

## Paolo Marzotto in Sicilia con il Baglio di Pianetto



È stata presentata a Milano la nuova sfida imprenditoriale, siciliana, del conte Paolo Marzotto, affiancato dal suo concittadino, Fausto Maculan: l'azienda Baglio di Pianetto, i cui primi due vini sono da poche settimane in commercio, a cura del distributore Bolis. Le prime etichette sono Ficiligno 2001 (60% Inzolia e 40% altre varietà; prezzo: € 6,95 al rivenditore) e Ramione 2000 (50% Nero d'Avola, 40% Merlot, 10% Petit Verdot; prezzo: € 9,30).

Una parte dei vigneti si trova in località Pianetto, nel comune di Santa Cristina di Gela, a un'altitudine di 600-700 metri ed estesi su una superficie di 84 ettari. Qui sono coltivate in prevalenza le varietà Inzolia, Merlot e Petit Verdot. A Baroni, nel comune di Pachino, 70 ettari a 80 metri s.l.m. sono destinati ai rossi Nero d'Avola e Shiraz. L'obiettivo è produrre 600-700 mila bottiglie entro il 2006, ma già nel 2005 si procederà al raddoppio della cantina per raggiungere i 2 milioni di bottiglie.

«Pensiamo a un vino di qualità elevata», ha rimarcato Paolo Marzotto, «perché il mercato è in grado di sostenere i prezzi che ne conseguono, così come ti punisce se non proponi un prodotto adeguato».

È stato realizzato un progetto all'avanguardia per la cantina di vinificazione e invecchiamento. È stata sfruttata la pendenza del pendio (tagliando 30 metri di montagna), per una struttura di quattro piani che sfrutta al massimo l'effetto caduta per gravità delle uve. Gli spazi a disposizione sono ampi, per un totale di 9 mila metri quadrati.

«L'uva bianca scende per gravità nelle presse pneumatiche, quella rossa nei contenitori di fermentazione. I travasi», ha spiegato Fausto Maculan illustrando la nuova filosofia produttiva, «sono eseguiti sempre senza pompe e il vino scende all'ultimo piano sottoterra, per affinarsi in barrique».

Le piccole botti salgono quindi con l'ascensore per essere svuotate per gravità, e la stessa forza è utilizzata per riempire le bottiglie. Sono disponibili attrezzature "ultratecnologiche", con lo scopo di rispettare senza risparmio la materia prima.

A contatto quotidiano con il vino c'è un figlio d'arte, l'enologo Renato De Bartoli,

garanzia di uno "sguardo" siciliano sulla produzione ● **Nella foto:** il conte Paolo Marzotto presenta il Baglio di Pianetto alla stampa milanese. Alla sua destra, Paola Ricas, direttrice de *La Cucina Italiana* e, alla sinistra, Fiammetta Fadda, direttrice di Grand Gourmet