

# Marzotto scommette sulla Sicilia

*Il conte ha acquisito due tenute per produrre grandi vini*

«Farò come Cincinnato. Mi ritirerò per coltivare le vigne e la mia campagna sarà la Sicilia...». Chi parla è il conte Paolo Marzotto, un uomo diviso tra due grandi amori: auto e vino. Il conte vicentino, noto per le sue indimenticate partecipazioni alla mitica «Mille Miglia» al volante di una Ferrari ufficiale (correvano anche tre suoi fratelli: Vittorio, Umberto e Giannino), da grande ha fatto l'imprenditore nel settore agroalimentare. E lo ha fatto bene.

*A Baglio Pianetto e Baroni vitigni autoctoni di collina  
L'enologo è Fausto Maculan  
e la cantina è una novità*



L'enologo vicentino Fausto Maculan e due scorci delle tenute siciliane acquisite da Marzotto

Ha costruito il colosso Zignago - Santa Margherita, società con sede a Portogruaro che riunisce marchi e ha partecipazioni importanti in aziende prestigiose come Ca' del Bosco e Lamole di Lamole. Sulla scia delle scelte d'investimento fatte anche da altri grandi produttori, Paolo Marzotto ha speso un po' di soldini per acquistare due tenute in Sicilia, la nuova «terra promessa» del vino italiano. E come compagno di avventura ha portato con sé Fausto Maculan, uno dei più autorevoli *winemaker* italiani. Maculan gli farà da socio (2%), ma soprattutto da consulente.

L'azienda siciliana di Marzotto si chiama Baglio Pianetto, e ha sede in collina, a 6-700 metri di altezza, a Santa Cristina di Gela, 20 chilometri a sud di Palermo. Un piccolo eden. 80 ettari di cui 43 in produzione e 25 in fase di reimpianto. Lì sta sorgendo anche la modernissima cantina, che sarà inaugurata l'anno prossimo. L'altra tenuta si trova vi-



cino a Pachino (Siracusa), poco lontano dal mare. Si chiama Baroni, in tutto 70 ettari. A Pianetto le varietà coltivate sono in prevalenza autoctone: Insolia, Merlot e Petit Verdot. A Baroni Nero d'Avola e Shiraz. Due i grandi prodotti già sul mercato: il Ficiligno, un bianco con Insolia e Viognè (varietà proventante dalla valle del Rodano), e il Ramione rosso (Nero d'Avola e Merlot). Primo step aziendale a 400.000 bottiglie, in prospettiva il raddoppio. «La cantina

— dice Maculan — sarà iper tecnologica. Le uve in casse arrivano all'ultimo piano e dopo raffreddamento e cernita vengono pigiate. L'uva bianca per gravità scende nelle presse pneumatiche, anche quella rossa scende allo stesso modo nei contenitori di fermentazione. I travasi vengono fatti sempre senza pompe ed il vino scende all'ultimo piano sottoterra per affinarsi in barrique». L'investimento è sull'ordine dei 40 miliardi di vecchie lire. (re.mal.)