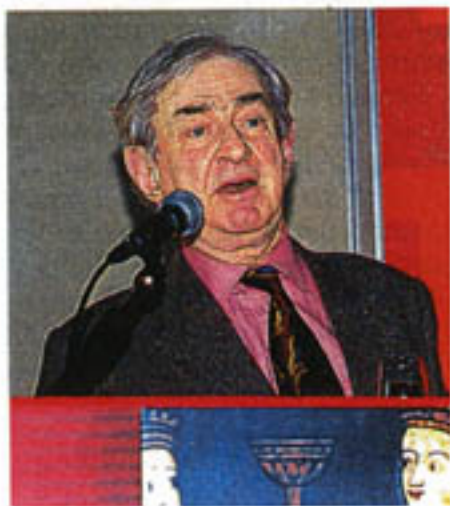


Baglio di Pianetto



Paolo Marzotto e il giovane enologo responsabile del Baglio di Pianetto, Renato De Bartoli

Questa volta il conte Paolo Marzotto non è salito sul palco come presidente delle Cantine Santa Margherita: il Nero d'Avola in blend che ha presentato, il Ramione 2001 Igt Sicilia, è nato nell'azienda che ha appena creato in Sicilia e che è di proprietà personale. Si chiama Baglio di Pianetto, e ha sede a Santa Cristina Gela, provincia di Palermo, dove dispone di 80 ettari di vigneto a 600-700 metri di altitudine: i 43 già in produzione sono impiantati a Merlot e Petit Verdot. Marzotto possiede però un'altra tenuta all'estremo opposto dell'isola, in comune di Pachino, provincia di Siracusa: i vigneti, 70 ettari, sono a 80 metri sul livello del mare e i 25 già in produzione sono coltivati a Nero d'Avola e Syrah. Marzotto si è circondato di consulenti di prim'ordine: l'enologo che segue quotidianamente l'azienda è Renato De Bartoli, figlio d'arte perché suo padre, Marco, è autore del Vecchio Samperi. È stato proprio lui a illustrare le caratteristiche del Ramione. «È un vino che nasce per il 50% da Nero d'Avola, per il 40% da Merlot e per il 10% da Petit Verdot. Un blend di tre vitigni e di due territori diversissimi tra loro, uno a Nord della Sicilia, l'altro a Sud, il primo si-

tuato in montagna, il secondo in riva al mare». Raccolte in cassa e raffreddate in frigorifero, le uve sono state vinificate a temperatura controllata, con procedura tradizionale di follature e rimontaggi. E la maturazione è durata 18 mesi in tonneau da 500 litri e barrique da 225 litri in rovere di Allier, per metà nuove. «È un vino molto giovane», ha sottolineato De Bartoli, «ma già dotato di buona persistenza; è ricco di aromi primari, frutti a bacca rossa soprattutto, ma non gli mancano i terziari, con note speziate di vaniglia, liquerizia, noce moscata, e balsamiche». Anche Tachis ha elogiato il Ramione: «Ha un bel colore, intenso e tonale», ha detto, «e una leggerissima asciuttezza di tannini che si evolverà: il tempo lo porterà rapidamente alla perfezione».