

## Baglio Bonsignore, vini di qualità nel territorio della Valle dei Templi

mercoledì, 11 agosto 2021



Una panoramica dei vigneti dell'Azienda Baglio Bonsignore

Dal nostro inviato

*Francesca Bianchi*

A fine giugno ho visitato l'Azienda **Baglio Bonsignore**, situata in contrada Giddio, a Naro (AG), all'interno del percorso della **Strada del Vino e dei Sapori della Valle dei Templi**. Ad accogliermi **Luigi Bonsignore**, Presidente della *Strada del vino e dei sapori della Valle dei Templi*, sua moglie **Debora** e i loro tre bambini **Simone, Pietro e Carlo**.

Nella bella intervista concessa a **FtNews**, Bonsignore ha raccontato la storia dell'Azienda e si è soffermato sulle caratteristiche dei Vini Baglio Bonsignore. Debora e Luigi alcuni anni fa hanno investito tutti i loro risparmi su un podere immerso nel suggestivo scenario dell'entroterra siciliano,

mettendo insieme le rispettive competenze ed esperienze: lei impegnata da oltre vent'anni nella cantina di famiglia, lui manager aziendale. Hanno subito pensato di produrre vini che fossero espressione del territorio, puntando sui vitigni autoctoni: **Nero d'Avola, Syrah, Grillo**, che danno vita alle tre etichette **IO, OI e Cubbuoro**. Quest'ultimo, che deve il suo nome al bellissimo *cùbburo* che sorge nel podere, oggi è il loro vino di punta. Accompagnata dal giovanissimo Simone, ho visitato i terreni dell'Azienda, irrigati da un lago che occupa circa mezzo ettaro. Simone ama la campagna, come i suoi fratelli, del resto, e da grande vorrebbe lavorare a contatto con gli animali: già oggi possiede orgogliosamente quattro caprette, dono di suo padre. Debora e Luigi sono riusciti a trasmettere ai figli l'amore per la campagna e per il ricco territorio in cui hanno la fortuna di vivere e ora stanno lavorando alla ristrutturazione del baglio di circa 900 metri quadrati, risalente al Settecento, che si trova nella struttura. La ristrutturazione è già in fase avanzata e dovrebbe concludersi a breve. Al termine dei lavori si otterranno la bottegaia, la sala degustazione e sei

stanze con sauna finlandese, idromassaggio e doccia emozionale: la struttura diventerà un resort di lusso in cui rilassarsi e rigenerarsi in mezzo alla natura.

L'imprenditore ha parlato anche delle diverse attività di turismo esperienziale promosse dall'Azienda e delle ***Serate al Baglio***. Dal 2 luglio, infatti, hanno dato il via alle serate di accoglienza in vigna con aperitivo in cantina. Un ringraziamento a Luigi e a Debora per avermi aperto le porte della loro Azienda, per aver coordinato i miei incontri con alcuni produttori locali e per la bella intervista concessa a **FtNews**.

**Luigi, insieme a sua moglie Debora ha fondato l'Azienda Baglio Bonsignore. Come e quando è nata? Che ruolo avete all'interno dell'Azienda?**

Da tempo avevo voglia di regalarmi un'azienda agricola. Mia moglie Debora vanta un'esperienza ultraventennale nel campo della viticoltura e dell'agronomia. Io ho un'esperienza manageriale di oltre 25 anni, conosco bene il mondo della consulenza aziendale. Abbiamo pensato di unire le nostre rispettive competenze per un progetto comune che non può prescindere dalla tradizione e che guarda al futuro. Debora ha tutte le competenze necessarie per la gestione di un'azienda vitivinicola, infatti oggi è lei a seguire, insieme all'enologo Tonino Guzzo, uno tra i migliori in Sicilia, tutte le fasi del processo produttivo. Quanto a me, le esperienze maturate negli anni mi hanno consentito di gestire ottimamente tutti gli aspetti aziendali di mia competenza. Simone, Pietro e Carlo, i nostri tre figli, respirano da sempre l'aria dei vigneti, conoscono la terra e soprattutto sono testimoni oculari del nostro impegno. L'acquisto dell'azienda è stato formalizzato nel giugno 2016. Nel mese di settembre di quell'anno abbiamo fatto la prima vendemmia, che ha dato una resa di 40 quintali per ettaro e ha permesso di ottenere la nostra prima etichetta, il Cubbùro 2016, un blend di Nero d'Avola e Syrah barricato per quasi 12 mesi in barriques francesi. Nella stessa vendemmia è stata avviata la conversione al biologico. A tre anni dal periodo di conversione abbiamo ottenuto la certificazione bio.

A gennaio del 2019 è stata avviata la ristrutturazione dell'immobile di epoca settecentesca, che sarà ultimata a breve. Abbiamo ottenuto la bottaia, la sala degustazione e sei stanze de luxe per l'ospitalità.

