

ABBONATI

COOK/mag.



COOK/mag. SCARICA QUI IL NUOVO NUMERO DI
COOK MAGAZINE

BEVERAGE DOC ERICE

Vendemmia in Casa Vinicola Fazio, crescita produttiva e grande qualità delle uve: “Che soddisfazione”

SETTEMBRE 18, 2020



I cambiamenti climatici hanno influito sulla **vendemmia 2020**. L'inverno mite e le piogge che si sono susseguite tra maggio e giugno hanno posticipato l'inizio della raccolta delle uve nel territorio della DOC Erice. Tuttavia, la produzione della **Casa Vinicola Fazio ha registrato una leggera crescita**. Buona la qualità delle uve. Valide premesse anche per i vini bianchi più profumati e i rossi più longevi nella DOC Erice.

Vendemmia in Casa Vinicola Fazio



La **vendemmia 2020** in **Casa Vinicola Fazio** risente in generale di un andamento climatico alquanto variabile rispetto al 2019, contraddistinto da un aumento delle temperature medie durante i mesi invernali e ritardate piogge primaverili e a inizio estate.

I primi mesi del 2020, infatti, sono stati caratterizzati da temperature mai rigide, scarsa piovosità per un inverno arido e ricco di sole. Abbondanti piogge distribuite tra i mesi di giugno e luglio (fine primavera inizio estate) hanno poi determinato un ritardo nei processi vegeto-produttivi. L'inizio della vendemmia è stato spostato quindi in avanti di circa 10/14 giorni. Tra la fine di luglio e i primi di agosto, in modo abbastanza regolare, è cominciata con la raccolta delle basi spumante a bacca bianca: **Grillo** e **Catarratto** per gli autoctoni, **Chardonnay** e **Müller Thurgau** per gli internazionali.

Vendemmia 2020, Giacomo Ansaldi: "Ottime premesse"



Giacomo Ansaldi, Girolamo Fazio e Lilly Fazio

“La **vendemmia** delle uve bianche è quasi terminata e per quelle rosse siamo giunti all’ultimo miglio – spiega **Giacomo Ansaldi**, winemaker dell’azienda – con le varietà più tardive. Siamo più che soddisfatti, ci sono ottime premesse. Non sarebbe un azzardo affermare che siamo di fronte ad una vendemmia che va fuori dagli schemi usuali, forse la migliore degli ultimi 5 anni”.

Per le uve a bacca rossa – la cui qualità è apparsa sin da subito eccellente e lo stato sanitario di altissimo livello – la raccolta è cominciata a fine agosto con il **Merlot** e il **Syrah**. Si prevede di terminare con le uve di **Cabernet Sauvignon** e **Nerello Mascalese** nella seconda e terza decade di settembre.

Lilly Fazio – produttrice e manager del marchio vitivinicolo siciliano – sottolinea con soddisfazione i passi avanti compiuti dell’azienda in questi ultimi anni e il legame profondo che lega **Casa Vinicola Fazio** ad un territorio vitivinicolo così importante e storico per la provincia di Trapani.

“Il forte il senso di appartenenza che unisce Fazio alla Doc Erice rappresenta per noi un motivo di grande orgoglio, un valore aggiunto che ci permette di guardare al

futuro con sempre maggiore fiducia e serenità. Il percorso di rinnovamento in cui oggi l'azienda è impegnata, interviene su più livelli: dai vigneti più longevi – costruito fortemente sul concetto di recupero – ma anche in cantina, nella costante voglia di sperimentazione e miglioramento centrato sul rapporto vitigno/terroir.”