

In evidenza Portrait aziendale

I vini d'altura di Baglio di Pianetto / Tour C, seconda tappa di Sicilia en Primeur

di: (testi e foto) Gianmaria Tesei

1 giugno 2024



La seconda tappa del press tour di Sicilia en Primeur, edizione 2024, ha avuto luogo a **Baglio di Pianetto**, un'azienda dalla forte liaison con il territorio e la sua comunità, quella di **Santa Cristina Gela** in provincia di Palermo (*cittadina di fondazione seicentesca, prende il nome dalla chiesa dedicata a S. Cristina, e dall'appellativo del casato Naselli, duchi di Gela, che ne possedevano il feudo. Rinomate alcune cave di marmi variegati, che arricchirono chiese e palazzi signorili della Palermo settecentesca*).

L'azienda vinicola nasce nel 1997 grazie al conte **Paolo Marzotto**, innamoratosi dei vini di questa zona. Pilota automobilistico per passione e frequentatore della Targa Florio, conosceva da tempo i tornanti che portano alla struttura così come il mondo del vino. Basterebbe ricordare il suo coinvolgimento in Santa Margherita. Nel 2002 arriva la nuova cantina con uno sviluppo verticale per quattro piani, di cui una parte ipogea. I primi vini saranno il bianco **Ficiligno 2001** e il rosso **Ramione 2000**. Nel 2014 nasce il progetto **ViaFrancia**, frutto della fascinazione per i vini francesi. Marzotto fu tra i primi a introdurre il **Viognier**. Nel 2019 arriva sul mercato il **ViaFrancia Bianco 2016** e il **ViaFrancia Rosso 2014**. Il 2020 ha, purtroppo, segnato la scomparsa del padre fondatore, la cui eredità vitivinicola è stata assunta dal nipote **Grégoire Desforges** (un articolo correlato).

Oggi l'azienda è diretta da **Dante Bonacina**, AD del gruppo. Gli sforzi produttivi sono concentrati sulle aree di **Contrada Pianetto** e **Piana degli Albanesi**, estendendo la produzione sino alla zona del memoriale di **Portella della Ginestra**. Da gennaio di quest'anno a collaborare con l'enologo **Giuseppe Lo Iacono** si è aggiunta, **Graziana Grassini**, già nota per essere consulente enologo di **Tenuta San Guido** (l'azienda del **Sassicaia**).

L'azienda di **Santa Cristina di Gela** si compone, oltreché della suddetta cantina e delle aree vitate, anche di un confortevole *"agirelais"* con tanto di piscina, costituito da un baglio dalle mura orlate e sormontato da una piccola cupoletta rossa, che richiama quelle delle chiese di **San Cataldo** e di **San Giovanni degli Eremiti** di Palermo. Questo aspetto stilistico nasce dalla creatività di **Florence**, moglie del conte, donna animata dalla passione per l'arte e per la storia araba del capoluogo.

Santa Cristina

La superficie aziendale ammonta a 160 ettari complessivi, di cui 106 vitati. Le altre quote sono coltivate a uliveti e ad altre colture. I possedimenti della zona di Santa Cristina e Piana degli Albanesi si estendono per 80 ettari, in prevalenza vitati. Altri vigneti si trovano nel sud-est in *Contrada Baroni* presso Noto in provincia di Siracusa (42 ettari), a 50 metri s.l.m. con suolo sabbioso-calcareo, e sull'Etna (6 ettari), a Passopisciaro, in Contrade Bonanno e Arcuria, tra i 700 e i 750 metri s.l.m., con terreni vulcanici molto minerali. A questi appezzamenti si aggiungono 24 ettari a Portella della Ginestra, con viti poste fino a 993 metri s.l.m. (in media tra i 700 e gli 800 metri). Il totale vitato è di 130 ettari. I vitigni utilizzati sono grillo, insolia, viognier, nero d'Avola, syrah, catarratto, frappato, nerello mascalese e carricante, cui si aggiungono ben 11 varietà sperimentali. Da una di esse sono state prodotte 26.000 bottiglie che saranno lanciate sul mercato come prossima novità.

