

Identità e sostenibilità: la filosofia di Baglio di Pianetto

L'azienda di Santa Cristina Gela, condotta dalla famiglia Marzotto, è ora completamente biologica e vive di fonti energetiche rinnovabili. Il suo settimo vino monovarietale è dedicato al Grillo

10-05-2021



La tenuta

Parlare una stessa lingua, quella del *Grillo*, e raccontare due Sicilie diverse: salvo poi stringere questi "manoscritti" in uno solo che accomuna anche gli altri vini di [Baglio di Pianetto](#), la cura dell'ambiente. L'azienda della famiglia **Marzotto** ha scolpito negli anni la sua filosofia sostenibile, con differenti segnali. Ha portato a compimento la conversione di uve e vini al regime biologico, ha sviluppato un'orgogliosa indipendenza energetica con fonti rinnovabili. Anche la cantina svela questo credo, con il suo sviluppo verticale: è del tutto interrata così da sfruttare la geotermia.

Un lavoro costante, a cui si unisce la tensione positiva verso la propria identità. Ad esempio, con un nuovo arrivo: accanto al

RUBRICHE

In cantina

Storie di uomini, donne e bottiglie che fanno grande la galassia del vino, in Italia e nel mondo



a cura di

Consulta tutti gli articoli dell'autore

Ultimi articoli pubblicati



10-05-2021

Identità e sostenibilità: la filosofia di Baglio di Pianetto



08-05-2021

Regaleali e la bussola della sostenibilità



07-05-2021

Lamberto Frescobaldi: «Vi presento le diverse anime della mia Toscana»




05-05-2021

La scelta di Lageder: «I nostri vini da Doc a Igt per avere più libertà»

Seguici su:

 Facebook

 Twitter

 Youtube

 Instagram

Timeo, si è voluto offrire un *Grillo* in purezza.



Lo ribadisce l'amministrazione delegato **Francesco Tiralongo**: «Nei nostri vigneti posizionati tra i 600 e i 700 metri di altitudine è presente quasi un'altra Sicilia rispetto a quella impressa nell'immaginario collettivo, dominato dagli scenari marini. Ecco perché abbiamo voluto introdurre un nuovo *Grillo* in purezza, in grado di mostrare un'altra espressione di questa varietà».



Si tratta del settimo vino della linea dei monovarietali a Santa Cristina Gela: *il Sicilia Doc Grillo 2020* viene da vigneti totalmente condotti in biologico, ed è il risultato prima di una selezione meticolosa, quindi di una vendemmia manuale e una pressatura soffice. Ancora, il procedimento continua con il mosto che fermenta in acciaio a temperatura controllata. Una fase di altri tre mesi, con il vino che riposa sui lieviti, conduce poi al blend delle basi e all'affinamento delle basi in bottiglia per sessanta giorni ancora.

A questo punto, compare la Sicilia più audace con le note agrumate e le tracce di macchia mediterranea, ma anche sentori di frutta tropicale. Si affermano la mineralità e la sapidità: senza perdere la sua freschezza, questo vino non solo si rivela immediatamente,



03-05-2021

Nove ristoranti dove tornare, altrettanti vini che vale la pena assaggiare: ecco a voi "l'abbinamento" perfetto



02-05-2021

Firriato: «Puntiamo sull'Etna. E lo facciamo da 30 anni»



01-05-2021

Core a Gentilcore: vino, amicizia, ospitalità



29-04-2021

Cinquanta sfumature di rosa: Chiarretto, è l'Anteprima dei cambiamenti



27-04-2021

Sella e Mosca: dialogo con Giovanni Pinna, enologo e nuovo direttore generale della cantina di Alghero



26-04-2021

Serra Ferdinanda, un sogno in Sicilia. Planeta e i francesi Oddo Vins&Domains insieme in un nuovo progetto



23-04-2021

La libertà espressiva della Schiava



23-04-2021

Tornano le Anteprime di Toscana del vino: «Un segnale di ripresa»

bensi fa presagire di poter divenire ancora più intrigante nel tempo.



Il *Timeo*, della stessa annata (ma già in produzione dal 2015), offre invece una maggiore delicatezza. È la ginestra soprattutto, contrapposta dolcemente all'ardita zagara del *Grillo*.

Ricercare, innovare, ma sempre in un dialogo fitto con la natura, così come voleva il conte **Paolo Marzotto**. Perché produrre il vino su quest'isola significa riconoscere una benedizione e l'innovazione deve scorrere costante, e mai invadente.



Tra le già citate opere in direzione di una sostenibilità sempre più marcata, si impone all'attenzione certo la cantina a sviluppo verticale di Santa Cristina. Una prova concreta e visibile di una grande alleanza tra uomini e natura: «La termoregolazione naturale delle temperature in cantina - conclude **Tiralongo** - 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».

Del resto, parla chiaro anche l'impianto fotovoltaico di terza generazione: ha permesso di abbattere 184.488 kg all'anno di CO₂.

Condividi



21-04-2021

Elisabetta Gnudi Angelini a Montalcino: tra energia, orgoglio e sfide vincenti



20-04-2021

I 60 anni del Pinot Grigio di Santa Margherita



20-04-2021

Il mio ricordo di Pio Boffa, gentiluomo del vino, piemontese globetrotter pieno di passione



18-04-2021

La Contralta, vini slow di Sardegna



15-04-2021

Frescobaldi: la magia, il Brunello e l'arte a CastelGiocondo



13-04-2021

Fresco, la nuova leggerezza di Masi



11-04-2021

Nove bollicine davvero da non perdere tra Italia, Francia e Svizzera, consigliate dai nostri esperti



10-04-2021

Pojer e Sandri, Zero Infinito e i vini del futuro



09-04-2021

La storia di Giuseppe Cipolla, vignaiolo per vocazione, e il suo sogno Passofonduto nella Valle del Platani