



Milano Finanza, 21 March

Venerdì 21 Marzo 2007

SICILIA VINO & MERCATI

MF S7

PAGINA A CURA
DI UMBERTO GINESTRA

Cantine Barbera, svolta nella regìa

Un restyling grafico, a marcare la svolta. E un new deal, che avrà in cabina di regìa, Marilena Barbera. Fu lei, assieme alla sorella Daniela, a fondare nel 2001 Cantine Barbera, l'azienda agricola che, recuperando attività e tradizioni familiari, si è sviluppata in questi anni fino a toccare quota 120 mila bottiglie. E sette vini. Una collezione che affonda le radici nei 15 ettari di vigna, sui 73 di proprietà, che si estendono a Menfi (Agrigento) a poche centinaia di metri dalla foce del fiume Belice.

L'azienda in questi anni s'è avvalsa pure del contributo di Ivo Basile, già uomo-marketing di Tasca e marito di Daniela. Ma Basile e signora da qualche tempo hanno lasciato Menfi per dedicarsi ad altre attività. Così è Marilena, ormai, a gestire politiche e strategie aziendali. E la sua impronta comincia a intravedersi. Tra l'altro, con l'accelerazione sul fronte delle etichette a denominazione d'origine. «Il catalogo della casa», racconta l'imprenditrice, «avrà solo due Igt Sicilia: l'Inzolia e il Nero d'Avola. Per il resto la produzione sarà tutta di doc Menfi». La scelta, precisa la rappresentante dell'unica cantina che da queste parti imbottiglia vini doc, intende sottolineare «il legame stretto tra vino e territorio

d'origine». L'altra novità alle porte, è il restyling di Azimut, un Merlot prodotto in 8.500 bottiglie che «manterrà i colori che lo hanno contraddistinto, il crema, il nero e il rosso, ma cambierà la linea del layout». Il motivo, informa Barbera, è che mentre finora è stato vinificato solo in acciaio, «da quest'anno arriverà sul mercato l'edizione 2005, che avrà pure un passaggio di dodici mesi in botti da 30 ettolitri». I grandi fusti, infatti, conferiscono al vino «complessità e longevità». Ma se il nuovo Azimut farà capolino, per la presentazione, al prossimo Vinitaly, a uscire nel 2009 (annata 2006) sarà la prima versione doc di Coda della Foce, l'unico blend (un Nero d'Avola più Merlot e Petit Verdot) targato Barbera. Ne è prevista una tiratura di sei mila pezzi.

Da segnalare anche che la piccola casa di Menfi dispone di una struttura da un milione d'investimento, completata da qualche anno. Offre accoglienza con tanto di pranzi in cantina preparati secondo antiche ricette della nonna. E ha dato il via a un'iniziativa di «integrazione produttiva» col confezionamento di poche migliaia di bottiglie di olio, grazie all'ettaro e mezzo di uliveto nel portafoglio della famiglia. (riproduzione riservata)