Abbiamo reinventato un podere, risalente al Settecento, grande circa 900 metri quadrati, che era in totale abbandono, abbiamo reso di nuovo produttivo il vigneto e abbiamo "restaurato" non solo il baglio, ma tutta la vita intorno ad esso e in questo meraviglioso fazzoletto di terra. Nel country hotel che sta per essere ultimato nel baglio si potranno trascorrere periodi di assoluto relax. Sfruttando la centralità del luogo, il relais potrà essere un'ottima base per visitare qualunque parte della Sicilia. In questo luogo quasi magico, immersi in un paesaggio dal forte potere evocativo, sarà possibile vivere un'esperienza di gusto, arte e territorio unica e coinvolgente. In ogni camera vogliamo realizzare una sauna finlandese, l'idromassaggio e la doccia emozionale. Abbiamo investito tutti i nostri risparmi in questo meraviglioso progetto.

**In quale contesto è ubicata l'Azienda? Quali vini produce?**

Baglio Bonsignore è situato in contrada Giddio, a Naro (AG). Si presenta ai visitatori con il suo caratteristico baglio di epoca settecentesca, 13 ettari di vigne, di cui 7 vitati e impiantati a Nero d'Avola e Syrah, quasi quattro impiantati a Grillo e la restante parte che verrà impiantata a Chardonnay, un piccolo lago utilizzato per irrigare e il magnifico "cùbburo", cioè un arcaico capanno a thòlos, un tipo di costruzione che nel Neolitico era utilizzata per il ricovero dei pastori e che dà il nome al vino di punta dell'Azienda. I vigneti si trovano in collina, a circa 450 metri sul livello del mare, all'interno del percorso della Strada del Vino e dei Sapori della Valle dei Templi, in un'area vocata alla coltivazione del Nero d'Avola e del Grillo. Tra l'altro, siamo in un territorio dove nel 1864 il Barone Antonio Mendola riuscì, dopo vari tentativi, a realizzare il clone del Grillo, che per oltre cento anni è stato la base del Marsala e che ora in purezza rappresenta la massima espressione dei bianchi siciliani. Il terreno calcareo/argilloso, ricco di vene d'acqua che confluiscono nel lago artificiale, permette di ottenere un ottimo equilibrio tra sapidità e acidità, giusti ingredienti per ottenere vini di qualità. Quando abbiamo pensato di produrre vini, li abbiamo pensati come espressione del territorio, puntando sui vitigni autoctoni. I nostri vini sono la sintesi della valorizzazione di questi vitigni, per cui sono morbidi, non aggressivi, con una bella acidità e gli odori e i sapori che solo un terreno argilloso in collina riesce a dare.

Il clima temperato caldo con belle escursioni termiche è la condizione ideale con cui alleviamo le nostre vigne, che trovano le giuste condizioni per ottenere uve di grande qualità.

**Ci parli pure delle peculiarità delle varie etichette di vostra produzione e delle caratteristiche dei vostri vini...**

Produciamo tre etichette: Nero d'Avola in purezza (etichetta IO), Grillo in purezza (etichetta OI), Cubbùro. La nostra quarta etichetta sarà il Syrah in purezza, che andrà in bottiglia l'anno prossimo. Nero d'Avola e Syrah hanno un intenso colore rosso granato, raffinato: aromi freschi di mirtilli rossi, ribes e ciliegie si uniscono a delicate note di liquirizia e di cioccolato. Il Nero d'Avola presenta un colore rosso rubino brillante, piacevoli sentori di frutta a bacca rossa e aromi speziati. Il Grillo è caratterizzato da una sorprendente freschezza e da un bouquet che spazia dai frutti esotici, tra cui la papaya, mandorle tostate e un accenno di miele. Il Cubbùro è un Blend di 70% di nero d'avola e 30% di Syrah con passaggio in barriques francesi per circa 18 mesi e sei mesi di affinamento in bottiglia, si caratterizza per odori e sapori di bacca rossa, con una morbidezza e una profondità che ne fanno un vino da meditazione.



La tenuta Baglio Bonsignore con il baglio risalente al Settecento

**Quest'anno quando inizierà la vendemmia?**

Dopo Ferragosto inizieremo a vendemmiare i bianchi. Quest'anno vendemmieremo in notturna, così da poter fare la vinificazione nelle prime ore del mattino. Questo permette di non avere temperature elevate, evitando, così, che parta la fermentazione delle uve prima della vinificazione. I rossi, invece, li vendemmieremo tra la seconda e la terza settimana di settembre. Abbiamo puntato molto sulla spiccata acidità dei nostri vini, perché questo consente una notevole longevità, soprattutto nei rossi.

**Luigi, lei è il Presidente della "Strada del vino e dei sapori della Valle dei Templi". Di cosa si tratta?**

La Strada del Vino e dei Sapori della Valle dei Templi è un'associazione, costituita nel 2018, di produttori di vino, olio, sapori, oltre che di ristoratori, che hanno scelto di valorizzare l'enoturismo e l'enogastronomia, convinti dell'importanza di trasformare un luogo, la Valle dei Templi, in un territorio dove, oltre alla Valle dei Templi, è possibile visitare e scoprire cibo, vino, olio e culture. Il Socio più importante dell'Associazione è proprio l'Ente Parco.

