

Biologico, vitigni autoctoni e territorio: intervista a Erika Barbieri di Tenuta Stella

3 Febbraio 2026

di Mario Miranda



DOLEGNA – Situata nella parte più alta del Collio, a Sclaf di Dolegna (Gorizia), Tenuta Stella è più di una azienda: è un luogo in cui il vino racconta la terra e la passione di chi ha scelto di coltivarla con rispetto e visione. Fondata nel 2009 da **Sergio Stevanato**, e oggi guidata con dedizione da **Alberto Faggiani** (agro tecnologo, responsabile della produzione enologica) ed **Erika Barbieri** (enologa, responsabile tecnica, marketing manager), l'azienda si distingue per la produzione di vini biologici principalmente da vitigni autoctoni friulani, figli di un terroir unico, modellato dalla ponca, accarezzato dalla bora e affacciato sul mare.

Ma ciò che rende Tenuta Stella un punto di riferimento sempre più riconosciuto non è solo la

qualità dei suoi vini: è l'esperienza che offre a chi la visita. Qui l'enoturismo non è un'attività accessoria, ma una vera e propria estensione della filosofia aziendale, fatta di accoglienza autentica, immersione nella natura e condivisione di saperi e sapori.

Virtù Quotidiane ha dialogato con Erika Barbieri sui temi che definiscono l'identità di Tenuta Stella: dall'evoluzione dell'azienda alla scelta dei vitigni autoctoni, dall'agricoltura biologica al ruolo del Collio, fino all'accoglienza, all'esperienza dei visitatori e agli obiettivi futuri.



Erika Barbieri

Come si è evoluta l'azienda dal 2009 a oggi?

Dal 2009 a oggi Tenuta Stella ha vissuto un'evoluzione importante, sia in termini dimensionali sia di visione. L'azienda è partita con circa cinque ettari di vigneto e nel tempo è cresciuta fino agli attuali quattordici ettari coltivati, con un potenziale complessivo che può arrivare a diciassette. Parallelamente è maturato anche il progetto enologico: inizialmente la produzione era concentrata esclusivamente su vini bianchi e spumanti ottenuti da vitigni

autoctoni, scelta che fin da subito ha rappresentato un tratto identitario forte. Con il passare degli anni la gamma si è ampliata, includendo anche tre etichette di vini rossi e introducendo il lavoro sulle riserve, vini particolari che nascono solo nelle annate più vocate e che riescono a esprimere in modo ancora più profondo il carattere del territorio e della Tenuta. È stato un percorso di crescita graduale, guidato più dalla ricerca di coerenza e qualità che da logiche di espansione fine a se stessa.

Cosa significa per voi essere “coltivatori di vita”?

Prendersi cura di un equilibrio complesso. Il Collio è un territorio noto per l'elevata piovosità e l'alto livello di umidità, condizioni che per lungo tempo hanno fatto percepire la viticoltura biologica come un limite. Quando abbiamo iniziato, questa scelta era tutt'altro che scontata. Negli anni però il contesto è cambiato, anche grazie all'evoluzione dei prodotti oggi disponibili, che permettono alla pianta di rafforzare le proprie difese naturali. Il nostro approccio al biologico punta alla rivitalizzazione del suolo e alla creazione di sinergie con tutto l'ecosistema, dai microrganismi del terreno agli insetti e alla flora spontanea. La nostra non è una viticoltura intensiva: i vigneti sono inseriti in un contesto fortemente naturale, quasi interamente circondato dai boschi. La proprietà si estende su circa quaranta ettari, di cui solo una parte è vitata. Un segnale concreto di questa sanità ambientale è la presenza certificata di orchidee spontanee selvatiche, oltre alla partecipazione a programmi di monitoraggio della biodiversità. Coltivare vita, per noi, significa custodire un ambiente sano e permettergli di esprimersi anche attraverso il vino.



I vigneti

Perché la scelta di puntare principalmente su vitigni autoctoni friulani?

Nella visione della proprietà, gli autoctoni sono quelli che meglio riescono a valorizzare il territorio di appartenenza. I vitigni internazionali sono straordinari per adattabilità, ma mantengono sempre una riconoscibilità varietale molto forte. Il vitigno autoctono, invece, è il vero interprete del luogo: racconta il territorio in modo diretto e autentico. Lavorare su vitigni autoctoni friulani significa dare voce al Collio e permettere al vino di diventare un'espressione fedele del paesaggio, del clima e della storia agricola di questa zona.

Cosa significa per voi oggi fare agricoltura biologica in Collio?

È stata inizialmente una grande sfida. Negli anni abbiamo imparato a conoscere meglio il

clima e il suolo, adattando il nostro approccio. L'introduzione di nuovi strumenti consentiti in biologico, insieme a una gestione molto attenta della pianta, ci ha permesso di lavorare in modo sempre più consapevole. La gestione dell'equilibrio vegetativo è centrale: una crescita armonica e una foglia ben strutturata rappresentano uno dei migliori strumenti di difesa naturale. Operiamo in piena collina, con rese contenute, tra i 40 e i 65 quintali per ettaro. Non cerchiamo il grappolo perfetto da fotografia, ma un grappolo sano, espressione di vigneti pensati per durare nel tempo. Quella che era una sfida è oggi una pratica quotidiana, parte integrante del nostro modo di lavorare.

