Baglio di Pianetto, Timeo bio: un “Grillo di montagna” dal carattere siciliano

scritto da Emanuele Fiorio | 27 Giugno 2023



Abbiamo approfondito il Sicilia DOC Grillo “Timeo” di Baglio di Pianetto, un vino bianco di grande eleganza e complessità che regala un’**esperienza sensoriale peculiare**, capace di esprimere tutta l’essenza del territorio siciliano.

Ne abbiamo parlato con il Responsabile Marketing di Baglio di Pianetto.

La vostra gamma è composta da ben 7 collezioni, il Grillo “Timeo” fa parte dei “Classici e innovativi bio”. Quali sono le peculiarità di questa collezione?

Si, è vero, abbiamo scelto di dividere il nostro portafoglio prodotti in 7 “collezioni”, ognuna delle quali ha le sue caratteristiche uniche e distinguibili. **La linea “Classici e Innovativi Bio”, per esempio, è composta da 6 vini (bianchi, rossi e un rosé) vinificati in purezza o in blend di uve siciliane e francesi.** Le uve provengono dalle nostre tenute di

Pianetto e Noto e ogni vino riesce a coniugare perfettamente il carattere della Sicilia all'eleganza della Francia. Il Timeo in particolare è un vino unico, si tratta di un Grillo biologico in purezza coltivato a 700 metri sul livello del mare.

Timeo viene definito "Grillo di montagna", quali sono le caratteristiche pedoclimatiche che giustificano questa definizione?

La nostra Tenuta Pianetto è tra le poche a vantare, in Sicilia, vigneti di Grillo a oltre 700 metri sul livello del mare. Quando si pensa alla viticoltura di montagna in Sicilia infatti, il pensiero corre subito all'Etna. Il Conte Paolo, quando ha fondato l'azienda ha voluto dimostrare in maniera pionieristica come questo territorio fosse particolarmente vocato, al pari di altre zone ben più blasonate. Il nostro Timeo viene definito **"Grillo di montagna" perché i vigneti crescono su suoli a medio impasto e argillosi, all'insolita altitudine di oltre 700 m s.l.m.**

Qual è l'origine del nome "Timeo" e qual è il suo significato?

Il nome Timeo è un omaggio all'omonimo dialogo di Platone che più di tutti gli altri ha influito sulla filosofia e sulla scienza.

Quali sono le caratteristiche organolettiche del vino Grillo Timeo e come si sviluppano durante l'invecchiamento?

Il Timeo 2022 è un vino dal colore giallo paglierino tenue, presenta sentori agrumati e floreali, con note di melone, lavanda e ginestra. Al palato è fresco e con una spiccata acidità tipica dei vini di montagna. Nel suo primo anno in bottiglia il Timeo esprime un buon profilo tiolico (mango, papaya e frutta tropicale in generale) insieme a note floreali date dai norisoprenoidi, molto presenti in altura. Durante l'affinamento la freschezza tiolica persiste per almeno due

anni.

Come si consiglia di servire e degustare il vino Grillo Timeo per apprezzarne appieno le qualità?

Vi consigliamo di servire il Timeo a 7°C, trattandosi di un **vino estremamente versatile è perfetto per i vostri aperitivi** estivi ma si accompagna bene anche agli antipasti e primi piatti a base di pesce e molluschi.

Quali sono i premi ed i riconoscimenti che il Grillo Timeo ha ricevuto nel corso degli anni e che valore hanno in ottica export?

Negli ultimi anni abbiamo ricevuto ottimi punteggi (90 e 91 punti) da parte di James Suckling, critico enologico di spicco a livello internazionale, inoltre **per due anni consecutivi Vinibuoni d'Italia ha attribuito al Timeo il più alto riconoscimento: la Corona.** Non sono mancati, tra gli altri, Falstaff Trophy, di grande rilevanza in Germania, e The WineHunter, biglietto d'ingresso per l'importante manifestazione Merano wine festival.

Quali sono i processi di vinificazione e affinamento che permettono di produrre il vostro Grillo Timeo?

Dopo un'accurata selezione delle uve si procede con la pressatura soffice, la fermentazione avviene in vasche di acciaio a temperature controllate per 4 mesi. L'affinamento avviene sui lieviti in vasche di acciaio per 6 mesi e a seguire in bottiglia per circa 2 mesi.

Nel 2016 avete completato la conversione al biologico di tutti i terreni (160 ettari) ma il vostro impegno sul fronte della sostenibilità non si esaurisce con la certificazione. Cosa significa per voi essere una azienda "green" e come affrontate il lungo percorso verso la sostenibilità?

L'attenzione verso l'ambiente e le future generazioni è, da

oltre vent’anni, il fondamento della nostra azienda. La famiglia Marzotto è attenta al tema della sostenibilità da sempre e in ognuna delle sue attività. Al momento della fondazione dell’azienda, il Conte Paolo ha fatto della sostenibilità ambientale, sociale e agricola il suo mantra, condividendo questa missione con chi è in azienda dal giorno zero.

Oggi la sostenibilità è uno dei pilastri che muove ognuno di noi verso un obiettivo comune: rispettare l’ambiente che ci ospita e che ci dona ogni anno i suoi meravigliosi frutti.
Il percorso verso la sostenibilità è iniziato nei primi anni 2000 con la costruzione di una **cantina a basse emissioni e alto rendimento** che sfrutta la forza di gravità per la lavorazione delle uve senza uso di pompe, con l’impianto di un **sistema di pannelli fotovoltaici** da 256,6 Kwp e con un **impluvio artificiale con impianto di depurazione delle acque per il riciclo idrico.** Queste sono solo alcune delle pratiche che ci portano ogni giorno un po’ più vicini all’obiettivo.

Nell’ultimo anno, inoltre, abbiamo attivato una **collaborazione con Vinvention** grazie alla quale uno dei nostri vini viene tappato con il tappo Nomacorc Ocean, prodotto con le OBP (Ocean Bound Plastic) ovvero plastiche raccolte dalle zone costiere e che altrimenti sarebbero certamente finite negli oceani.