



► VINI D'AUTORE

di CARLO CAMBI



È la regola delle tre «b» che segna la moda di degustazione dell'estate: bio, bianco, bollicina! Il vino come natura crea è uscito dalla nicchia e si avvia a diventare il più potente motore del mercato delle bottiglie. L'Italia è al terzo posto per consumo: la precede la Germania che ha perso il primato, ceduto alla Francia. Però siamo i primi e migliori produttori di vini biologici del mondo. Con oltre 110.000 ettari di vigna a conduzione bio (quasi il 17% del vigneto Italia) la nostra leadership è indiscussa e ciò che qualifica questa produzione è il fatto che si punta molto sui vitigni autoctoni. Cioè è in grado di offrire vini con espressioni territoriali uniche. Nell'anno della pandemia i biologici sono i soli vini cresciuti: i rossi del 9%, i bianchi del 31, i rosati del 42 e gli spumanti del 65. Boom giustificato anche dal fatto che il bio rappresenta circa il 16% del mercato. Ma da qui a un paio d'anni il traguardo del miliardo di bottiglie bio in Italia è alla portata, anche perché l'export continua a crescere. Per interpretare la tendenza siamo andati in due regioni leader: la Sicilia, che con 36.000 ettari di vigne biologiche ha il record per estensione, e le Marche, che hanno la primogenitura del bio in Italia

Con Baglio di Pianetto lo spumante esalta il fascino della Sicilia

La cantina ha esordito quest'anno nelle bollicine con il Fushà brut, anche rosato. Nota di merito agli oli extravergini

Paolo Marzotto ha realizzato sull'isola il sogno di fare vini che fossero omaggio alla natura e oggi questa è una delle massime cantine siciliane.

Parafasando uno spot che ha fatto tendenza si può dire: abitualmente bevo Marzotto. Anche il vino è una questione di stile, di passione, di competenza e di ostinata lungimiranza. E racchiusa in questo paradigma una delle più belle cantine di Sicilia: Baglio di Pianetto. Che è una sorta di favola. Si vuole che il conte Paolo Marzotto - sarà lui a costruire una «dinastia» del vino con le vigne di famiglia che vanno dal Veneto all'Alto Adige, dalla Toscana alla Lombardia, una dinastia che ha aperto il vino italiano al mondo e che ha fatto conoscere all'estero la qualità dei nostri vini e l'unicità dei nostri territori - si sia innamorato del vino proprio a Palermo. Chiese alla madre in dono una bottiglia: ne era affascinato. Promise che non l'avrebbe bevuta se non a 17 anni, ma quella bottiglia svanì. Paolo Marzotto si fece una promessa: un giorno farà quel vino. E così nel '97 trovò a Pianetto la Sicilia che cercava.

Siamo a pochi chilometri da Palermo, ma qui le arie sono di alta collina, si sentono influssi salmastri, questa è la Sicilia di terra che ha profumi epici. Una terra che ognuno di noi può vivere e di cui può inebriarsi perché Baglio di Pianetto è anche un agrirelais di livello eccelso. Paolo Marzotto dopo qualche anno volle cogliere anche l'anima remota del vino siciliano. Ecco tra Noto e Pachino là dove Archestrato di Gela nel IV secolo a.C. inventò con i versi dell'*Hedipateia* l'enogastronomia. Lisorge Tenuta Baroni, 40 ettari che sono la «culla» del Nero d'Avola. Tornando a Pianetto si comprende solcando i quasi 70 ettari tutti a conduzione biologica della tenuta Santa Cristina Gela che qui la vigna è una manifestazione della natura.

Tutto a Baglio di Pianetto è rispetto per l'ambiente, esaltazione della biodiversità, valorizzazione del territorio e vino come prodotto culturale. Certo c'è anche la collina che qui appunto è totalmente a conduzione biologica, che trova ausilio nell'energia verde, che si fonda sulla sostenibilità delle produzioni.

Ha un'altra particolarità: la massima espressione delle uve autoctone, quelle che portano nel Dna la Sicilia. Non ci sono solo Catarratto, Insofia, Grillo, ma queste uve sono la cornice si potrebbe dire etnica per altre bacche alloctone come Merlot, Syrah, Petit Verdot,

Cabernet che sono state piantate secondo un principio raffinatissimo di zonazione aziendale. Tutti i vini sono un progetto che poggia su quattro pilastri: naturalità, competenza, territorio e passione. Andando anche alla ricerca di nuove sensazioni.

Baglio di Pianetto ha debuttato quest'anno con gli spumanti charmat (fermentazione in autoclave) di eccezionale fascino olfattivo. Il Fushà bianco esalta l'Insofia che qui è vinificata in purezza con sfumature floreali ricchissime, è una bollicina incantevole. La sua sorella in rosa Fushà rosato nasce da uve Syrah ed ha pienezza di rosa e di fragolina. Baglio di Pianetto ha uno stile inconfondibile: i vini hanno bouquet particolarmente ricco e assoluta souplesse. La produzione è ampia; dai monovarietali (Insofia, Catarratto Viognier tra i bianchi, Syrah, Nero d'Avola e un eccezionale Frappato tra i rossi) ai classici (Ficiligno che è insofia e Viognier, Shymer da Syrah, Ramione Nero d'Avola in purezza, Timéo, un grande bianco da Grillo, ancora due declinazioni di Syrah col Syraco e rosato Baiayasira). Ci sono i due naturali che significa vini non filtrati, senza lieviti aggiunti e ovviamente biologici: Natyr rosso da Petit Verdot e Natyr bianco da Insofia. E poi le riserve: il Cembali che è il manifesto del Nero d'Avola, il Viafranca bianco da Viognier e il Viafranca rosso da Merlot e Cabernet Sauvignon, chiudendo con un vino che è un gioiello rarissimo: il Ra'is Moscato di Noto, un passito che ha armonie barocche e carattere mediterraneo.

