

Fermata 125, doppia tappa sull'Etna per Baglio di Pianetto

Di **Angela Sciortino** - 20 Settembre 2021



Due Etna Doc, un bianco e un rosso, sono le novità del 2021 di Baglio di Pianetto. L'azienda vitivinicola della famiglia Marzotto con sede a Santa Cristina Gela nel Palermitano (**Baglio di Pianetto**) e tra Noto e Pachino (**Tenuta Baroni**) ha deciso di **ampliare la gamma** indirizzando la propria attenzione al **terroir etneo**, tanto unico quanto ricercato dal mercato.



A differenza di altre importanti maison siciliane del vino, Baglio di Pianetto non ha fatto investimenti immobiliari sull'Etna. Piuttosto ha preferito cercare accordi di collaborazione con produttori locali che condividessero un principio inderogabile che l'azienda ha da sempre sposato: l'approccio sostenibile in vigna. Così i nuovi vini, un **Carricante** e un **Nerello mascalese** in purezza, sono frutto di un partnership con l'azienda vitivinicola Valenti che può contare su ben 30 ettari di vigneto sul versante Nord del vulcano. Il

bianco (Carricante) possiede già la certificazione bio; per il rosso (Nerello mascalese) bisognerà aspettare la conclusione del periodo di transizione dal convenzionale al biologico che, com'è noto, dura tre anni.

«Ampliare il nostro assortimento con due nuovi vini in purezza che interpretassero secondo il nostro stile il Carricante e il Nerello mascalese, era un desiderio che avevamo da tempo, consapevoli del fatto che l'Etna rappresenta uno dei più affascinanti e unici terroir del vino, rappresentativo non solo per la Sicilia, ma ormai anche per l'Italia, e sempre più conosciuto nel mondo», spiega **Francesco Tiralongo, amministratore delegato di Baglio di Pianetto**. «Potere completare la nostra gamma con due vini Etna Doc – aggiunge – sarà sicuramente anche una **mossa vincente dal punto di vista commerciale**».



Francesco Tiralongo, amministratore delegato di Baglio di Pianetto

La nuova sfida dell'azienda fondata in Sicilia dal compianto conte Paolo Marzotto, porta in etichetta il nome "**Fermata 125**". Si tratta di un omaggio alla storica ferrovia Circumetnea che, entrata in funzione a fine Ottocento, collega Catania con Riposto compiendo il periplo dell'Etna. Inusuale per un vino dell'Etna l'immagine scelta per illustrare questi vini. In primo piano c'è, infatti, un vecchio modello di littorina, una delle prime automotrici ferrate, che entrò in servizio nel 1935.

L'assenza di uno dei tanti usati (e abusati) simboli vulcanici – il profilo della "muntagna", la lava o ancora i lapilli – costringe chi non conosce l'Etna a fare qualche approfondimento. Chi si chiederà cosa c'entra un treno con un vino che affonda radici in una viticoltura eroica, scoprirà che la fermata 125 della ferrovia circumetnea si trova a Passopisciaro, la nota frazione di Castiglione di Sicilia, proprio di fronte all'ingresso della cantina Valenti (una ex distilleria) dove dal 2019, sulla base di un accordo di collaborazione, avviene la vinificazione delle uve prodotte in appezzamenti di terreno appositamente scelti dai tecnici di Baglio di Pianetto e ricadenti nelle contrade Arcurìa e Bonanno.

Tutto il processo produttivo di "Fermata 125", dalla vigna al vino, avviene sotto la supervisione del team di Baglio di Pianetto, cosa che consente di dare al prodotto finito il classico "imprinting" della casa vinicola di Santa Cristina Gela. «Anche nella produzione di questi vini dell'Etna abbiamo adottato il nostro stile, ma non per questo è stato snaturato il concetto enologico legato al vulcano», sottolinea Tiralongo.

L'**Etna Bianco Doc "fermata 125" 2020** proviene da uve certificate biologiche di Carricante in purezza, allevate a cordone speronato e guyot, raccolte manualmente alla fine di ottobre. Dopo una macerazione a freddo sulle bucce per favorire l'estrazione aromatica e la fermentazione in vasche d'acciaio, il vino riposa sui suoi lieviti per circa 4 mesi. Prima di essere commercializzato viene affinato in bottiglia per 4 mesi.

Dotato di una sferzante aromaticità che alterna note minerali e quelle di litchi, nespola e frutta a polpa bianca, ben rappresenta l'emblema della verticalità presente nei vini del vulcano e in particolare del Carricante, l'uva a bacca bianca autoctona più importante di questo territorio.

L'**Etna Rosso Doc "fermata 125" 2019** si ottiene da uve di Nerello Mascalese in purezza, allevate con il tradizionale sistema dell'alberello e raccolte manualmente alla fine di ottobre. Dopo una macerazione di circa 10 giorni in vasche d'acciaio a contatto dei propri lieviti indigeni, il vino svolge la fermentazione malolattica in barrique, dove poi prosegue la sosta e maturazione per circa 8-9 mesi. Dopo l'imbottigliamento, si affina ancora per un anno prima della commercializzazione.

Il bouquet di piccoli frutti rossi e macchia mediterranea con nette sfumature di ciliegia e fragoline ben interpreta la grande eleganza e finezza dei vini rossi del versante Nord etneo. Freschezza e tannini ampi e setosi caratterizzano un sorso di ottima persistenza.

Per il debutto della produzione 2019 sono disponibili in tutto, tra Carricante e Nerello, poco più di 26 mila bottiglie. Tutte distribuite sul canale Horeca sia in Italia che nei principali mercati esteri di riferimento dell'azienda.