I vigneti di Santa Cristina e di Piana, collocati ad un'altitudine compresa tra i 650 e gli 800 metri s.l.m., hanno una composizione che si contraddistingue per l'argilla montmorillonitica, ricca di minerali, soprattutto alluminio e magnesio.

L'azienda, come raccontato da **Francesco Matesi**, responsabile ai processi di cantina e di imbottigliamento, si giova dell'attività di alcuni vicini conferitori a cui va il sostegno anche dal punto di vista agronomico e, se necessario, sostanziale. Ad esempio, nel 2023, anno critico per la peronospora, è stato corrisposto il 20% in più di quanto contrattualmente pattuito. L'azienda è inoltre confinante con un laghetto oasi del WWF e il conte Marzotto, per assecondare la conservazione ambientale, ha voluto creare un bacino artificiale per assicurare indipendenza nel caso di irrigazione di soccorso.

La produzione è in regime biologico. L'arrivo della Grassini ha determinato una maggiore attenzione verso i vitigni e i vini autoctoni e i tagli più tipicamente italiani e siciliani, come evidenziato nel corso della degustazione con l'assaggio dei due ViaFrancia 2019 e 2021. La prima annata è un ensemble di Merlot, Cabernet, con una piccola percentuale di Petit Verdot e ha un taglio bordolese per eccellenza. Il 2021 rappresenta la "nuova generazione" voluta da Grégoire Desforges e gestita dalla Grassini: in prevalenza Syrah, Nero d'Avola e una piccola percentuale di Merlot e Cabernet, con un taglio un po' più siciliano.

La visita dell'azienda ha goduto di una cena realizzata dalla signora Rita, della visita dei vigneti, della cantina e della degustazione di alcune etichette. Caratteristica e antica la tradizione gastronomica, qui legata alle usanze di **Piana degli Albanesi**. Esempio il famoso cannolo, in cui il miele sostituisce lo zucchero: è adoperato sia nel ripieno di ricotta che nell'impasto che, a sua volta, è caratterizzato dal vino rosso, utilizzato al posto dell'olio per dare maggiore croccantezza alla "scorza". Piana è una realtà fiorente da oltre sei secoli, da quando il Papato assegnò questi territori ad una comunità di albanesi a protezione degli attacchi dei turchi.

VINI DEGUSTATI

- DOC Sicilia Bianco, Catarratto 2023 / Catarratto 100%
- DOC Sicilia Bianco, ViaFrancia Bianco 2021 / Viognier 100%
- DOC Sicilia Bianco, ViaFrancia Bianco 2022 / Grillo, Insolia, Viognier (in percentuali simili)
- Ficuligno 2001 / Insolia 50% e Viognier 50% (che ha stupito per freschezza e longevità)
- DOC Sicilia Rosato, ViaFrancia Rosato 2023 / Syrah 100%
- DOC Sicilia Rosso, ViaFrancia Rosso 2021 / Merlot e Cabernet, in prevalenza, Petit Verdot
- DOC Sicilia Rosso, ViaFrancia Rosso 2019 / Syrah, Nero d'Avola e una piccola percentuale di Merlot e Cabernet
- R'ais 2017 / (dolce) Moscato 100%

DOC Sicilia Rosato, ViaFrancia Rosato 2023

Syrah 100%

Questo vino nasce dalle uve di una vigna posta a 730 metri s.l.m. Il suolo è argilloso e contraddistinto, come accennato, dall'argilla montmorillonitica. Matura sulle fecce fini per quattro mesi e prosegue il suo affinamento brevemente in bottiglia. Il colore è rosa tenue. Al naso emergono note floreali, in particolare di rosa, e agrumi con il pompelmo in evidenza. Frutti rossi trovano gradevole espressione, così come accade ai sentori erbacei. In bocca è strutturato e morbido, palesando, al contempo, persistente freschezza e sapidità. Elegante e pulito nel sorso.

Baglio di Pianetto

Via Francia

90030 Santa Cristina Gela (Pa)

tel. 091.8570002

<https://bagliodipianetto.it>

di Gianmaria Tesei