Una nota va riservata agli extravergini di oliva. Sono sia una manifestazione di biodiversità (da Biancolella e Cerasuolo il Pianetto e da Moresca e Verdella il Baroni) sia un inno alla qualità. Atena donò l'ulivo agli uomini perché fossero sapienti e in pace; anche con la natura. È il sogno di Paolo Marzotto che si è avverato.



DEBUTTO Il Fushà brut, il nuovo spumante di Baglio di Pianetto

Ciù Ciù punta sul bio per celebrare l'anima delle Marche

L'ad Walter Bartolomei: «Crediamo che le bottiglie debbano essere l'espressione più autentica del territorio d'origine»

Una cantina che ha fatto della naturalità il suo credo: nata da una passione coltivata a Offida, dove storia e ambiente da secoli producono eccellenze.

«Un viaggio non frettoloso nelle Marche porta a vedere meraviglie: l'Italia con i suoi paesaggi è un distillato del mondo, le Marche dell'Italia, ed è difficile trovare una così esatta corrispondenza tra gli animi e il paesaggio». Se degustando un sorso de Le Merlettie, la più alta espressione del Pecorino, vi chiedete perché vi vengano incontro immagini di assoluta armonia, di energia senza invadenza, perché i vostri sensi avvertano arie salmastre e insieme freschezza e al fondo sentite un gentile benessere, ripensate a questa descrizione. La fece Guido Piovene nel suo inarrivabile *Viaggio in Italia* ed è questo il carattere di chi suda, ama, coltiva la terra marchigiana soprattutto là dove ancora fortissima è la radice picena.

È quello che accadde a Natalino Bartolomei che dopo cento mestieri sentiva tirare forte il magnete dell'origine. Così con la moglie Anna - nelle Marche le donne sono il motore del mondo - decise nel 1970 che doveva ascoltare l'anima. Confessa nella sua biografia consegnata ai tipi di Capponi: «Il mio pensiero fisso era poter tornare a lavorare le vigne; ero pazzo per le viti, ero appassionato di vino». Ora è spiegato perché dopo mezzo secolo di vita Ciù Ciù è nel mondo la cantina dell'autenticità. E non c'è da stupirsi se qui si fanno vini biologici dal 1996, quando nessuno parlava di bio. No: è un ulteriore atto d'amore per questa terra. Le Marche sono state la prima regione a coltivare a biologico e qui la naturalità è una specie di secondo credo. Il primo è preservare l'identità.

Forse è per questo che nelle Marche e soprattutto qui nel piceno le uve sono solo autoctone. Si perpetua la tradizione nell'identità, si fa inno



TRADIZIONE Walter Bartolomei; in basso, Le Merlettie di Ciù Ciù

vazione nel miglioramento incessante della qualità, si restituisce valore al territorio con l'operosità. È quella che ha guidato i due fratelli Bartolomei, Walter e Massimiliano, a recuperare ad esempio il cinquecentesco palazzo Mercolini Tinnelli nel cuore di Offida - borgo d'incantevole architettura, dove la storia è quotidiana, dove la grazia è stile di vita sol che uno si lasci incantare dall'abilità delle merlettie che sull'uscio ancora intrecciano racconti di vita e fili di seta - dove Ciù Ciù (telefono 0736.618024) ha posto il luogo delle sue degustazioni. È un'ulteriore prova dell'autenticità di questo legame assoluto con le proprie radici, come il nome. Nelle Marche ogni famiglia ha un soprannome: i Ciù Ciù erano quelli da cui s'andava a comprare il vino. E così è rimasto solo che oggi è il mondo che compra il vino di Ciù Ciù visto che la cantina esporta in oltre 40 Paesi i suoi vini che nascono da 150 ettari di vigne allevate nei territori più vocati della zona picena: quel triangolo che si dipana tra Offida, Ripatransone e Acquaviva. Come detto i Bartolomei che hanno scelto il biologico naturalmente oggi fanno della

sostenibilità il massimo paradigma delle loro vigne dove coltivano tra le bacche bianche Passerina e Pecorino, tra quelle nere Sangiovese e Montepulciano con l'unica concessione agli internazionali per il Cabernet Sauvignon. La loro cantina s'adagia in quella fetta di colline che traguarda l'Adriatico (e dal mare riceve le arie salmastre a rendere ottimale la viticoltura) che fa da sentinella a Offida e si chiama la Ferola. Basta domandare in giro: da dove viene la migliore uva? La risposta sarà: là alla Ferola! Dove si fa anche uno straordinario olio extravergine di oliva sempre biologico.

Lo ammette anche Walter Bartolomei: «Crediamo che il vino debba essere l'espressione più autentica del territorio in cui nasce. Per fare il vino buono, serve l'uva migliore: è questo che ci spinge sempre di più a coltivare vigneti biologici». E sono vini di rara espressività. Tra questi Merlettie Offida Docg Pecorino, un bianco di valore assoluto, il Gotico Rosso Piceno Superiore Dop da uve Sangiovese e Montepulciano, rosso armonico, robusto, di grande espressività, Evòe Marche Igp, Passerina bianco gentile e l'Esperanto Offida Doc Rosso che è un'espressione autentica del territorio. Quello che per Guido Piovene è la sintesi (buona) del mondo.



© RIPRODUZIONE RISERVATA