

[Link alla pagina web](#)

Baglio di Pianetto e la rivoluzione di De Bartoli

L'azienda siciliana compie 20 anni e consolida i cambiamenti portati dall'amministratore delegato Renato De Bartoli con due nuovi vini. Sono passati 20 anni da quando il conte Marzotto acquistò le vigne dell'antica Via Francia dove nasce la Tenuta di **Baglio di Pianetto**, a Santa Cristina Gela. Poco distante da Palermo ma a circa 650 m di altitudine, in un luogo incontaminato, un feudo magico e verdeggiante appartenuto al Barone Ramione. L'azienda è una consolidata realtà in Sicilia, che raggiunge i 90 ettari in un unico corpo di cui 65 in produzione. Dal 2016 è totalmente biologica e oggi è in corso un rinnovamento totale, portato avanti da un nome storico del vino siciliano, De Bartoli. Renato De Bartoli, Ad di **Baglio di Pianetto**, mi accompagna in un tour per la cantina dove mi racconta la rivoluzione aziendale che sta portando avanti dal 2016 e i progetti futuri. De Bartoli può contare su due terroir siciliani completamente differenti. Oltre alla tenuta di **Baglio di Pianetto** l'azienda possiede infatti anche una tenuta a Noto di 60 ettari di cui 40 in produzione. Da una parte una viticoltura quasi montana e un territorio fatto di grandi escursioni termiche, con un clima umido e continentale dove coltivare le uve a bacca bianca e le uve rosse più precoci come il merlot. Dall'altra, a Noto, il clima è arido e asciutto, le vigne sono sul mare e affondano su un suolo di sabbia e calcare. A Pianetto invece il terreno è argilloso e ricco di scheletro e qui, questa pietra di origine granitica che si trova nel sottosuolo, ricca di silicio e minerali, è detta ficiligno. L'attenzione alla sostenibilità è maniacale e la tenuta è un microcosmo virtuoso con una importante biodiversità ambientale e diversi ettari non solo di vigneto ma anche di uliveto, alberi da frutto e macchia mediterranea. L'energia è prodotta al 100% da pannelli fotovoltaici e tutte le acque reflue confluiscono in un lago artificiale accanto alla cantina per essere riutilizzate per usi agronomici. La cantina ha uno sviluppo verticale, su quattro livelli, per ridurre l'uso delle pompe e dell'energia elettrica oltre che per sfruttare la geotermia del suolo beneficiando di una refrigerazione e umidificazione naturale. Qui De Bartoli ha iniziato il suo rinnovamento puntando su un nuovo corso dei vini, riducendo in maniera progressiva ma significativa l'uso della barrique e prediligendo affinamenti meno

impegnativi del passato per uscire con prodotti più freschi e snelli, più vicini alla sua idea di vino del futuro. La sua rivoluzione parte nel vigneto con diversi nuovi ettari impiantati ma anche in cantina con nuove e sofisticate macchine per l'imbottigliamento, nuovi trattori e nuove attrezzature. Al suo fianco la famiglia Marzotto, che non si limita a sostenere l'azienda, ma continua a investire in un progetto in cui crede fortemente. L'occasione dei 20 anni dal rinnovo dei vigneti porta con sé la nascita di due nuovi vini, entrambi di stile (e uva) francese ma filtrati dal terroir siciliano: un rosso da uve merlot e cabernet sauvignon che di fatto sostituisce le tre precedenti riserve e un bianco da uve viognier, in cui confluiscono le uve del vecchio Ginolfo.