A Campobello di Licata, novità per il Baglio del Cristo

Scritto da Maurizio Artusi
Mercoledì 06 Marzo 2019 11:10



Sono passati quasi 10 anni dal mio primo incontro con **Carmelo Bonetta**, ma lo ricordo ancora come se fosse oggi, fu a **Palermo** nell'edizione 2009 di Degustivina, a quell'epoca il **Baglio del Cristo di Campobello** era giunto al suo secondo anno di commercializzazione, ma già riuscii a stupirmi con la concentrazione dei suoi vini e per la storia che si portavano appresso, fatta di bagli, cristo, croce e gesso, quello dei campi, e tanto sudore di contadino. Per i **Bonetta** la parola d'ordine è sempre stata "attenzione", ovviamente per i dettagli, a volte maniacale, ad esempio in cantina si entra con le pattine, abitudine che ha permesso il conseguimento di tanti premi e riconoscimenti per il lavoro condotto. Per le feste di fine anno mi capita regolarmente di sentire telefonicamente **Carmelo** e oltre ai soliti convenevoli ecco che partono le domande, perchè la mia curiosità è sempre in agguato, infatti in un giorno di fine 2018, da me incalzato, egli è stato particolarmente generoso di annunci.



I progetti per il futuro dell'azienda sono tanti, segno che l'evento luttuoso che ha colpito i **Bonetta**, con la scomparsa di **Mimmo**, li ha forse ulteriormente fortificati, presumo grazie alla solida determinazione che contraddistingue la famiglia, quindi in primo piano oggi c'è la questione dell'accoglienza in cantina, gli operatori del settore sanno bene che questo ambito è particolarmente importante e che la **Sicilia** è come al solito fanalino di coda, per cui al fine di soddisfare le numerose richieste e, ci aggiungerei io, per valorizzare ancora di più il brand, al **Baglio del Cristo di Campobello** si sta lavorando per offrire anche la cucina, terreno minato che però sono sicuro sarà affrontato al meglio. Non è però una vera novità l'espianto dei vitigni alloctoni per lasciare più posto agli autoctoni, questa attività è infatti già iniziata da qualche tempo, tranne che per **Syrah** e **Chardonnay**, piccole parcelle che hanno dato grandi soddisfazioni all'azienda. Stabile invece la produzione totale, essa si è fermata a circa 300.000 bottiglie grazie ai 35 ettari di vigneto sui 50 complessivi che comprende anche ulivi secolari di **Nocellara**, **Biancolilla** ed altre varietà, da cui si produce un olio oggi non commercializzato, ma che su cui c'è un progetto di imbottigliamento. Altri idee per il futuro sono quelle di una vendemmia tardiva, ci sono rossi e bianchi interessanti per lo scopo e quindo non vedo l'ora di poterla assaggiare, penso ad un **Lupatri** tardivo o anche ad un **Grillo**, ma per olio e vino dolce però non c'è ancora una scadenza precisa, mentre invece è ormai certo che tra due o tre anni, uscirà un rosato di **Nero d'Avola** e uno spumante metodo classico con il **Grillo**, quest'ultimo secondo me costituisce una doverosa valorizzazione sia del vitigno in questione che dei particolari terreni gessosi dell'azienda. Pertanto non ci resta che aspettare, perchè non bisogna mai dimenticare che il tempo è uno dei più importanti ingredienti in cucina e non solo in essa, anche in cantina, nelle pizzerie, nei birrifici artigianali, ecc. ecc.



ALBUM E DOWNLOAD FOTO

(Foto archivio CucinArtusi 2013)