**Credete molto nel turismo esperienziale. Quali percorsi proponete ai vostri ospiti? Come si svolgono le visite?**

Abbiamo pensato di dare il via alle attività di turismo esperienziale all'interno del percorso della Strada del Vino e dei Sapori della Valle dei Templi. Le "Wine Experiences" che Baglio Bonsignore offre ai propri ospiti sono una immersione nella tradizione agreste, nella storia e nella cultura della Sicilia autentica. Siamo soliti aprire le porte della nostra Azienda per far assaporare ai visitatori i prodotti eccellenti di questo territorio. Le visite a Baglio Bonsignore cominciano con l'accoglienza e una passeggiata tra i filari, per giungere al lago. Poi si sale fino al cùbburo che svetta sulla collina. Da lì è meraviglioso allargare lo sguardo sulla cittadina di Naro: il profilo del suo castello, lo specchio d'acqua della diga, i Pizzi di Giummello, la Serra Pulera e persino l'Etna, quando il cielo è limpido. La degustazione o il brunch si svolgono all'interno dell'edificio risalente al Settecento, elegantemente ristrutturato. All'esterno, poi, si può godere del fresco riparo degli alberi del giardino. Abbiamo anche la formula "Wine Tasting": il nostro staff ospitalità guiderà i visitatori alla scoperta dei vigneti attorno alla tenuta, osservando, ascoltando e vivendo questo territorio e le sue peculiarità. Si tratta di un percorso attraverso la natura, la storia e

la sua tradizione, che si completa con la degustazione guidata delle tre etichette Bonsignore, accompagnate da stuzzichini preparati con prodotti locali, per un'esperienza che coinvolge tutti i sensi. Poi c'è il "Picnic in Vigna": la visita inizia all'interno della residenza, dove siamo soliti accogliere i nostri ospiti per la degustazione guidata del Cùbburo. Dopo una passeggiata alla scoperta dei vigneti attorno alla tenuta, viene fornito tutto il necessario per un magnifico picnic tra i filari. Non mancano mai i calici in vetro, una bottiglia di Baglio Bonsignore, stuzzichini vari e preparazioni di prodotti locali. Poi c'è il "Brunch & Wine": gli ospiti degustano la speciale "Spizziculiata", un gustoso buffet allestito nella sala del baglio, con specialità preparate con prodotti locali e stagionali. Nel corso del buffet sarà possibile assaggiare i vini dell'azienda. Continua, inoltre, con grande successo il tour esperienziale "Olio Barocco e Vino", un itinerario che promuoviamo insieme all'Azienda Val Paradiso dei fratelli Carlino e che si svolge nel territorio di Naro (AG).



Il "cùbburo" che sorge nel podere, da cui ha preso il nome uno dei vini di punta dell'Azienda

Il tour in questione prevede una visita alla scoperta della tenuta, con una passeggiata in un luogo magico in cui emergono la generosità della natura e la creatività umana. Dopo pranzo si tiene la visita guidata di Naro, caratteristica cittadina arroccata su un colle, dominata dal Castello dei Chiaromonte. A coloro che vogliono visitarla suggeriamo tre diversi itinerari che portano alla scoperta di diversi e suggestivi angoli del paese, tra monumenti medievali e barocchi, resti preistorici, sicani, greco-romani, bizantini, arabo-normanni e aragonesi.

**Questa estate stanno avendo un grande successo le vostre "Serate al Baglio". Quali eventi avete in programma?**

Dal 2 luglio a Baglio Bonsignore abbiamo dato il via alle "Serate al Baglio". Ogni giovedì, venerdì e sabato di questa estate 2021 sarà possibile vivere piacevoli momenti in compagnia, passeggiando tra le vigne, lasciandosi sorprendere dalla magia del tramonto visto dalla sommità del

cùbburo, sorseggiando un buon calice di vino e degustando i prodotti tipici del territorio. Per ogni serata abbiamo una proposta diversa: musica, eventi letterari e culturali, cinema.

Uno degli ultimi eventi è stato "Le strade del cinema", organizzato dalla Strada del vino e dei sapori della Valle dei Templi. Tante persone hanno partecipato; hanno visitato la nostra azienda, apprezzando la bellezza del paesaggio e del territorio e lasciandosi affascinare dalla nostra storia e dai progetti futuri. Il buon cibo, il buon vino e il buon cinema hanno reso l'esperienza davvero unica e speciale.

Il 10 agosto, in occasione della notte di San Lorenzo, il programma ha previsto DJ set "Tr3ntatr3giri", visita in azienda e al Cùbburo, grigliata di carne, degustazione di vini e possibilità di osservare le stelle dal Cùbburo. Ripeteremo sabato 14 agosto, quando aspetteremo Ferragosto in vigna.

**Cosa si augura per il futuro dell'Azienda?**

Mi auguro che la nostra piccola Azienda perseveri nel solco della ricerca della qualità e continui a realizzare sempre più vini che per struttura e caratteristiche vengono riconosciuti dal mercato. Mi auguro che sempre più persone vengano a visitare la nostra bella realtà, per immergersi nella natura autentica, verace e solare della Sicilia, tra le nostre vigne, dove tecniche innovative, unite alla viticoltura tradizionale, rispettano la terra e i suoi ritmi.