

STREET
FASHION
& FOOD



FASHION FOOD  EVENTI

HOME

FOOD

CASA VINICOLA FAZIO, LA VENDEMMIA DELLA "RIPARTENZA"



FOOD WINE

CASA VINICOLA FAZIO, LA VENDEMMIA DELLA “RIPARTENZA”

 STREET FASHION & FOOD  30 SETTEMBRE 2021

La vendemmia 2021 di Casa Vinicola Fazio è cominciata con un leggero anticipo per la raccolta delle uve per le basi spumante, oggi parte importante dell'azienda trapanese, ma anche espressione del territorio della DOC Erice.

L'andamento climatico dell'annata è risultato abbastanza regolare sino a fine luglio per poi caratterizzarsi con l'innalzamento delle temperature nella prima decade di agosto che, sulle uve rosse, ha richiesto un ulteriore passaggio di diradamento.

L'elevata piovosità nei mesi di marzo e aprile ha consentito di ripristinare le riserve idriche nei suoli con più scheletro, permettendo alle piante di non andare in eccessivo stress, anche se si è dovuto intervenire con irrigazioni di soccorso su alcuni vigneti.

Un quadro complessivo soddisfacente per Casa Vinicola Fazio che offre uno scenario previsionale più che interessante per qualità – con uve sane integre e con acini leggermente più piccoli rispetto alla norma – e per il leggero incremento di produzione sulla vendemmia 2020, la più improduttiva della storia recente in Sicilia.

La raccolta dei grappoli è iniziata il tre agosto in modo abbastanza lineare con le basi spumante a bacca bianca: Grillo e Catarratto per gli autoctoni, Chardonnay e Müller Thurgau per gli internazionali, per poi proseguire con una netta accelerazione rispetto ai tempi previsti, per i vini fermi sempre a bacca bianca.

Le uve rosse, anche in questo caso, hanno anticipato leggermente la maturazione e il raggiungimento del grado baba, richiedendo una intensificazione delle squadre di raccolta sia nel

numero degli addetti che nel prolungamento del tempo, anticipando l'arrivo nei vigneti di circa un'ora, al mattino presto.

*“Tempi di vendemmia più stretti e anticipati rispetto alla norma, buona qualità tra i filari, soprattutto per i bianchi ed alcuni rossi, leggero incremento produttivo. Questa è la sintesi più autentica della nostra vendemmia nell'areale della DOC di Erice e nell'area trapanese – sottolinea **Lilly Fazio, Amministratore unico** di Casa Vinicola Fazio -. Abbiamo cercato di mantenere – in una vendemmia direi insolita per l'accorciamento dei tempi di maturazione delle uve e quindi di raccolta concentrata in poco tempo – un'organizzazione delle lavorazioni in cantina che ha mobilitato tutta l'azienda in modo davvero importante e con risultati da encomio. Siamo fiduciosi, sarà una vendemmia da ricordare per il grande impegno richiesto e, siamo convinti, anche per la qualità dei vini che nasceranno sotto le nostre insegne. Ci sono tutte le premesse – conclude Lilly Fazio – per una buona annata. Sarà la vendemmia della ripartenza”.*

La raccolta delle varietà a bacca nera è iniziata con le internazionali di **Merlot** e **Syrah**, per terminare poi con le uve di **Cabernet Sauvignon** e **Nerello Mascalese** sino alla seconda decade di settembre.