

In evidenza **Portrait aziendale**

Baglio di Pianetto, il nuovo corso di Grégoire Desforges

di: **Redazione**

12 maggio 2024



Si apre un nuovo capitolo per **Baglio di Pianetto**. L'azienda, fondata nel 1997 da Florence e Paolo Marzotto a Santa Cristina Gela, è oggi guidata dalla terza generazione della famiglia, rappresentata da **Grégoire Desforges**. Valori aziendali radicati, vigne d'altura particolarmente vocate e un vino capace di tradurre il terroir in tutte le sue sfaccettature, incontrano una nuova visione incentrata sulla valorizzazione di un territorio che racchiude in se stesso specificità geologiche e culturali uniche nel proprio genere.



Grégoire Desforges

Siamo in provincia di Palermo, ma a 700 metri sopra il livello del mare: qui si genera una combinazione di microclimi che rende questi luoghi particolarmente vocati alla viticoltura. La zona di Pianetto e l'anfiteatro montuoso che abbraccia il comprensorio di Santa Cristina Gela e Piana degli Albanesi, formano un vero e proprio mosaico naturale che gode di diverse esposizioni. La lontananza dalla costa e l'altitudine elevata preservano dall'ossidazione le componenti polifenoliche di ciascun profilo varietale, grazie ad un'elevata escursione termica notte/giorno. L'attenta selezione delle parcelle per varietà produttiva, l'esposizione al sole e la componente geologica, permettono inoltre di ottenere una vinificazione calibrata sulle caratteristiche di singoli uvaggi e terreni, preservando l'identità di ogni profilo aromatico.

È del 2024, figlia della nuova visione aziendale, la scelta di concentrare la superficie vitata di Baglio di Pianetto nelle sole aree di Contrada Pianetto e Piana degli Albanesi, ampliando le proprietà con nuove parcelle situate fino a 900 metri di altitudine, dando vita ad un nuovo concetto di vino d'altura.

Accanto alla specificità geologica del territorio, vive un forte senso di responsabilità verso la comunità locale e la sua storia. «È qui che, verso la fine del 1400, si è instaurata la più florida cultura *arbëresh* di Sicilia, patrimonio immateriale dell'umanità dell'UNESCO; questi monti sopra Palermo e il lago che vi è incastonato, sono stati protagonisti della storia risorgimentale d'Italia e dell'isola» commenta Grégoire Desforges, che vive questo come il suo locus amoenus, culla di un sogno familiare di cui oggi ha scelto di raccogliere il testimone.

Classe 1989, nato a Parigi e laureato in economia, ha al suo attivo diverse esperienze in consulenza strategica e una straordinaria sensibilità per culture e territori, che lo hanno portato in 74 paesi nel mondo. È proprio questa, insieme all'heritage familiare, che lo pone alla guida della tenuta voluta dai suoi nonni 27 anni fa. L'unicità del territorio di Contrada Pianetto e l'anfiteatro montuoso che lo abbraccia animano la convinzione della nuova guida che Baglio di Pianetto possa diventare l'interprete più autentico di un luogo ancora poco esplorato, sia dal punto di vista culturale che vitivinicolo.



Dante Bonacina

A condividere e concretizzare la visione contemporanea e rinnovata di Baglio di Pianetto, Dante Bonacina, amministratore delegato dal 2023, e Graziana Grassini, tra le prime enologhe affermate d'Italia e già interprete di vere e proprie icone del vino italiano nel mondo. «*Il nuovo approccio di Baglio di Pianetto si fonda sul valore, piuttosto che sul volume, della produzione*» commenta Dante Bonacina che, insieme a Grégoire, è attento alle sensibilità delle nuove generazioni di wine lovers e deciso a realizzare un progetto distintivo basato su responsabilità, etica e integrità, da sempre parole chiave della realtà di Baglio. «*Conosciamo le sfide che il mondo del vino sta attualmente vivendo e siamo determinati ad affrontarle con strategie flessibili e sostenibili, mettendo al centro Contrada Pianetto, intesa come territorio e come comunità*», aggiunge Desforges. La consapevolezza dell'impatto significativo che le persone hanno come fonte chiave di differenziazione competitiva e di crescita è un grande tema per Baglio di Pianetto, che si prefigge di diventare fonte di crescita economica concreta per il territorio in cui è insediato: essere presenti per le persone che lavorano nelle vigne, in cantina e nella comunità in cui Baglio di Pianetto opera, è il senso più profondo del concetto di integrità: mantenere le promesse e agire sempre secondo i valori che contraddistinguono l'azienda.

