

Portrait aziendale

Baglio di Pianetto: Grégoire Desforges mette al centro il territorio

di: Redazione

11 aprile 2025



É il Vinitaly 2025 il palcoscenico per raccontare la visione che Grégoire Desforges, presidente neoeletto e oggi azionista di maggioranza della cantina, ha inaugurato lo scorso anno per Baglio di Pianetto. Concentrare i vigneti nell'anfiteatro montuoso tra Santa Cristina Gela e Piana degli Albanesi con altitudini che superano i 900 metri sopra il livello del mare, restituire al territorio l'amore per la terra e tradurre nel vino l'innata passione per una viticoltura rigorosamente biologica – di cui l'azienda si fa promotrice fin dalla sua fondazione – sono i tre punti cardine del piano strategico di cui si intuiscono i tratti distintivi nel primo bilancio ESG appena pubblicato.

La certificazione biologica dal 2016, la cantina a sviluppo verticale e gli impianti fotovoltaici di Baglio di Pianetto sono stati affiancati, dalla fine del 2023, al lavoro di Graziana Grassini, oggi parte integrante del team enologico, che ha introdotto un approccio interamente basato sull'ascolto delle vigne. La filosofia della cantina si è così orientata verso una produzione di minor volume alla ricerca di un sensibile impatto positivo sulla qualità dei vini, che devono essere le migliori espressioni dei terroir di Baglio di Pianetto.

«Il terroir di Baglio di Pianetto è naturalmente vocato alla viticoltura e il nostro obiettivo enologico è bilanciare innovazione e tradizione mantenendo la terra al centro» spiega Graziana Grassini. «La microzonazione dei terreni è stata il focus principale della nuova annata, frutto di una minuziosa analisi sensoriale delle uve: ad ogni varietà e stato di maturazione è stata dedicata una lavorazione specifica». La ricerca di un equilibrio vegeto-produttivo delle vigne ha permesso di valorizzare la naturale identità di ogni cultivar.

Il sogno di famiglia che, nel 1997, ha portato Paolo e Florence Marzotto nelle alture palermitane, oggi si traduce nei vini presentati in questa edizione di Vinitaly, ambasciatori inconsapevoli della visione di Grégoire Desforges, che si assume così il ruolo di custode temporale di un valore fatto di territorio, persone e viticoltura, attraverso una continua ricerca dell'eccellenza e una convinta tensione verso l'innovazione.

Ed è così che l'identitaria linea In Purezza, collezione di monovarietali autoctoni e internazionali interpretati dalle alture di Pianetto, diventa espressione concreta del grande lavoro, in vigna prima che in cantina, permettendo ai bianchi Insolia (2024 | 700m slm), Viognier (2024 | 750m slm), Catarratto (2024 | 750m slm) e Grillo (2024 | 700m slm) di sviluppare eleganza, freschezza e bevibilità. I rossi Nero D'Avola (2023 | 800m slm), Syrah (2023 | 730m slm) e Frappato (2024 | 700m slm), dal profilo

organolettico e gustativo raffinato, sono invece caratterizzati da tannini setosi e maggiormente elaborati. L'approccio enologico, racconta l'enologo Francesco Matesi, è focalizzato sulla valorizzazione dell'esperienza di degustazione: «Abbiamo lavorato sulla bevibilità e sull'esaltazione delle singole varietà, ricercando precisione e raffinatezza. Le alture ci hanno aiutato in molti sensi: le nostre uve hanno un PH più basso e acidità naturalmente più elevata, non necessitando della protezione di antiossidanti e del supporto di solforosa. L'attenta selezione in vigna ci ha consentito di vendemmiare uve di grande qualità, limitando l'intervento in cantina».

Bilanciamento tradizione-innovazione anche nella linea signature della cantina, Viafrancia. Top line dei migliori blend ottenuti dai vitigni della tenuta, oggi è completamente autoctona: Grillo, Insolia e Catarratto per il Viafrancia bianco (2023 | 720-800m slm), Nero D'Avola e Syrah (siciliano ad honorem) per il Viafrancia rosso (2023 | 730-830m slm). La linea prende il nome dall'omonima via su cui sorge la cantina di Baglio di Pianetto e rende omaggio all'anima italo-francese dei fondatori, più che mai rappresentativa per il nuovo presidente.

