

Dal terroir delle Cinque Terre ai calici del mondo, la missione culturale dell'Enoteca Internazionale di Monterosso

3 Novembre 2025



MONTEROSSO AL MARE - Uno dei borghi che compongono le Cinque Terre in Liguria si

distingue per essere un luogo dove paesaggio, storia ed enologia si intrecciano sino a creare trame inaspettate.

Terrazzamenti costruiti a fatica sulle ripide scogliere, esposizione diretta al mare, suoli poveri, clima mite temperato dal Mediterraneo. Queste condizioni estreme hanno plasmato una viticoltura eroica, fatta di passione, mani esperte e rese molto limitate.

I vigneti delle Cinque Terre producono vini che testimoniano il carattere del territorio.

Freschezza minerale, aromaticità, sapidità, e una forte identità che si percepisce appena il vino viene assaporato. Tra le produzioni più note ci sono l'omonima Doc e lo Sciacchetrà, il vino da dessert ottenuto da uve appassite, che rappresentano il vertice qualitativo del vino del territorio.



Queste produzioni sono frutto di un'antica tradizione viticola che ha radici nell'epoca romana e si è consolidata nei secoli grazie al coraggio dei contadini locali. In questo contesto nasce l'Enoteca Internazionale di Monterosso al Mare (La Spezia), il più antico wine shop del centro storico, gestito dalla famiglia Barbieri.

L'enoteca si distingue per la scelta ampia con le oltre 500 etichette locali, nazionali e internazionali, dai Chianti, Barolo, Nebbiolo e vini di prestigio come il Sassicaia, fino a etichette australiane, sudafricane, americane.

Fondata nel 1974 dalla famiglia Giusti, l'Enoteca Internazionale nasce dalla passione di **Francesco Giusti**, esperto sommelier, che volle creare un punto di riferimento per gli amanti del vino. "Fin dall'inizio, il negozio si è distinto per l'attenta selezione dei migliori vini italiani e un'ampia proposta di etichette francesi", racconta la famiglia Barbieri a Virtù Quotidiane.

Tuttavia, la vera vocazione dell'enoteca è sempre stata quella di promuovere il territorio e valorizzare i vini delle Cinque Terre.

"Nel 1996 la nostra famiglia ha acquistato l'enoteca, dando inizio a un nuovo capitolo di questa storia. Da quel momento è cominciata la nostra avventura, con l'obiettivo di portare avanti la tradizione, arricchendola con passione, ricerca e un profondo legame con il territorio"

Oggi a condurre l'Enoteca Internazionale sono **Susanna e Valentina Barbieri e Mario**, marito di Valentina.

Per Susanna, il percorso nel mondo del vino inizia subito dopo la scuola. Il suo primo impiego è come commessa in un'enoteca, dove rimane per sette anni, coltivando giorno dopo giorno la curiosità e l'interesse per questo settore.

Quando si presenta l'opportunità di rilevare l'Enoteca Internazionale, nasce anche l'esigenza di approfondire le proprie competenze. Susanna intraprende così il percorso formativo dell'Associazione Italiana Sommelier, ottenendo prima il diploma di Sommelier e successivamente l'abilitazione come Degustatore Ufficiale.

Anche Valentina e Mario, in momenti diversi, hanno seguito lo stesso cammino, completando il corso AIS e diventando Sommelier.

"Nel tempo, grazie alle visite in cantina e al confronto con tanti produttori, la passione per il vino è cresciuta sempre di più, rimanendo saldamente ancorata al legame con il nostro

territorio. Abbiamo visto nascere numerose nuove realtà produttive locali, che trovano oggi spazio e visibilità all'interno della nostra enoteca, sia sugli scaffali che nella carta dei vini alla mescita".



“Nella nostra enoteca proponiamo una selezione di vini provenienti dalle più importanti zone vitivinicole d’Italia e del mondo, con un’attenzione particolare dedicata ai vini delle Cinque Terre”.

“Il nostro criterio di scelta è profondamente cambiato nel tempo. Grazie al nostro percorso personale e professionale, siamo passati dal proporre principalmente i grandi nomi del panorama enologico nazionale a privilegiare vini più autentici, realizzati da piccoli produttori, contadini e vignaioli che vivono il territorio e lo rispettano profondamente”.

