



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.



SICILY ITALY



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 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.

MENFI - TERROIR

I miei vigneti si trovano a circa 1 chilometro dal mare

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

Clima

Estate calde, inverni miti

Generalmente abbiamo

- Una stagione piovosa → Novembre - Marzo
- Una stagione asciutta → Maggio - Ottobre

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.



MENFI - TERROIR

Luce

Luce intensa e brillante

- ✓ Favorisce i processi metabolici delle viti, fondamentale per raggiungere il completo sviluppo aromatico
- ✓ I raggi del sole vengono riflessi dalla superficie del mare, moltiplicando l'esposizione luminosa
- ✓ La costa meridionale della Sicilia riceve il **45% di radiazione solare in più** rispetto alle regioni dell'Italia settentrionale

Vento

Regime di brezza

Il vento soffia generalmente dal mare verso l'interno della vallata durante il giorno, e in direzione opposta durante la notte. Questo regime di brezza favorisce la circolazione dell'aria nei vigneti, e contribuisce a proteggere le viti da muffe dannose.

Il Fiume Belìce

- ✓ La Tenuta Belicello si trova ai margini dell'area protetta **Foce del Fiume Belìce e Dune Limitrofe**
- ✓ L'azienda, certificata **biologica e biodinamica**, 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.



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

TENUTA BELICELLO

Circa 1 Km dal mare

Vigna La Vota

Vigne del Pozzo

Vigne in Costa



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 di 60 anni.
- ✓ 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



Exposure:
East- West

Microclimate:
Mediterranean,
with mild winters
and hot dry summers

Soil:
clay soil sitting on
volcanic sediments,
fine texture,
no limestones

Grape Varieties:
2008- Zibibbo

Contrada Torrenova

Piccola, semplice e moderna, **Cantine Barbera** è stata disegnata da mio padre Pietro nel 2000. Circondata da olivi e vigne 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.



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.



PICCOLE QUANTITÀ MOLTI VINI



- ✓ Amo lavorare con **piccoli vigneti**, e quasi tutti i miei vini provengono da un singolo vigneto
- ✓ La maggior parte dei miei vini è prodotta in **quantità molto limitate**
- ✓ Preferisco utilizzare la **DOC Menfi** anziché la DOC Sicilia
- ✓ A volte, per avere maggiore libertà su macerazioni e affinamenti «sur lies », utilizzo la denominazione **IGT Terre Siciliane**
- ✓ Oppure, molto più semplicemente, **Vino da Tavola Bianco / Rosso**

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
vignaioli 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


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

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


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

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


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