Cantine aperte a Baglio di Pianetto: una domenica con i vini d’altura siciliani

scritto da Redazione Wine Meridian | 17 Maggio 2024

Baglio di Pianetto è una delle realtà protagoniste di **Cantine Aperte**, il grande evento enoturistico del Movimento del Turismo del Vino che da 32 anni unisce produttori e appassionati del Belpaese in un weekend di degustazioni, passeggiate in vigna e attività all’aria aperta, alla scoperta della catena produttiva di ciascuna cantina.

È dedicata ai *winelovers*, la giornata di **domenica 26 maggio**: dal 2010, **Baglio di Pianetto** apre le porte della propria cantina accompagnando i visitatori alla scoperta dei **vini d’altura** della Contrada, dai vigneti al calice. La comunità di Baglio di Pianetto presenterà una Sicilia inedita, sulle alture palermitane: l’**anfiteatro montuoso tra Piana degli**

Albanesi e Santa Cristina Gela è culla di un vino singolare, frutto dell'heritage e della lungimiranza dei fondatori di Baglio di Pianetto, **Florence** e **Paolo Marzotto**, e della visione contemporanea del nipote, **Grégoire Desforges**, oggi terza generazione alla guida della cantina.

Tra **degustazioni, masterclass ed enogastronomia della tradizione**, i valori che guidano l'azienda saranno al centro dell'experience: la Sicilia che si rinnova, spinta da passione, ricerca e conservazione ambientale, così come il nuovo progetto, che concentra i terreni vitati sulle alture palermitane. **Da 700 a 900 metri sopra il livello del mare**, le parcelle d'altura dell'azienda raccontano una regione inusuale, a traduzione di un terroir unico – sopra Palermo – che gode di una combinazione di microclimi e di un alto valore per la viticoltura. I **106 ettari vitati** di **Baglio di Pianetto** esprimono il mosaico naturale del terroir, la cui varietà permette una vinificazione calibrata sulle caratteristiche di singoli uvaggi e terreni e la preservazione dell'identità di ogni profilo aromatico. Nello specifico, i vigneti della cantina si fanno interpreti delle singole varietà con la linea **In Purezza**, così come della complessità del territorio con la *top line* **Viafrancia**.

Sostenibile, biologica e attenta alla comunità, la produzione di **Baglio di Pianetto** verrà raccontata attraverso il **tour nella cantina a sviluppo verticale** – pensata per raggiungere l'indipendenza energetica e ridurre l'impronta geologica.

Ad accompagnare il racconto, **il rock'n'roll anni '50 dei Jaywalkers e il DJ set del pomeriggio**, oltre al **live cooking** di **street food tradizionale palermitano.** Per i veri winelovers, **due masterclass** guidate dall'enologo **Francesco Matesi**: una dedicata a **4 annate di Viafrancia**, dal passato al presente; e l'altra che mette a confronto il vino delle due alture siciliane – **dall'Etna a Santa Cristina Gela**, alla scoperta della nuova visione enologica della cantina.

L’appuntamento è nel cuore di Contrada Pianetto, per una giornata destinata agli amanti del bere bene, alla scoperta di un angolo nascosto della Sicilia e del suo vino.

In degustazione

- Viognier 2023 – Sicilia DOC, biologico
- Grillo 2023 – Sicilia DOC, biologico
- Insolia 2023 – Sicilia DOC, biologico
- Syrah 2022 – Sicilia DOC, biologico
- Nero D’Avola 2022 – Sicilia DOC, biologico
- Murriali – Terre Siciliane IGT, biologico

Masterclass

Un nuovo corso: un confronto dei nostri Viafrancia, alla scoperta dell’evoluzione dei blend

- Viafrancia bianco 2021
- Viafrancia bianco 2022
- Viafrancia Rosso 2019
- Viafrancia Rosso 2021

Le alture siciliane a confronto: dall’Etna a Palermo

- Fermata 125 bianco 2022
- Catarratto 2023
- Fermata 125 rosso 2021
- Frappato 2023

Menu live

- Salumi, Formaggi, Olive, Funghetti

- Pane e Panelle
- Panino con la Meusa
- Panino con la Porchetta
- Pane Cunzato
- Ricotta Fresca di Piana degli Albanesi
- Anguria fresca
- Cannolo del Bar Biscari, premiato Miglior Cannolo Siciliano dal 2017 – *in degustazione con* Ra’is

Live music

- 10:30 – 14:00 | Marco J & The Jaywalkers
- 14:30 – 17:30 | DJ set by Francesco Saporita