“Cerchiamo bottiglie che sappiano raccontare l’identità del luogo da cui provengono, in cui il vitigno e il territorio si esprimano con sincerità, senza essere alterati da interventi enologici invasivi”.

Per quanto riguarda le Cinque Terre, l’impegno è ancora più profondo. “Cerchiamo di dare visibilità a quasi tutti i vignaioli della zona, per sostenere il loro immenso lavoro quotidiano nel preservare un territorio tanto affascinante quanto difficile da coltivare, dove la viticoltura richiede dedizione, sacrificio e amore autentico per la terra”.



Le degustazioni sono una parte fondamentale dell'esperienza all'Enoteca Internazionale. Ogni assaggio diventa un'occasione per raccontare la storia di questo territorio. "Per chi visita oggi le Cinque Terre, può sembrare incredibile pensare che, in passato, questi cinque piccoli borghi vivessero quasi esclusivamente di viticoltura e pesca. Era una vita dura, di miseria e sacrificio, in cui il vino e il mare rappresentavano le uniche fonti di sostentamento".

"Che si tratti di un bicchiere di Cinque Terre Doc bianco secco o del prezioso Sciacchetrà, il vino passito tradizionalmente abbinato ai dolci e riservato alle occasioni speciali, ogni sorso è un frammento di memoria".

Le degustazioni dell'enoteca sono accompagnate da proposte gastronomiche locali. "Non disponiamo di una cucina vera e propria, e per questo la nostra offerta non prevede piatti cucinati. Fin dall'inizio, però, abbiamo scelto di proporre prodotti il più possibile legati al territorio, selezionati con cura per accompagnare al meglio i nostri vini".



“Siamo partiti con le bruschette, e fin da subito l’acciuga salata è diventata la protagonista indiscussa del nostro menu. Per la selezione di salumi e formaggi, è stato naturale rivolgerci alle vicine Val di Vara, con il suo Bio-distretto, e Val d’Aveto, storicamente rinomata per la produzione casearia”.

“Quando scegliamo prodotti al di fuori della nostra area, puntiamo comunque all’eccellenza, preferendo sempre realtà che rispettino criteri di sostenibilità e lavorino in armonia con l’ambiente”.



“Siamo particolarmente sensibili a questi temi: abbiamo infatti iniziato un percorso con il Parco Nazionale delle Cinque Terre per ottenere la certificazione Cets-Carta Europea del Turismo Sostenibile, che promuove un turismo più responsabile e attento al territorio”.

Visto che non si smette mai di scoprire e imparare, ogni anno, la famiglia Barbieri visita vigne e cantine insieme, ascoltando direttamente la voce di chi il vino lo fa, giorno dopo giorno.

“Quando le occasioni lo permettono, sono i produttori stessi a venire da noi, protagonisti di serate speciali organizzate in enoteca, dove possono incontrare i nostri clienti, raccontare il loro lavoro e condividere un bicchiere in un clima autentico e conviviale”.

“Abbiamo da poco concluso il ciclo di eventi Vini, Produttori e Arte, serate speciali in cui abbiamo messo in dialogo il lavoro dei nostri vignaioli con le opere di artisti locali, creando un ponte tra il mondo del vino e quello dell’espressione artistica”.

La vera novità di quest’anno è stata l’introduzione di una degustazione comparata. Cinque vini, ciascuno abbinato a un piatto diverso, pensato per esaltarne le caratteristiche.

L’Enoteca Internazionale è diventata tappa obbligata per chi vuole scoprire il vino del luogo, ma anche per gli appassionati che cercano varietà più rare o prodotti esteri, senza perdere il senso di comunità.

L’unicità dell’Enoteca risiede nell’equilibrio. Da una parte la valorizzazione dei vini delle Cinque Terre, dall’altra la capacità di offrire un panorama enologico più vasto, utile per comprendere con più chiarezza la specificità del microcosmo ligure. L’Enoteca Internazionale è a tutti gli effetti una vetrina sul vino delle Cinque Terre, ma ha saputo dimostrarsi anche un presidio di identità territoriale.