

Sorprendente e piacevole Insolia d' autore

MARIA ANTONIETTA PIOPPO

Il vino Se si dovesse utilizzare una definizione per questo vino potrebbe essere: sorprendente Insolia. Perché il Natyr Insolia è proprio così. La cantina, **Baglio di Pianetto**, si trova a pochi chilometri da Palermo, in località Pianetto, frazione di Santa Cristina Gela. La proprietà è del conte Paolo Marzotto, che più di vent' anni fa s' innamorò di questo fazzoletto di terra e decise di avere la sua produzione di vino. Il suo desiderio era produrre vini che esaltassero il terroir sia della Sicilia occidentale sia di quella orientale, dove il vigneto Tenuta Baroni, è stato acquistato nel '98 e si trova tra Noto e Pachino. L' amore è la passione del conte per questa terra è ciò che lui stesso a trasmesso alle seconde e alle terze generazioni che lo affiancano nel lavoro. Amministratore delegato dell' azienda è Renato De Bartoli, mentre la parte enologica è affidata a Giuseppe Lo Iacono con la consulenza di Marco Bernabei. Natyr Insolia e del Natyr Petit Verdot segna un momento importante per la produzione. Si tratta, infatti, di vini non filtrati, senza solfiti aggiunti e solo con aggiunta di lievito indigeni. Nascono anche nell' anno della conversione al biologico. Tornando all' Insolia, si tratta di una delle varietà storiche della Sicilia. Il colore è oro brillante con riflessi ambra. I sentori sviluppati sono dovuti all' evoluzione del vino. Si riconoscono note di camomilla, limone e cedro candito. In bocca la freschezza regge il gioco gustativo, intervallata da soffi di sapidità e dolci note di frutta evoluta che ritornano, creando i presupposti per l' abbinamento. Quest' ultimo, seguendo la filosofia del Conte che vuole raccontare la Sicilia in toto, non poteva non essere "in house". La proposta è uno dei piatti del giovane chef dell' Agrirelais **Baglio di Pianetto**, Alessandro Sciulara. Spaghettoni Bidì con salsiccia e zucchinette croccanti su vellutata di zucca rossa profumata alla menta. Qui spicca la delicatezza del piatto ma anche una rilevante tendenza dolce data dalla presenza della zucca e delle zucchinette. La sapidità e la consistenza della salsiccia media questa connotazione dando sapidità e struttura al piatto. Da non trascurare la parte della grassezza data



dall' insieme degli elementi. In questo equilibrio ben tradotto al gusto s' inserisce il vino che va a ripulire il palato con la sua freschezza e, contemporaneamente a esaltare la parte della dolcezza, creando continuità e piacevolezza. Natyr Insolia **Baglio di Pianetto** Santa Cristina Gela.