

In evidenza Portrait aziendale

SEP2026, Baglio oro e l'idea del vino come gioiello

di: Gianmaria Tesei

29 maggio 2026



Due fedie che si incrociano. Le due “o”, iniziale e finale, rispettivamente della prima e della seconda parola del marchio aziendale, diventano simbolo di un legame tra vino di qualità e preziosi.

Francesco Laudicina, figlio di Giuseppe “*Don Pino*”, fondatore dell’azienda nel 2008, insieme al genero **Michele Cottone**, ha portato avanti, seguito successivamente dalla terza generazione della famiglia, composta da **Giuseppe e Gianluca Laudicina**, nostre guide durante il tour, il legame tra le attività vitivinicole e quella di gioielleria avviate da Don Pino.

La creazione e la vendita di gioielli, iniziate nel 1957 nel cuore di Marsala, rappresentano infatti la base da cui si è sviluppato il progetto vinicolo e sono tuttora operative nel “porto di Dio”, significato del nome di origine araba della città del Trapanese.

Il 2008, come accennato, è una data fondamentale per l'azienda. Proprio quell'anno Don Pino, appartenente a una famiglia di agricoltori e già proprietario di alcuni appezzamenti ereditati alla morte del padre, inaugura insieme al figlio e al genero il recupero degli antichi bagli di famiglia in Contrada Perino. La zona è quella collinare di Marsala e i tre restituiscono vigore ai vecchi poderi, ammodernando la cantina e ponendo alla base del progetto un principio essenziale: il rispetto e la tutela del territorio e della tradizione.

L'azienda si estende per circa 100 ettari che si adagiano, tra i 100 e i 150 metri s.l.m., sulle colline marsalesi, ospitando vitigni autoctoni, tra cui spiccano grillo, zibibbo e nero d'Avola, e varietà internazionali come syrah e chardonnay. I terreni, prevalentemente argillosi, con alcune zone caratterizzate anche dalla presenza di limo e calcare, costituiscono un habitat favorevole per le uve destinate alla produzione di 24 etichette.

L'offerta è articolata in cinque linee aziendali, per una produzione complessiva di circa 400.000 bottiglie, destinate in larga parte al canale Ho.Re.Ca.: Riserve, Contrade, Bollicine & Spumanti, Appassimento in Vigna e Versatili & Essenziali. A queste produzioni si aggiunge quella dell'olio extravergine d'oliva ottenuto da biancolilla e nocellara del Belice, grazie a 8 ettari di uliveti.

Nel corso della visita del 14 maggio scorso, Giuseppe e Gianluca, affiancati dall'enologo Filippo Angileri, hanno ribadito l'attenzione al territorio e alla sostenibilità. Un impegno che emerge anche dall'utilizzo di impianti fotovoltaici per l'approvvigionamento energetico, dall'adesione al progetto ministeriale VIVA e a SOSstain e dall'adozione di un packaging sostenibile.

L'accoglienza rappresenta un altro punto di forza della cantina, che propone differenti percorsi di visita pensati per valorizzare il connubio tra storia, paesaggio e cultura del vino, anche grazie a una terrazza panoramica affacciata sulle vicine isole Egadi. La cura e la passione che traspaiono dai racconti dei due giovani Laudicina trovano un riflesso coerente nella gamma dei vini: interpretazioni del territorio che conservano richiami alla tradizione e aperture contemporanee, capaci di dialogare con palati diversi, dai più giovani ai più esperti, con autenticità.

I VINI DEGUSTATI

Ammàri 2025

Greco 80% e Zibibbo 20%

Tra le etichette più immediate di Baglio Oro, Ammàri racconta una Sicilia luminosa e marina. È un vino frizzante ottenuto con Metodo Charmat, con rifermentazione in autoclave e un affinamento che contribuisce a preservarne fragranza e tensione aromatica. Il nome richiama il mare, presenza costante nel paesaggio marsalese e nella espressione sensoriale del vino. Un riferimento che prosegue anche nell'etichetta, dove una nave attraversa il mare seguendo un percorso mai identico: in ogni bottiglia la sua posizione cambia leggermente, quasi a suggerire un viaggio in continua evoluzione, una rotta che procede verso nuovi approdi e nuove sfumature di gusto. Nel calice si presenta di un giallo paglierino tenue, attraversato da un perlage fine e continuo. Il profilo olfattivo si apre su note di gelsomino e agrumi, alle quali si affiancano richiami di frutta tropicale, ananas e banana, mentre sullo sfondo emergono leggere sensazioni iodate che riportano alla costa. L'assaggio è dinamico, scorrevole. La bolla accompagna il sorso con energia senza risultare invasiva, sostenendo una freschezza viva e una piacevole sapidità. Il risultato è un vino disinvolto, pensato per la condivisione e capace di conservare un'identità territoriale. L'anima mediterranea emerge con naturalezza, la beva è agile, adatta all'aperitivo quanto alla tavola, soprattutto accanto a crudi di mare, frittate leggere e piatti della tradizione costiera siciliana.