Vino d'altura

Mantenendo i valori irrinunciabili che guidano l'azienda dal 1997 – la conduzione agronomica interna su un'ampia superficie vitata di proprietà, l'approccio vitivinicolo che segue il protocollo biologico certificato e l'utilizzo di tecnologie avanzate in cantina per vini più salubri e longevi – nonché la vicinanza ad una delle città di interesse turistico italiano ed internazionale più importanti dell'isola, Palermo -, la nuova Baglio di Pianetto incarna la Sicilia tradizionale che si rinnova, spinta da passione, ricerca e conservazione ambientale. Nella strategia di riposizionamento, che vede al centro un vino di alta qualità, si inserisce la collaborazione con Graziana Grassini, che con la sua preziosa e fine competenza – condividerà, con il team di Baglio di Pianetto, le scelte agronomiche ed il miglior approccio enologico per esaltare e nobilitare le peculiarità dei singoli vitigni nell'interazione con il suolo e le particolari condizioni climatiche. 106 ettari vitati, una varietà di terreni che si presta alla produzione di tutte le linee in purezza: quelli più leggeri per il Nero d'Avola, il Frappato e il Syrah d'Alta, quelli più argillosi per esprimere al meglio i vitigni bianchi di Insolia, Catarratto, Vignier e Grillo. Dall'attenta ricerca e selezione parcellare nascono invece i ViaFrancia, vini che traducono il territorio in tutte le sue specificità: dedicati all'omonima via dove è situata la cantina di Baglio di Pianetto, questi vini saranno espressione profonda dell'identità di questa microzona e della sua vocazione. Il metodo di lavorazione caratterizza la cultura vitivinicola di Baglio fin dalla sua fondazione: le uve, raccolte in cassetta, vengono lavorate a mano e in totale assenza di azioni meccaniche, nel pieno rispetto dell'integrità del frutto.

La produzione sostenibile, dalla vite alla cantina

Preservare la biodiversità del terroir di proprietà è da sempre l'obiettivo primario della filosofia della tenuta, trasferendo unicità e autenticità direttamente in bottiglia. L'intera produzione è condotta a regime biologico certificato, adottando accorgimenti che rispettano, in ogni passaggio, le risorse naturali. Grazie al costante studio del territorio, che si preme di assecondare le tendenze evolutive del terreno e di conservarne le condizioni naturali, Baglio di Pianetto è pioniere della produzione biologica sostenibile, dalla vite alla cantina, fin dalla sua fondazione.

Partendo dal presupposto che il vino nasce e si sviluppa innanzitutto in vigna, i viticoltori selezionano solo le cultivar più vocate per ogni area di produzione, così che per ogni annata si ottengano le uve migliori, ritrovando in bottiglia grande espressività ed eleganza. Consapevole di quanto sia essenziale trattare le viti con cura e dedizione, Baglio di Pianetto non si sottrae alle avanguardie tecnologiche che permettono una gestione responsabile del terreno e delle risorse idriche, influenzando positivamente sui terroir come sull'ambiente circostante in termini di impronta geologica. La visione sostenibile di Baglio di Pianetto si ritrova anche nella cantina, sviluppata in verticale: sfruttando la geotermia, per una termoregolazione naturale della parte esterna e della barricaia interrata, si riduce drasticamente l'uso delle pompe per la movimentazione dei mosti e dei vini. L'impianto di moduli fotovoltaici avanzati garantisce, inoltre, l'indipendenza energetica della cantina al 70%. Dal 2011, il regime biologico e gli accorgimenti per diminuire le azioni meccaniche dell'attività di Baglio di Pianetto hanno permesso di abbattere 3.249.420 kg di CO₂, con una media di 249.956 kg annui.

