabbie alluvionali, di tessitura fine, con frazioni limose e forte influenza del fiume limitrofo



La Cantina

Piccola, semplice e moderna, **Cantine Barbera** è stata disegnata da mio padre Pietro nel 2000. Si trova a Menfi, a poca distanza dalla Tenuta Belicello.

Circondata da **olivi centenari** e da **vigneti di Zibibbo**, crea un immediato riferimento visivo nel paesaggio rurale con le sue grandi vetrate, da cui lo sguardo spazia liberamente fino al mare.

Solo le attrezzature essenziali, necessarie per una vinificazione non invasiva dove nulla è lasciato al caso, ma si svolge con attenzione e grande rispetto per la materia prima e i processi naturali di trasformazione: un frigo, vinificatori in acciaio, anfore, tini in legno e grandi botti.



LE MIE SCELTE

AGRICOLTURA BIODINAMICA

La mia azienda è certificata sia **biologica** che **biodinamica**.

Esploro con grande interesse il mondo dell'**agro-omeopatia** e seguo un **approccio olistico all'agricoltura**, nella convinzione che sia responsabilità di ciascuno contribuire all'equilibrio e al benessere di ogni organismo - visibile o microscopico - che vive su questo pianeta.

VINIFICAZIONE NATURALE

Le mie scelte sono semplici, non invasive e rispettose delle uve e del terroir: **fermentazioni spontanee**, uso limitatissimo di additivi (basso livello di solfiti), nessuna chiarifica (vini adatti ad alimentazione vegana), filtrazioni blande o escluse del tutto.

SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

Materiali riciclabili, bottiglie leggere, **100% energia rinnovabile**, gestione responsabile delle risorse naturali.

Tutti i processi aziendali sono monitorati secondo gli standard internazionali ISO su qualità, gestione ambientale e tracciabilità.





Agricoltura biodinamica

La maggior parte delle operazioni colturali - potatura, legatura, gestione del verde, diradamento e sfogliatura - è effettuata manualmente: nulla è più efficace e allo stesso tempo delicato della mano dell'uomo in una viticoltura attenta e rispettosa.

Credo infatti che ciascuna vite debba essere considerata un individuo, e che debba essere rispettato e valorizzato il suo singolare equilibrio: per questo motivo evito le cimature ed altre operazioni che condizionino eccessivamente l'adattamento del vigneto al terroir. Inoltre, mi impegno a rispettare e proteggere il suolo, organismo vivente, indispensabile alla vita di tutti.

Per la difesa della vigna, e solo quando strettamente necessario, utilizzo zolfo minerale estratto in Sicilia. Il rame viene utilizzato prevalentemente in diluizione omeopatica.

Sovesci, compost, alghe, estratti vegetali e preparati biodinamici garantiscono nutrizione e salute del vigneto.



Vendemmia manuale

Raccogliamo a mano, perché un'attenta selezione dei grappoli è necessaria per garantire la qualità e proteggere la vibrante personalità dei miei vini.

Vinificazione naturale

Fermentazione spontanea

Tutte le fermentazioni avvengono con lieviti selvaggi, sia quelle da pied-de-cuve sia quelle totalmente spontanee.

Nel caso del **pied-de-cuve**, piccole quantità di uve vengono ammostate con tutte le bucce e i raspi ed iniziano la fermentazione spontanea entro qualche giorno. Il mosto viene poi pressato manualmente ed usato come starter per le vendemmie successive.

Anche la **malolattica** è spontanea, grazie ai batteri lattici naturalmente presenti nei mosti.



Additivi enologici

Sono convinta che ogni vino debba essere espressione della varietà e dell'annata in cui viene prodotto, e che l'intervento umano debba proteggere e non stravolgere la speciale relazione fra i vini ed il territorio di provenienza.

Per queste ragioni tendo a non utilizzare la maggior parte degli additivi legalmente autorizzati nelle vinificazioni convenzionali, limitandomi all'aggiunta di piccole quantità di **solfiti**: mai in vinificazione, ma soltanto dopo la fine della malolattica e/o prima dell'imbottigliamento. In ogni caso, il livello di solforosa totale dei miei vini si mantiene generalmente sotto i 40 mg/l.