Zafarà 2025

Catarratto 100%

Il nome richiama la Contrada *Zafarana*, nell'entroterra marsalese, un'area che deve la propria denominazione alla presenza, in passato, dello zafferano. Un riferimento legato alle origini agricole. Le uve catarratto vengono raccolte nelle ore più fresche della giornata e sottoposte a lunga macerazione a freddo sulle bucce prima della pressatura soffice. Segue una lenta fermentazione alcolica a temperatura controllata. L'affinamento avviene in acciaio, scelta che preserva le componenti varietali. Segue un ulteriore riposo in bottiglia di almeno due mesi. Nel calice si presenta di un giallo paglierino luminoso. Il naso si muove con misura tra una delicata florealità e richiami di frutta fresca a polpa bianca e gialla, con ricordi di pesca, erbe della macchia mediterranea e leggere sfumature agrumate. L'assaggio mette in evidenza una delle qualità più interessanti del Catarratto: la capacità di unire freschezza e corpo. L'acidità sostiene il sorso senza irrigidirlo, mentre la componente sapida estende la progressione gustativa con naturalezza. Il finale è lineare, coerente, tanta sostanza senza strafare: territorio, luminosità, bevibilità, equilibrio.



DOC Sicilia Grillo Riserva, Aralto 2023

Grillo 100%

Il nome, in siciliano, significa "in alto". Un riferimento alla posizione dei vigneti e all'ambizione del progetto da cui nasce questo vino. Aralto rappresenta infatti il contributo di Baglio Oro a *Salt West*, iniziativa di valorizzazione della Riserva Naturale Orientata delle Isole dello Stagnone di Marsala promossa dai tre Master of Wine italiani **Pietro Russo, Gabriele Gorelli e Andrea Lonardi** attraverso **Officina del Vento**. Il percorso è condiviso e coinvolge alcune realtà del territorio con l'obiettivo di dare voce a uno degli areali più identitari della viticoltura marsalese, mettendo al centro sostenibilità, tutela delle vigne storiche e riconoscibilità territoriale. Lo Stagnone, con le sue saline, i mulini e i vigneti a ridosso del mare, costituisce uno dei paesaggi più emozionanti della Sicilia occidentale. Qui le vigne sono influenzate dalla vicinanza della laguna, dai venti costanti e da terreni che contribuiscono a fissare quella inconfondibile impronta sapida. È in questo contesto di Aralto, un Grillo alla ricerca di precisione espressiva. La fermentazione alcolica avviene lentamente in barrique di primo passaggio. Il vino rimane successivamente sulle fecce nobili per sei mesi, acquisendo progressivamente complessità e struttura. L'affinamento prosegue in acciaio per altri sei mesi, e ancora tre in bottiglia.



Nel calice si presenta di un giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Al naso è stratificato, elegante: ai richiami floreali di gelsomino seguono note di pesca bianca, agrumi maturi e pompelmo, mentre l'affinamento in legno lascia emergere sfumature di mandorla, vaniglia e cioccolato bianco. Sullo sfondo, sensazioni marine che riportano immediatamente allo Stagnone. La sapidità guida il sorso senza sovrastarlo. La tessitura gustativa ha il pregio di conservare la tensione. Lungo, è rinfrescato da ritorni agrumati e balsamici.

DOC Sicilia Nero d'Avola, Rassal 2023

Nero d'Avola 100%

Appartenente alla linea Le Contrade, Rassal nasce dalle uve provenienti da Contrada Rassalleme, luogo da cui deriva il nome dell'etichetta. Un vino che interpreta il Nero d'Avola attraverso una lettura fedele al territorio marsalese, cercando equilibrio tra intensità varietale e morbidezza espressiva. Dopo la fermentazione, il vino affina inizialmente in acciaio, per poi proseguire il proprio percorso in botti di rovere e ciliegio per circa sei mesi. Segue un ulteriore affinamento in bottiglia della stessa durata, necessario a favorire l'integrazione delle diverse componenti aromatiche e gustative. Nel calice si presenta di un rosso rubino profondo e compatto. Il bouquet si apre su note di amarena, marasca, ciliegia matura e prugna selvatica, accompagnate da sfumature speziate di chiodi di garofano e pepe nero. Con l'ossigenazione emergono anche richiami di cuoio e tabacco che contribuiscono ad arricchirne il profilo. L'assaggio è succoso e voluminoso, sostenuto da tannini dolci. Il sorso alterna energia e morbidezza. Persistente, nel finale tornano gradevoli sensazioni fruttate.



Altri vini assaggiati:

DOC Sicilia Grillo, Lagunare 2025

Grillo 100%

Scirosso 2024

Frappato 85%, Syrah e alcuni autoctoni 15%

Yema vendemmia tardiva (passito)

Zibibbo 100%

Nota: la degustazione si è conclusa con Yema, vendemmia tardiva da uve Zibibbo che esprime il volto più aromatico del vitigno. Al naso richiama frutta matura e agrumi canditi, mentre al palato la dolcezza trova equilibrio in una freschezza capace di accompagnare il sorso fino alla chiusura.



Abbiamo inoltre assaggiato in anteprima un Frappato 2025 direttamente dalla vasca. Ancora in evoluzione, ha già mostrato una chiara impronta varietale, con un profilo fragrante e fruttato.

BAGLIO ORO

Contrada Perino, 235 91025 Marsala (TP)

Tel: +39 0923 967744

<https://bagliooro.it>

di Gianmaria Tesei