«É questa l'identità che abbiamo ricercato nei Viafrancia», spiega l'enologo di cantina Giuseppe Lo Iacono. «I nuovi assemblaggi sono sempre più frutto dei vigneti in altura: il bianco raggiunge gli 800m d'altitudine, mentre il rosso si completa definitivamente con il Nero D'Avola da vigne in quota».

Lo stesso approccio di tutela del patrimonio di biodiversità di quest'area montuosa che abbraccia Santa Cristina Gela e Piana degli Albanesi viene applicato ai 2 ettari di ulivi coltivati in contrada Pianetto. La valorizzazione dell'uliveto, composto esclusivamente dalle cultivar autoctone Biancolilla e Cerasuola, è al centro del nuovo progetto di olivicoltura di Baglio di Pianetto. L'Olio EVO, presentato per la prima volta nel 2025, è il racconto degli uliveti a 700m d'altitudine della tenuta ed è frutto di un sapiente bilanciamento tra coltivazione, tempi di raccolta e l'utilizzo di tecnologie di precisione. Un extravergine di oliva di montagna – da olive 100% siciliane – dal colore verde intenso con riflessi dorati e caratterizzato nel gusto da una bassa acidità, lievemente piccante e molto aromatico, la cui reale qualità certificata BIO si ritrovano in un packaging ricercato e senza tempo, con tappo in legno inciso.



L'esaltazione delle singole cultivar e dei blend delle nuove annate si riflette anche nel nuovo design delle bottiglie. Uno stampo affusolato studiato per armonizzare l'eleganza dei vini Baglio di Pianetto, unito alla goffatura dello stemma della famiglia Marzotto, evidenzia l'approccio identitario della cantina. Territorio al centro anche nei nomi di alcuni vini, derivanti dal vocabolario arberëschë, la comunità che abita il territorio di Santa Cristina Gela e Piana degli Albanesi dal 1400: Fushà significa Piana, in onore di Piana degli Albanesi, Êra significa soffio, vento, aroma.



Ulteriore novità del Vinitaly 2025 è il nuovo formato di Êra, il passito che racconta l'anima più profonda della cantina e del suo territorio. Questo prezioso blend nasce dall'unione di moscati di annate d'archivio della Val di Noto e di uve selezionate dai vigneti d'altura di Santa Cristina Gela e Piana degli Albanesi, in un perfetto equilibrio tra memoria e innovazione. A simboleggiare il legame con tradizione e ricerca dell'eccellenza, Êra debutta in una prestigiosa bottiglia da 3 litri, pensata come tributo agli sposi e al matrimonio. Un formato importante – omaggio anche alla dea Era, che nella mitologia greca è proprio la figura protettrice dell'unione coniugale e simbolo di fedeltà e prosperità –, che si aggiunge alle 250 e 750ml di questo vino che celebra passato, presente e futuro di Baglio di Pianetto.

«Abbiamo scelto di dare ulteriore valore al packaging affinché ogni nostro vino possa comunicare la distintività della nostra identità rinnovata, valorizzando tanto l'estetica quanto l'esperienza sensoriale attorno al prodotto» spiega Grégoire Desforges, presidente di Baglio di Pianetto «Ogni operazione – dal vigneto alla cantina – è stata riconsiderata per minimizzare l'impatto ambientale, promuovere la biodiversità e ottimizzare le risorse a nostra disposizione».

Il piano industriale che oggi guida l'azienda copre un ampio orizzonte temporale per mantenere la promessa del nuovo presidente. «Stiamo riscrivendo logiche e filosofie produttive, posizionamenti e distribuzione nazionale e internazionale concentrando investimenti ed energie sulla salvaguardia dell'ambiente, la gestione responsabile delle risorse idriche e la costruzione di un ecosistema motivazionale e coinvolgente per tutti i collaboratori. Guardiamo con grande interesse ai progetti di promozione del territorio, così come all'hospitality, strettamente legata alla visione del vino come consumo esperienziale e consapevole», spiega Dante Bonacina, Amministratore Delegato della cantina. «Oggi vediamo i primi frutti del rilancio qualitativo iniziato con l'insediamento di Grégoire: le nuove annate rappresentano a pieno l'anima della nuova Baglio di Pianetto».

<https://bagliodipianetto.it>