Non effettuo alcuna chiarifica sui vini: la stabilizzazione avviene con lunghe soste sulle fecce fini e batonnages manuali, sia in legno che in acciaio.

Le filtrazioni sui vini bianchi sono molto blande, o escluse del tutto. I vini rossi e i bianchi macerati non sono filtrati.

PICCOLE QUANTITÀ MOLTI VINI




CANTINE BARBERA
vignaiolo in menfi
no tricks, no frills, just wine

Mi considero fortunata: nel mio lavoro ho la libertà di sperimentare, di provare tecniche di vinificazione diverse su molteplici varietà di uve senza avere altro obiettivo che di produrre **vini buoni e veri, senza trucchi né fronzoli**, rappresentativi del terroir a cui appartengono.

Amo lavorare con piccole vigne, e tutti i miei vini nascono da una singola vigna, come tanti minuscoli crus: non mescolo le uve di vigneti diversi, né mi appassionano i blend.

Molti dei vini che faccio sono prodotti in quantità molto limitate perché provengono da **vigneti piccolissimi** con **rese molto basse**, e dunque può succedere che non siano sempre disponibili.

Può accadere, inoltre, che la qualità delle uve di una specifica annata non mi soddisfi appieno: in tal caso preferisco rinunciare a una referenza piuttosto che proporre un vino di cui non sono fermamente convinta.

La mia denominazione di riferimento è la **DOC Menfi**: l'unica che rappresenta i miei vini e il territorio dove tutti nascono.

Tuttavia, alcuni vini non rivendicano alcuna denominazione, mentre altri in alcune annate possono venire etichettati come IGT Terre Siciliane: capita, ad esempio, per ragioni burocratiche legate al disciplinare o quando per altri insondabili motivi “non passano” in commissione di degustazione.

Al di là di quello che c'è scritto in etichetta, ciascuno di loro è Menfi al cento per cento. **Menfi, e nient'altro.**

EASY MENFI



Vini senza fronzoli, facili da bere e da condividere
il modo più semplice e quotidiano per scoprire Menfi
e le sue caratteristiche distintive

Il **MARE**: freschezza e salinità
La **LUCE**: frutto e piacevolezza
Il **VENTO**: fragranza e agilità



Tivitti Inzolia
La Bambina Rosato
Lu Còri Nero d'Avola
NoTrix Perricone
Rivedibile Blend di uve autoctone


CANTINE BARBERA
vignaiolo in menfi
no tricks, no frills, just wine

TERROIR



L'espressione del profondo legame fra le mie vigne e l'anima dei luoghi a cui appartengono

- 5 **VITIGNI** autoctoni
- 5 differenti tipologie di **SUOLI**
- 5 piccoli **CRUS**



- Dietro le Case** Inzolia vecchie vigne
- Coste al Vento** Grillo
- Arèmi** Catarratto vecchie vigne
- FuoriZona** Frappato
- Microcosmo** Perricone

FATTI A MANO



Una minuscola produzione artigianale di vini in cui la componente umana è altrettanto importante di quella naturale

Solo **fermentazioni spontanee** e **lavorazioni manuali**
Nulla viene aggiunto, nulla viene tolto



Ammàno Zibibbo
Ciàtu Alicante
Albamarina Pét-nat Grillo
Ninarè Pét-nat Frappato

TRADIZIONE



Vini identitari e senza tempo,
espressione del terroir
oltre le mode ed ogni pregiudizio

Lunghi **AFFINAMENTI** in grandi botti
Straordinaria **LONGEVITÀ**
PERSONALITÀ complessa ed espressiva



Altrimenti Perpetuo Inzolia
Coda della Foce Riserva
Azimut Merlot
La Vota Cabernet Sauvignon


CANTINE BARBERA
vignaiolo in menfi
no tricks, no frills, just wine