

Baglio di Pianetta, l'azienda del conte Paolo Marzotto, scommette sulle uve isolane. Con prodotti di qualità a prezzi contenuti, come il bianco Ficiligno

Il vino siciliano si fa nobile

di Cesare Pillon

Quando correva in automobili come gentleman-driver, il conte Paolo Marzotto aveva collezionato un invidiabile palmarès di vittorie. Le corse le ha lasciate da molti anni, ma non ha perso l'abitudine di vincere. Responsabile delle attività vinicole del gruppo di famiglia, le ha gestite così bene che ai due marchi storici di proprietà, Zignago e Santa Margherita, è riuscito ad abbinare, acquisendone il controllo, parecchie aziende di prestigio, Kettmeir in Alto Adige, Tenimenti Pille, Lamole e Vi-starenni in Toscana, Ca' del Bosco in Franciacorta.

Oggi Paolo Marzotto è uno di quei giovanotti di 60-70 anni che detestano sentirsi chiamare vecchi, ma la voglia di vincere non gli è passata. Essendo convinto che il futuro più promettente dell'enologia italiana sia in Sicilia, è in quell'isola che ha voluto realizzare una nuova impresa vitivinicola. E poiché non è riuscito a convincere l'azionariato di Santa Margherita a prendere l'iniziativa, ha raccolto la sfida in prima persona, impegnandovi i soldi suoi e di sua moglie.

L'azienda si chiama Baglio di Pianetta e ha la propria sede operativa a Santa Cristina Gela, 20 chilometri a sud di Palermo, dove dispone di 80 ettari di terreno, di cui 43 di vigneto già in produzione e 25 in fase di reimpianto. La zona della Doc Mon-reale è montana, a 600-700 metri di altitudine, completamente diversa dalla seconda proprietà dell'azienda, che si trova a cinque chilometri da capo Passero, in località Baroni di Pachino, in una pianura dal clima straordinariamente felice e storicamente vocata

alla viticoltura. Si estende su 70 ettari di cui 25 già vitati, che a regime diventeranno 65.

Uve rosse di nero d'Avola e shiraz a Pachino (8 mila ceppi per ettaro), uve bianche di inzolia e vognier, rosse di merlot e petit verdot a Pianetta (5 mila per ettaro), coltivate senza concimi chimici, pochi trattamenti con zolfo in polvere. Nella razionale cantina di quattro piani tutte le

lavorazioni saranno fatte senza l'uso di pompe, sfruttando unicamente la forza di gravità. Al progetto collabora Fausto Maculan, il produttore veneto che ha imposto il Torcolato di Breganze all'at-

tenzione del mondo, coinvolto con una piccola partecipazione anche nella proprietà dell'azienda. Ad assicurare la sicilianità dei vini è invece Renato De Bartoli, l'enologo (figlio del produttore del Vecchio Sarnesi) che opera quotidianamente in azienda.

L'obiettivo? Vini di altissimo profilo qualitativo prodotti in quantità molto consistente a prezzo ragionevole. Per ora i vini sono due: un grande rosso a base di nero d'Avola, merlot e petit verdot, il Ramione, e un bianco sorprendente per consistenza e freschezza, il Ficiligno, di cui segue la scheda.

Vigneto: in località Pianetta del comune di Santa Cristina Gela Uve: inzolia 60%, altre varietà a bacca bianca 40%. **Maturazione presso il produttore:** otto mesi in acciaio inox sui lieviti. **Durata presso il consumatore:** tre anni. **Gradazione alcolica:** 12,5°. **Colore:** giallo paglierino con riflessi verdolini. **Profumo:** intenso di frutta tropicale, con note di agrumi. **Sapore:** secco ma pieno, morbido, equilibrato, di bel nerbo, con lunga persistenza aromatica. **Come si serve:** a 12°. **Abbinamenti gastronomici:** antipasti di pesce affumicato, pietanze di cucina marinara, preparazioni a base di funghi, carni bianche, formaggi di media stagionatura. **Produttore:** Baglio di Pianetta, contrada Pianetta, Santa Cristina Gela, tel. 091/8570148, fax 091/8570148. Prezzo (e annata): 12 euro (2001). (riproduzione riservata)

