



Scommette in proprio sulla viticoltura siciliana, realizzando un polo modello che unisce idealmente i due estremi dell'isola. I progetti di Paolo Marzotto sulla sua nuova cantina, per la quale spenderà oltre 12 milioni di euro



BARBARA CORRADI

SE LA SICILIA è il nuovo Eldorado del vino italiano, Paolo Marzotto si è cercato dei compagni navigati per la sua personale caccia all'oro. Baglio di Pianetto, la società che ha costituito di recente nell'isola, lo vede infatti a fianco di due enologi di chiara fama: Fausto Maculan, artefice del successo dei vini della zona di Breganze, in provincia di Vicenza, e Renato De Bartoli, figlio di Marco De Bartoli, a cui si deve buona parte del risuscitamento dei vini siciliani, a partire dal marsala. Nella veste di socio di minoranza e di superconsulente il primo, in quella di enologo impegnato direttamente sul campo il secondo, i due (cui si è aggiunto all'inizio di questo anno l'agronomo veneto Alberto Prazzale), hanno dato una mano al conte Marzotto a cercare un'occupazione «per la sua vecchiaia». Chiamatelo hobby se volete, ma soltanto per comprare i terreni su cui impiantare le viti, Paolo Marzotto ha speso 5 miliardi di vecchie lire. Sostenuto sì da Sviluppo Italia, che possiede anche una parte del capitale, ma impegnandosi soprattutto in prima persona, affiancato dalla sua famiglia (non in senso allargato, ma come mo-



BAGLIO DI PIANETTO

Largo ai rossi made in Sicilia

glie e figlie). «Alla fine del '97 - dice - ho acquisito una tenuta a Pianetto, in provincia di Palermo. Poi mi sono messo a cercare una cantina che già producesse nero d'avola e sono quindi approdato a Pachino, dove si trova l'azienda vinicola Baroni». Cioè all'altra estremità della Sicilia, in provincia di Siracusa.

Sulle due tenute Marzotto ha progetti di lungo respiro: il piano prevede ulteriori investimenti per più di 10 milioni di euro, diluiti nell'arco di quattro-cinque anni. «Intanto

- dice - già per la vendemmia 2003 sarà attiva la nuova cantina, che da sola ha richiesto 7 milioni di euro». Per realizzarla sono stati interpellati i tecnici della Ca' del Bosco, l'azienda-gioiello creata da Maurizio Zanella e controllata da Santa Margherita. Una cantina di 9mila mq disposta su quattro piani, alta 29 metri e costruita a ridosso di un pendio: per effetto della forza di gravità le uve scendono dal quarto piano, dove sono portate appena dopo la vendemmia, arrivano alle presse e

quindi ai serbatoi. Il mosto fermenta qui per circa tre settimane e poi il vino finisce nelle barrique (ne sono previste 5mila), al piano interrato.

Per ora l'offerta di Baglio di Pianetto si limita a due etichette: il bianco Ficiligno (inzolia e altri vitigni) e il rosso Ramione (nero d'avola, merlot e petit verdot). Ma il portafoglio prodotti si amplierà, probabilmente con delle riserve e dei vini monovarietali, e soprattutto lieviteranno i quantitativi: l'obiettivo per il 2006 è quello delle 700mila bottiglie, per conquistare poi il raddoppio dopo il 2010 e mettere così a segno un fatturato di 10 milioni di euro. A quel punto i 140 ettari della proprietà saranno tutti impiantati a vigneto, contro i circa 70 attuali. «E se all'inizio abbiamo prodotto più vino bianco che rosso - spiega il conte - già quest'anno il rapporto s'inverterà e a regime il 65-70% della produzione sarà rappresentato dai vini rossi». Quelli che più piacciono al pubblico dei raffinati bevitori di oggi.