Come riuscite a conciliare qualità e sostenibilità in ogni fase della produzione?

Per noi qualità e sostenibilità fanno parte della quotidianità. Lavorare in biologico ci permette di pensare il vino non in funzione della singola annata, ma come risultato di un sistema che deve garantire continuità nel tempo. In cantina l'obiettivo è preservare il lavoro svolto in vigna, intervenendo il meno possibile. Le stabilizzazioni sono prevalentemente naturali o fisiche e l'enologia è improntata alla sottrazione. Mettiamo in bottiglia vini puliti, di grande bevibilità, capaci di raccontare il territorio e l'annata, senza cercare l'uniformità ma l'emozione.



La ponca

Quanto è importante il territorio del Collio per l'identità di Tenuta Stella?

È fondamentale. L'azienda è nata qui e non può essere separata da questo territorio. Il Collio ha un potenziale straordinario, soprattutto per i vini bianchi, capaci di unire struttura, intensità e longevità. La ponca è l'elemento che fa la differenza: un suolo che conferisce profondità e una firma territoriale inconfondibile. È questo legame profondo tra suolo, clima e vitigno che definisce l'identità dei nostri vini.

Come influiscono il clima e la ponca sulla produzione e sul carattere dei vostri vini?

Vitigni autoctoni, clima e ponca sono i tre elementi che definiscono l'identità dei vini di Tenuta Stella. La ponca è un suolo straordinario ma complesso, che richiede alle viti anni per radicare in profondità. In assenza di irrigazione, questo porta a piante più resilienti, con

produzioni contenute ma equilibrate. Il clima, caratterizzato da umidità ma anche da buona ventilazione, è un fattore determinante, soprattutto per chi pratica agricoltura biologica. Questi elementi incidono profondamente sia sulla produzione sia sulle caratteristiche finali dei vini, conferendo struttura, profondità e una forte impronta territoriale.



La tenuta dall'alto

Cosa raccontano i vostri vini del Collio a chi li assaggia per la prima volta?

Un legame profondo con il territorio. Sono vini equilibrati, di grande bevibilità, che non cercano l'effetto immediato ma esprimono complessità nel tempo. Le fermentazioni indigene e, spesso, la fermentazione malolattica contribuiscono a una maggiore profondità aromatica e gustativa. Li definiamo vini gastronomici: vini pensati per accompagnare il cibo e i momenti di convivialità, senza imporsi, ma valorizzando l'esperienza complessiva.

Cosa significa per voi accogliere i visitatori a Tenuta Stella?

Significa chiudere un cerchio. Tenuta Stella non si comprende pienamente senza viverne i luoghi. È un contesto lontano dalla frenesia quotidiana, dove il tempo rallenta e si riscoprono calma ed equilibrio. Condividere questo ambiente con chi ci visita è una parte fondamentale della nostra identità.

In che modo cercate di coinvolgere i turisti anche al di là della semplice degustazione?

La degustazione è sempre inserita in un contesto più ampio. Proponiamo visite ai vigneti, passeggiate nel paesaggio circostante, camminate lungo percorsi storici e naturalistici, incontri con esperti di biodiversità e attività come lo yoga in vigna. L'obiettivo è far comprendere che Tenuta Stella non è solo un luogo di produzione, ma un ecosistema vivo.



La tenuta dall'alto

C'è un'esperienza che consiglierebbe in particolare a chi visita per la prima volta Tenuta Stella?

La nostra full experience. Una passeggiata nei vigneti accompagnata da noi o dai nostri collaboratori, seguita dalla degustazione guidata di quasi tutte le etichette, abbinata a prodotti locali. È l'esperienza che meglio racconta il nostro modo di lavorare e il legame con il territorio.

Cosa rende l'esperienza in Collio diversa rispetto ad altri territori vinicoli italiani?

Il Collio è ancora poco conosciuto e conserva un'autenticità rara. Qui è possibile rallentare, vivere il paesaggio e scoprire un territorio ricchissimo: storia, confini culturali, mare, montagne e grandi vini bianchi capaci di evolvere nel tempo. È un'esperienza che va oltre il vino.

Quali obiettivi vi siete prefissati per i prossimi anni?

Continuare a migliorare l'espressione delle nostre varietà e rafforzare la stabilità dei vigneti, rendendoli sempre più resilienti ai cambiamenti climatici. Parallelamente, vogliamo sviluppare ulteriormente l'enoturismo e consolidare la nostra presenza in Friuli e nel resto d'Italia. Tenuta Stella è un modo di vivere che desideriamo condividere con sempre più persone.