

Vini

Baglio di Pianetto: Êra, il nuovo passito tra passato e futuro della cantina

di: Liliana Rosano

26 novembre 2024



Testimone sincero del territorio in cui batte il cuore della cantina, Êra è il nuovo progetto enologico di **Baglio di Pianetto**: un passito che affascina i sensi, dal palato morbido e un'inaspettata freschezza che ambisce a fondere passato, presente e futuro della cantina creata da Paolo Marzotto nel 1997.

I vini di annate storiche da uve moscato della Val di Noto si uniscono, in una perfetta sequenza temporale, all'ultima annata delle uve provenienti dai vigneti dell'anfiteatro montuoso che abbraccia Santa Cristina Gela, dove oggi si concentra la nuova visione enologica di Baglio di Pianetto. Un altro tassello che si aggiunge al progetto di rinascita dettato dalla presenza di Grégoire Desforbes, terza generazione alla guida della cantina, e dalla preziosa consulenza enologica di Graziana Grassini, da quest'anno interprete dei vini dell'azienda.

«Èra Passito racconta il “viaggio” dei nostri vigneti di uve moscato, dal sito di Noto alle alture di Contrada Pianetto. Destinato a diventare un passito di montagna, sintetizza il manifesto stesso della nostra cantina, che nel suo vino vuole esprimere l’ecosistema culturale e ambientale in cui è radicata», spiega Dante Bonacina, CEO di Baglio di Pianetto.

«Reinterpretare un vino della tradizione siciliana, rendendolo ancora più unico grazie all’attenta ricerca enologica volta a valorizzare l’espressione del territorio, racconta molto di questa nuova sfida e dell’approccio di Baglio di Pianetto al vino», commenta Graziana Grassini.



Ed è per questo che il nuovo progetto enologico vuole ribadire il legame con il proprio territorio, popolato dalla comunità Arbëreshe fin dal 1400, attraverso il suo stesso nome. Èra, in lingua arbëreshe, significa vento, soffio, aroma. La freschezza di questo passito, che si ritrova tanto nel nome quanto al palato, evoca l’escursione termica dei vigneti d’altura che rendono unici e distintivi i vini di Baglio di Pianetto.

La volontà di distinguersi passa necessariamente per l’“abito” di questo passito dalla delicatezza esemplare. L’illustrazione che ne decora l’etichetta celebra un fiore rarissimo che cresce solo nel territorio di Baglio di Pianetto (in meno di un ettaro sul Monte Pizzuta, il rilievo più alto delle cime di Piana degli Albanesi), la viola ucrina.

La particolare forma della bottiglia in vetro vuole invece ricordare la più elegante parfumerie francese e l’alchimia della bellezza: è un invito a prendersi del tempo. Il tappo, sempre in vetro, garantisce la perfetta conservazione del vino e un eventuale riutilizzo del packaging.

Morbido al palato e con una gradazione alcolica di 13.5°, Èra vuole essere un vino amabile che bilancia dolcezza e acidità tra intenso agrume, note di miele e frutta candita. Ideale non solo per il fine pasto, è un passito versatile e caleidoscopico.