Grégoire Desforges: la terza generazione della famiglia Marzotto reinterpreta il vino d'altura di Contrada Pianetto, nel rispetto del terroir e della comunità

Classe 1989 e nato a Parigi, dove ha vissuto fino ai 23 anni, Grégoire Desforbes è la terza generazione alla guida di Baglio di Pianetto, nonché nipote dei suoi fondatori, Florence e Paolo Marzotto. Raccoglie il testimone dell'azienda nel 2023, dopo aver girato 74 paesi alla scoperta di terre e culture vicine e lontane. È proprio dal viaggio che, paradossalmente, accresce l'attaccamento alle terre di Contrada Pianetto, cui Desforbes ricollega le radici profonde della sua storia familiare. Qui passava le estati e ritrovava l'affetto dei nonni, cui era molto legato. Con il nonno, Grégoire condivide la voglia di raccontare una Sicilia diversa, concentrando la ricerca dell'autenticità sulle alture palermitane, profondamente vocate e culla di una comunità che si riconosce nel proprio territorio. *«La zona di Pianetto e l'anfiteatro montuoso, che abbraccia il comprensorio di Santa Cristina Gela e Piana degli Albanesi, sono per me un locus amoenus, culla di un sogno familiare che condivido. È qui che respiro l'innata eleganza delle alture, punteggiate di boschi di querce, grotte, flora e fauna autoctone, forgiate dal lento lavoro delle stagioni e da chi le abita da secoli. È questo eco-sistema che, ogni giorno, ci impegniamo a preservare, nutrire e far crescere»* racconta. *«Sono nato a Parigi, ho vissuto in Inghilterra, Spagna, Svezia... ma nessun luogo è come questo. Credo che Baglio di Pianetto abbia l'occasione di essere la prima realtà a valorizzare questo territorio unico ed eccezionale, diventandone l'interprete più autentico»*. Con alle spalle un baccalauréat in letteratura, una laurea in relazioni internazionali e un master in strategia all'ESCP, affianca la sua passione per sport e territori a diverse esperienze professionali nel mondo della consulenza strategica. Da sempre incline al mondo del food & beverage e dell'hospitality e innamorato della Sicilia, raccoglie il testimone dalla madre Dominique per guidare Baglio di Pianetto e continuare il progetto iniziato nel 1997 dai fondatori. Dai cantinieri agli enologi, la nuova guida è profondamente legata al team aziendale e al desiderio di farsi interprete sincero di un territorio estremamente vocato e di una comunità che se ne prende cura. *«Baglio di Pianetto incamererà la Sicilia tradizionale che si rinnova, spinta da passione, innovazione e preservazione ambientale. Siamo consapevoli dei trend di mercato e delle attuali tensioni geopolitiche internazionali che potrebbero creare incertezza nei mercati esteri e complicare gli scambi commerciali. Per questo adotteremo strategie flessibili e sostenibili per mantenere la nostra competitività. Sono i nostri punti di forza a guidare la strategia: la conduzione agronomica interna, l'ampia superficie vitata di proprietà, la longevità dei vini e la vicinanza ad uno degli snodi commerciali più importanti dell'isola, Palermo»*. Commenta Grégoire Desforbes, sottolineando che *«L'approccio futuro di Baglio si fonda sul valore, piuttosto che sul volume, della produzione»*.

