

Primo Piano Vini

Viafrancia Bianco e Viafrancia rosso, due vini da Château di Baglio di Pianetto. A pochi minuti da Palermo

di: Redazione

10 giugno 2019



I percorsi del vino sono imprevedibili e quasi sempre emozionali. Tra queste storie un po' curiose, un po' velate di mistero, c'è quella di **Paolo Marzotto**. Della famiglia dei Conti di Valdagno Castelveccchio, una dinastia vicentina famosa per l'industria tessile (e molto anche per il vino), racconta lui stesso l'approccio al vino attraverso un episodio accaduto in Sicilia con la madre: all'età di sette anni, mentre era in viaggio sull'Isola, le chiese di comprargli una bottiglia di vino. Com'è naturale che sia, gli rispose che era ancora troppo piccolo. Dopo grande insistenza lei cedette, ma da raffinata stratega qual era gli fece promettere che avrebbe dovuto aspettare la maggiore età prima di aprirla. La bottiglia infine fu aperta, anche se parte di essa era evaporata e il resto non più adatto al consumo. Ma da quel momento il giovane Paolo fece una ricerca personale nell'universo vino, iniziando dal Veneto, poi Toscana, Alto Adige e Lombardia, e nel 1997 approdò in Sicilia nelle campagne vicino Palermo.



L'idea imprenditoriale che nacque dalla fascinazione, senza inutile modestia, fu quella di ricreare tra le alte colline di Santa Cristina Gela, tra il verde e le rocce affioranti, un piccolo/grande Château sul modello francese. A questa tenuta, di 40 ettari, si aggiunsero dopo pochissimo tempo altri 70 ettari, la Tenuta Baroni, un vigneto tra Noto e Pachino, una delle roccaforti del Nero d'Avola.

Il processo di trasformazione, a ben vedere, è in atto ancora oggi. L'azienda, a distanza di 22 anni dalla nascita, guidata oggi da Renato De Bartoli, mette sul mercato continue novità. Le ultime due targate 2019 sono le **Riserve Viafrancia**, vini che esprimono la visione originaria del conte, quella di concepire e produrre vini che uniscano allo stile francese i terroir siciliani.

Il **Viafrancia Bianco Riserva 2016** è un Viognier in purezza, biologico, che si distingue per complessità, armonia e finezza. Le uve sono raccolte in tre diverse epoche vendemmiali, in modo da disporre di grande acidità ma anche di grande struttura. Ricco, intenso, polposo e fresco, è un bianco fermentato in **barrique** che sorprende per la sua carica aromatica e la salinità. Tra barrique e bottiglia due anni di affinamento prima di raggiungere il mercato.



Il **Viafrancia Rosso Riserva 2014** è un blend di Cabernet Sauvignon e Merlot, un vino di carattere, ampio e corposo per l'espressività portata in dote dal territorio di alta collina, ma suadente per la tessitura ricercata ed elegante: un puro taglio bordolese dal sangue siciliano. Quattro gli anni di affinamento tra barrique e bottiglia prima di arrivare sul mercato.

Per concludere... non sfugga che l'indirizzo dell'azienda presso Santa Cristina è proprio Via Francia.

Baglio di Pianetto

Cantina & Agrirelais

Via Francia

90030 Santa Cristina Gela (Pa)

Tel. 0918570148

<https://bagliodipianetto.it>

www.facebook.com/bagliodipianetto

Instagram: @bagliodipianetto
