



Antonino Bonfiglio: «Sono ritornato a Briga Marina per scommettere sulla mia terra»

Dopo anni trascorsi tra studi e vita fuori dalla Sicilia un giovane messinese rientra a casa per rilanciare l'impresa vitivinicola di famiglia, mettendo a frutto le competenze acquisite tra l'amore per la propria terra e la biodiversità

Quando si parte per intraprendere strade di vita lontane, spesso qualcosa richiama alla terra natia. È la storia di **Antonino Bonfiglio**, classe 1990, che ha scelto di ritornare in Sicilia in piena pandemia per dedicarsi a **Cantine Bonfiglio**, l'azienda di famiglia ereditata dal padre nel 2000.

*«Notando che mio padre aveva delle difficoltà e non aveva tempo da dedicarsi alla cantina, ho deciso di rientrare perché mi dispiaceva vedere perdere tutti i sacrifici fatti dalla mia famiglia – racconta **Antonino Bonfiglio**, giovane volto della cantina messinese – Il lockdown mi ha spinto a una riflessione, mi sono posto la questione che se non siamo noi i primi a metterci in prima linea a far sì che le cose possano progredire, chi lo potrà fare al posto nostro?».*

Sulla scorta di questo interrogativo personale Antonino, rimasto bloccato accidentalmente a

Messina a cavallo del 2020, decide di buttarsi per una faccenda di cuore in quest'avventura imprenditoriale. Dopo aver conseguito la laurea in Relazioni internazionali a Bologna e proseguito gli studi alla Luiss Guido Carli a Roma, prende in mano le redini dell'impresa vitivinicola situata a **Briga Marina**, borgo marinaro a una manciata di chilometri da Messina.



I vigneti aziendali s'inerpicano su terrazzamenti in pietra adagiati su scoscesi pendii
(Foto © Amanda Arena).

Cantine Bonfiglio: il racconto del ritorno a casa

Cantine Bonfiglio è una realtà vitivinicola giovane, ma la famiglia ha radici a Briga Marina da un secolo. Fondata dal nonno di Antonio nel 1986 come realtà specializzata nella coltivazione di agrumi, nel 2004 con **Biagio Bonfiglio** avviene la conversione. Si impianta il vigneto con le varietà autoctone del **Faro DOC**, vino prodotto nel territorio del Comune di Messina: **Nerello Mascalese**, **Nocera**, **Nerello Cappuccio**, **Nero d'Avola**.

Nel 2009 i Bonfiglio devono affrontare un "cigno nero": l'alluvione che colpì Giampileri e diverse località della provincia di Messina causando la morte di 37 persone. I danni subiti sono ingenti e le vigne vengono travolte dal fango. La distruzione regna ovunque, non prevale però la rassegnazione. Come un'araba fenice l'azienda risorge dalle proprie ceneri e si ricostruisce a fatica ciò che sembrava perduto per sempre. Inoltre, i Bonfiglio avviano degli studi orografici e analisi idrogeologiche per comprendere come progettare sistemi di drenaggio idonei a fare

defluire l'acqua dal terreno.

Oggi **la filosofia aziendale** si concentra su un approccio rispettoso dei tempi della natura, sulla **conduzione dei terreni a regime biologico certificato** dal 2018 in modo da affiancare alla ricerca della qualità la fiducia nel territorio combinando visione e intreccio di relazioni con la comunità locale. Cantine Bonfiglio è una delle poche aziende che vanta una filiera produttiva completa, comprendente le varie fasi: la coltivazione dell'uva, la vendemmia manuale, la vinificazione, lo stoccaggio, l'imbottigliamento, l'affinamento e la commercializzazione.

I vigneti sospesi tra mare e montagna

Un ettaro e mezzo di vigneti distribuiti nel territorio peloritano tra Contrada Gramino a Briga, a 50 metri s.l.m., e la località Piano Cuturi a Giampileri a un'altitudine di 120 metri che regalano scenari unici. Le viti s'inerpicano lungo scoscesi pendii, accarezzati dalla costante ventilazione tipica dello Stretto di Messina, circondati da uno splendido giardino ricco di biodiversità con quasi un centinaio di piante aromatiche e preistoriche quali magnolie, ginkgo biloba, dracene, agrumi locali ed esteri, alberi d'ulivo, cedri del Libano, mirto, palme, acacie, aceri. La tessitura del terreno è a medio impasto, con prevalenza di sabbia e argilla, ideale per ottenere vini eleganti, di corpo e di bella persistenza.

Le 4 etichette degustate: il racconto di un territorio ricco di biodiversità

La gamma di Cantine Bonfiglio, la cui denominazione commerciale è nata nel 2015, è composta da due linee aziendali: "*Luoghi d'origine*" comprendente **Piano Cuturi** e **Kalonerò** e "*Le Donne di Famiglia*" con **Beatrice** ed **Eleonora** rispettivamente la madre e la sorella di Antonino Bonfiglio. Una produzione di circa 9.000 bottiglie che parlano del legame con Briga Marina, di vento, salsedine e, soprattutto, di un futuro del vino ancorato saldamente alle radici.

Eleonora 2023 è un rosato fresco e fruttato composto da Nerello Mascalese e Nocera, capace di raccontare il lato luminoso dello Stretto. Dopo la sgrondatura e la pigiatura soffice delle uve, è affinato in acciaio. Profuma di fiori, frutti rossi croccanti e agrumi. Al palato è secco, piacevolmente acidulo e di buona persistenza.

Kalonerò 2023 è un rosso beverino ottenuto da uve Nero d'Avola, Nocera e Syrah, coltivate nella zona di Briga Marina, vinificate e affinate in acciaio. Al naso frutti rossi e note agrumate. La bocca è dinamica e si distende in un finale fruttato, che invoglia a un altro sorso. Una produzione di circa 4.000 bottiglie concepita per un target di giovani winelover, ideale da bere fresco in estate nella quotidianità o per un aperitivo informale.



I vini Kalonerò ed Eleonora (Foto © Amanda Arena).

Beatrice Faro DOC 2019, dedicato alla madre di Antonino Bonfiglio, è un blend di Nerello Mascalese, Nocera, Nerello Cappuccio e Nero d'Avola. Questo vino fa affinamento inizialmente in acciaio e in una seconda fase viene elevato in tonneau di rovere francese. Profumi floreali, di frutti rossi in confettura, seguiti da note mentolate, toni speziati, cacao, salsedine. Sorso appagante, corredato da un'elegante trama tannica ancora vivace, ritmato da spalla acida e sapidità. Chiude lentamente con echi salmastri.



Il Beatrice Faro DOC (Foto © Amanda Arena).

Il **Piano Cuturi 2018** è un blend di uve Nerello Mascalese, Nocera, Nerello Cappuccio, Nero d'Avola e Sangiovese. Solo 500 bottiglie per il vino di punta, un cru che dopo la macerazione a temperatura controllata, seguita da una permanenza sulle bucce di 7/9 giorni, è affinato prima in acciaio e poi in barrique di rovere francese per 18 mesi. Macchia mediterranea, note terrose, spezie, noce moscata, cardamomo, chiodi di garofano. Sorso accattivante, incisivo, con una nota alcolica bilanciata, tannini piacevoli. Chiusura allungata attraversata da un'intrigante scia sapida.

CANTINE BONFIGLIO

Contrada Greco SN, Messina

www.facebook.com/cantinebonfiglio

Data di creazione

14/07/2025

Autore

amanda-arena