Dante Bonacina, Amministratore Delegato di Baglio di Pianetto

Classe 1967, Dante Bonacina vanta un'esperienza 30ennale nel mondo del vino ed è parte integrante del nuovo corso di Baglio di Pianetto, dall'arrivo di Grégoire Desforges. Personalità intraprendente, animo curioso e valori saldamente legati alla sua cultura professionale, così come alla sua vita privata, gli hanno permesso – nel corso della sua carriera – di diventare voce e attore autorevole del mondo Wine&Food. Dopo oltre 25 anni alla guida di Ca' del Bosco, durante i quali l'azienda è diventata esempio virtuoso e ambasciatore della Franciacorta nel mondo, Dante Bonacina viene nominato, nel 2023, Amministratore Delegato di Baglio di Pianetto. La sua promessa è quella di affiancare Grégoire Desforges, terza generazione della famiglia Marzotto alla guida della cantina, nell'attuazione della nuova strategia aziendale, raccogliendo l'eredità dei suoi fondatori, Florence e Paolo di Marzotto, «pionieri nell'investire in un territorio sorprendente» – come ricorda lo stesso Dante Bonacina. Di Baglio di Pianetto, il nuovo AD coglie il potenziale e ne apprezza l'unicità: «Quando si parla di viticoltura di montagna in Sicilia, molti pensano esclusivamente all'Etna; ma qui a Santa Cristina Gela, a 20 minuti da Palermo e con altitudini che da 700 metri si spingono fino ai 900, Paolo Marzotto ha scoperto un terroir unico e particolarmente vocato. Ho accolto volentieri l'invito del suo erede, che oggi porta avanti con dedizione ed entusiasmo il suo progetto». Marzotto ha scoperto un terroir unico e particolarmente vocato. Ho accolto volentieri l'invito del suo erede, che oggi porta avanti con dedizione ed entusiasmo il suo progetto». Ultimo di quattro figli e cresciuto "a pane e commercio" – come ama raccontare riferendosi alla madre panettiera e al padre commesso viaggiatore -, da giovanissimo Dante Bonacina inizia il suo percorso come agente di commercio, affiancando inizialmente il padre con i suoi mandati. Dopo un diploma in ragioneria, il servizio militare e qualche esperienza in radio, comincia il suo percorso professionale nel mondo Wine con la Chianti Ruffino, ed è qui che – visitando le tenute, incontrando le persone e vivendo la vigna – comprende che il vino ha più a che fare con un'esperienza, piuttosto che con cataloghi e listini. Accanto a Luigi Folonari vive da vicino il "Rinascimento del Vino", intento a ridefinire il patrimonio viticolo delle tenute puntando sulla produzione di nicchia e discostandosi dalle logiche industriali. A 30 anni entra in Ca' del Bosco, dove rimane fino all'ottobre 2022, ricoprendo ruoli di crescente responsabilità fino alla Direzione Generale. Sono questi gli anni del successo commerciale e di posizionamento di molte linee lanciate dall'azienda, anche se il suo orgoglio più grande è tutto per la squadra dinamica e dal forte potenziale che ha lasciato in Franciacorta e che gli ha permesso – grazie al suo approccio manageriale – di conquistare il titolo di Slow Boss, conferitogli dall'Università Cattolica di Milano nel 2017. Per Dante Bonacina le aziende sono generatrici di valore, per i dipendenti, per i consumatori e per la società. Come manager, si sente portatore della responsabilità di costruire modelli e ambienti in cui le persone possano vivere bene e sentirsi parte di un progetto comune. «Ai giovani consumatori, spesso è negato l'accesso alle tradizioni vitivinicole, così come alle esperienze – di assaggio e acquisto – dei grandi vini, considerati attualmente un lusso quasi castale. Come possono, le nuove generazioni, capire, giudicare, ampliare la conoscenza, se non hanno la possibilità di avvicinarsi ai vini considerati modelli qualitativi di riferimento?» commenta così il nuovo AD, che in Grégoire Desforges rivede i valori di suo nonno Paolo Marzotto e con lui è convinto di aver trovato, finalmente, la giusta chiave per esprimere l'identità di Baglio di Pianetto. Nel 1997, l'azienda è stata fondata con l'obiettivo di distinguersi per ricerca ed eccellenza e da sempre investe nelle persone e nel loro potenziale. Per questo la scelta dell'amministratore delegato è ricaduta su Dante Bonacina, che nel corso della sua carriera ha dimostrato di credere nelle persone, essere in grado di ascoltare e mettere al centro i loro bisogni, creando modelli di leadership "slow". «A Baglio di Pianetto ho il privilegio, ancora una volta, di lavorare e interagire con le giovani leve del mondo del vino che condividono con me un modello d'impresa dedicato all'eccellenza. Da parte mia offrirò esperienza e curiosità, rigore e creatività, ma soprattutto uno spazio, non solo fisico, dove potersi esprimere liberamente senza il timore di essere giudicati», conclude Dante Bonacina.

Graziana Grassini, consulente enologa di Baglio di Pianetto



Graziana Grassini

La competenza, la creatività e la sensibilità di Graziana Grassini, tra i primi enologi donna italiani, dal 2024 è al fianco del team enologico di Baglio di Pianetto. *«L'obiettivo enologico che ci poniamo per Baglio di Pianetto è la valorizzazione dell'area e della sua inusuale altimetria, valore essenziale di una Sicilia inedita e autentica. In particolare, con la linea In Purezza, sarà esaltata l'espressione del vitigno interpretato in quello specifico territorio perché credo che il consumatore cerchi in un vino monovarietale la riconoscibilità di quell'uva unita alla personalità del luogo. La linea ViaFrancia, invece, tradurrà il territorio in tutte le sue specificità interpretando l'essenza del territorio: dedicati all'omonima via dove è situata la cantina di Baglio di Pianetto, questi vini saranno espressione dell'identità profonda della microzona e della sua vocazione.*

