



Baglio di Pianetto, la promessa di Desforges: “Non tornerò a Parigi finché non potrò dire ai miei amici ‘anche in Sicilia vini buoni’”

25 Ottobre 2025 

SANTA CRISTINA GELA – “Non tornerò a Parigi finché non potrò dire ai miei amici francesi ‘ok Bordeaux, ma anche in Sicilia vini buoni’”. È la promessa che si è fatto **Grégoire Desforges**, dall’inizio di quest’anno alla guida di Baglio di Pianetto, l’azienda fondata da **Paolo Marzotto**, imprenditore vicentino del tessile che la acquistò alla fine degli anni Novanta.

Per una gestione diretta e ravvicinata, Grégoire ha deciso di trasferirsi stabilmente a Santa Cristina Gela (Palermo), per trasformare quello che per il nonno materno era “un giocattolo” in un’attività redditizia e vocata all’accoglienza. Nella tenuta, peraltro, partiranno a breve importanti lavori di ristrutturazione e ampliamento proprio per andare incontro ai sempre più numerosi enoturisti.

Baglio di Pianetto sta vivendo ora una profonda trasformazione che passa attraverso il restyling dell’edificio ma anche e soprattutto una rivisitazione dei vini, anche attraverso il loro riposizionamento. Si tratta di “sfrancesizzare” un’azienda alla quale il fondatore, complici i suoi legami d’oltralpe ma anche le mode di quel periodo, aveva dato una forte impronta che guardava ai vini francesi.

Lo sta facendo grazie all’impulso di **Dante Bonacina**, dal 2023 amministratore delegato dell’azienda dopo un quarto di secolo trascorso a Ca’ del Bosco (di cui peraltro Marzotto era socio), e dell’enologa **Graziana Grassini**, che dallo scorso anno affianca gli enologi aziendali **Giuseppe Lo Iacono** e **Francesco Matesi**, che nonostante la giovane età sono da più di vent’anni al Baglio e non nascondono l’entusiasmo per una nuova ventata di freschezza che sta permettendo anche a loro di esprimersi meglio.

Come nel caso della iper selezione fatta su una piccola vigna: “Con l’arrivo di Graziana abbiamo selezionato i grappoli migliori, scelti in base all’esposizione, che hanno dato vita a meno di 3mila bottiglie a fronte delle 60mila che produce quella vigna”, raccontano soddisfatti Lo Iacono e Matesi.



Giuseppe Lo Iacono, Graziana Grassini e Francesco Matesi

“Alla fine degli anni Novanta, chi non piantava Cabernet franc o Cabernet sauvignon? Anzi,



qui quantomeno si è piantato il Viognier anziché lo Chardonnay per voler essere i primi in Sicilia a dire qualcosa di diverso”, ragiona Bonacina.

“Oggi c’è un nuovo progetto, cambia il prodotto in bottiglia e non solo l’etichetta, altrimenti sarebbe solo cambiato il direttore marketing”, aggiunge. “La Sicilia è piena di Grillo *sauvignoneggianti*, *moscatizzati* o *zibibbati*. Noi vogliamo fare qualcosa di diverso. Oggi, a volte i degustatori si sorprendono quando assaggiano il nostro Grillo”.



Gregoire Desforges e Dante Bonacina

Per prima cosa, la nuova gestione ha ridotto l’eccessivo numero di prodotti, passando da 37 referenze a 7 vini della linea In Purezza – di cui 4 bianchi (Grillo, Insolia, Catarratto e Viognier) e 3 rossi (Nero d’Avola, Syrah e Frappato) – e tre vini della linea Viafrancia – che evoca la Francigena che lambisce la tenuta e non la viticoltura d’oltralpe – che prima venivano realizzati con gli internazionali e oggi con Grillo, Insolia e Catarratto mentre il rosso che si ispirava ai tagli bordolesi è oggi prodotto con Nero d’Avola e Syrah.

Ai quali si aggiungono due blend della linea Eredità con Syrah, Merlot e Nero d’Avola, uno charmat lungo e un passito.



Via Francia dall’alto

Ma in pentola bollono molti progetti, due top di gamma che saranno presentati al Vinitaly, un bianco da Catarratto su cui l’azienda crede molto, e un rosso, ma soprattutto il progetto di viticoltura d’altura: ai vini dell’Etna, che Baglio di Pianetto produce già in collaborazione con Cantine Valenti di Passopisciaro, sul versante nord del vulcano, per i quali c’è l’idea di puntare su due contrade di annata fresca invertendo la tendenza dominante, si affiancherà presto una varietà reliquia a Portella della Ginestra, a quasi mille metri.

“Graziana Grassini ha lavorato con l’Istituto della vite e del vino di Palermo, e quando i suoi colleghi hanno saputo della nostra collaborazione le hanno fatto un regalo”, racconta Bonacina, “facendole assaggiare 28 micro-vinificazioni tra cui una ha destato il nostro interesse, perciò proveremo a piantarla. Stiamo preparando le barbatelle, il primo ettaro sarà impiantato nel 2026”.



Nell'ottica di salire di quota, si è scelto di cedere i vigneti che l'azienda aveva a Noto e Pachino, circa 70 ettari da cui si producevano in prevalenza Nero d'Avola, Frappato e Moscato, concentrando la produzione in Contrada Pianetto e nella circostante Piana degli Albanesi.

Baglio di Pianetto – visitato in occasione di **Camporeale Days**, l'evento che celebra le eccellenze enogastronomiche dell'Alto Belice e i vini che ricadono nel territorio della Doc Monreale – conta oggi 106 ettari vitati e 650mila bottiglie prodotte.



L'ingresso del Baglio

La tenuta si sviluppa in un suggestivo anfiteatro montuoso che raggiunge un'altitudine di 900 metri sul livello del mare e per questo motivo gode di particolari condizioni climatiche favorevoli per la viticoltura.