

Ricerca per:

Cerca

Comunicati | 22 Aprile 2021 | Fabio Ciarla



Baglio di Pianetto, la sostenibilità al centro sin dalla sua fondazione

Il rispetto e la simbiosi con il territorio sono i principi che guidano la gestione delle tenute siciliane della famiglia Marzotto sin dalla loro acquisizione, nell'intento di coniugare la qualità massima del vino con la sostenibilità del territorio.

(Santa Cristina Gela, 22 aprile 2021) La ormai completata conversione di uve e vini al regime biologico, l'indipendenza energetica da fonti proprie e rinnovabili, una cantina a sviluppo verticale completamente interrata per sfruttare la geotermia abbassando ulteriormente l'impatto ambientale ed il recupero strutturato delle acque, sono solo le caratteristiche più evidenti e che da sempre identificano la filosofia di Baglio di Pianetto. Temi di importanza cruciale in un contesto in cui adottare buone pratiche per limitare il proprio impatto sull'ambiente risulta sempre più prioritario.

“Sin dal principio, Baglio di Pianetto ha perseguito la ricerca della massima qualità dei vini attraverso una innovazione sostenibile” spiega Francesco Tiralongo, amministratore delegato dell'azienda, mentre ripercorre i primi passi di questa realtà nata nel 1997 e fondata dal Conte

Paolo Marzotto. “Per ambire a questo, il Conte Paolo era convinto fosse assolutamente necessario un approccio improntato sul rispetto del territorio nel quale, aggiungeva sempre, aveva avuto la fortuna di poter iniziare questa avventura”.

Questa filosofia anima tuttora le scelte di Baglio di Pianetto in entrambe le Tenute: quella di Santa Cristina Gela, a pochi minuti da Palermo e dove si trovano anche la sede operativa e la cantina principale dell’Azienda e la Tenuta Baroni, situata invece tra Noto e Pachino e attualmente oggetto di una profonda ristrutturazione. “Il processo di conversione al biologico, appena entrato in vigore il nuovo regolamento europeo nel 2013, ha rappresentato immediatamente un’opportunità per l’azienda e nel 2016 le certificazioni dell’intero patrimonio agricolo composto da 160 ettari complessivi di cui 110 in produzione, erano già state completate – continua Tiralongo –. La decisione di creare anche una selezione di vini naturali integrali non filtrati, senza solfiti aggiunti e ottenuti da lieviti indigeni è stata poi la naturale conseguenza della costante ricerca e innovazione, in coerenza con l’anima bio dell’azienda”.

L’approccio green di Baglio di Pianetto trova concretezza, come detto, anche attraverso i vantaggi apportati dalla geotermia nella cantina a sviluppo verticale di Santa Cristina che, grazie alla forza di gravità per caduta, è una struttura architettonica che riduce drasticamente anche l’uso delle pompe per la movimentazione dei mosti e dei vini a tutto vantaggio della qualità. “Vorrei sottolineare che la termoregolazione naturale delle temperature in cantina, è stata ricavata grazie ad una coibentazione naturale, risultato di un grande lavoro ingegneristico che ha portato alla costruzione di ampie camere d’aria tra le pareti perimetriche e la roccia che circonda i diversi piani sotterranei; questo ci consente un grande risparmio di energia. I vini riposano a diversi metri sottoterra a temperatura ideale e costante: qui si trovano, oltre alla barricaia, anche i locali di stoccaggio dei vini per l’affinamento in bottiglia”.

Baglio di Pianetto è una azienda che lavora nel pieno rispetto della legislazione europea in materia di ecosostenibilità. È stata tra le prime ad aver installato un impianto fotovoltaico di terza generazione da 256,6 Kwp per la produzione di energia da fonti rinnovabili e ha ottenuto un abbattimento delle emissioni di CO2 (184.488 kg all’anno).

“Oggi la sostenibilità è diventata una priorità per moltissime aziende vitivinicole: ne siamo felici, perché più siamo oggi, meglio sarà per le generazioni di domani”.

Fonte: Ufficio stampa Baglio di Pianetto – fruitecom

Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Commento

Pubblica il commento