Il nome Viafrancia è emblematico perché le etichette sono dedicate proprio alla via dove si trova la cantina, la Via Francia, che prende il nome dalla Via Francigena. Questo sembra quasi un segno del destino, visto il legame particolare della famiglia proprio con la Francia. Il mio compito sarà valorizzare questa microzona, legata addirittura alla specificità di una singola strada, interpretandola fino al dettaglio, per esaltare le emozioni che ogni calice può dare»

Sostenibilità

Tutti i vini Baglio di Pianetto nascono dal desiderio di perseguire la ricercatezza dei grandi vini biologici, traducendo il terroir in un prodotto di alta qualità, nel segno di una viticoltura sostenibile inaugurata nel 1997 dai suoi fondatori Florence e Paolo Marzotto. L'attenzione verso l'ambiente e le future generazioni è, da oltre vent'anni, un elemento imprescindibile dell'identità di Baglio di Pianetto. Partendo dalla sostenibilità sociale, fino a quella agricola e ambientale, l'azienda lavora ogni giorno nel rispetto della natura, del territorio e delle persone che lo abitano e ne vivono. Baglio di Pianetto è stato pioniere nell'adottare tecnologie innovative per ridurre l'impatto ambientale del consumo di acqua e di energia. Estendere l'ecosostenibilità a tutte le sfere dell'attività aziendale è uno degli obiettivi primari del piano di rilancio della tenuta: garantire equilibrio tra lavoro e vita privata e investire nella crescita umana ed emotiva delle persone accresce concretamente il valore di Baglio di Pianetto. L'intera produzione è condotta a regime biologico certificato. Adottando accorgimenti che rispettano in ogni passaggio le risorse naturali, Baglio di Pianetto limita le azioni meccaniche seguendo il naturale corso delle stagioni e mantenendo una concentrazione produttiva limitata per ogni ettaro vitato. Questo ha permesso di abbattere – dal 2011 – 3.249.420 kg di CO₂, con una media annua di 249.956 kg. I vini Baglio di Pianetto esaltano l'elevata altitudine della Tenuta Pianetto, selezionando le cultivar che riescono ad esprimere al meglio il proprio potenziale e quello del terroir. I processi all'insegna di ricerca e avanguardia tecnologica convivono con la consapevolezza che il vino nasce e si sviluppa in vigna, prima che in cantina. Dalla fondazione della tenuta, l'ecosistema di Baglio di Pianetto è stato preservato grazie alle piante mellifere e agli alberi ad alto assorbimento di anidride carbonica voluti da Florence Marzotto. Magnolie, fiordalisi e diverse specie di piante leguminose consentono di fissare l'azoto nel terreno, concimando naturalmente i vigneti e migliorano la struttura del suolo. Ulteriore arricchimento e diserbazione naturale delle cultivar provengono dai greggi di pecore di Contrada Pianetto, che fanno delle parcelle di Baglio di Pianetto il loro pascolo, giovando ai terreni. La cantina Baglio di Pianetto si sviluppa verticalmente, limitando le azioni meccaniche sulle uve – lavorate per caduta. Sfruttando la geotermia per termoregolare naturalmente la cantina e la barricaia interrata, si riduce drasticamente l'uso delle pompe per la movimentazione dei mosti e dei vini. L'impianto di moduli fotovoltaici avanzati da 256.6 kwp, aiuta ad abbattere le emissioni di CO₂ provenienti dalla produzione elettrica e garantisce l'indipendenza energetica della cantina al 70%. Guardando al bilancio energetico aziendale, in 13 anni, Baglio di Pianetto ha risparmiato 844.040 kg di TEP (Tonnellate Equivalenti di Petrolio). Per quanto riguarda le risorse idriche, Baglio di Pianetto dispone di un processo di recupero delle acque piovane attraverso un bacino artificiale, costruito ottimizzando una sorgente naturale le cui acque venivano precedentemente disperse. Oggi questo raccogliatore idrico nel fondo valle della tenuta. Le acque vengono poi riutilizzate per l'irrigazione di soccorso delle vigne e messe a disposizione degli elicotteri della Protezione civile per la lotta agli incendi boschivi. Inoltre, i terreni vengono naturalmente umidificati grazie alle leguminose piantate dai viticoltori.

Baglio di Pianetto

Via Francia, s.n.c.

S. Cristina Gela – Palermo

<https://bagliodipianetto.it>