

Casa Vinicola Fazio: la vendemmia della ripartenza nel territorio della DOC Erice

Una vendemmia insolita per concentrazione dei tempi di maturazione e raccolta delle uve, ma c'è un incremento che getta le basi per una ottima annata

By **Winery Tasting Sicily** - 5 Ottobre 2021



Milano, 5 ottobre 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 babbò, 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. 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 PER UNA BUONA ANNATA. SARÀ LA VENDEMMIA DELLA RIPARTENZA”.

Lilly Fazio, Amministratore unico di Casa Vinicola Fazio

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.

ABOUT CASA VINICOLA FAZIO: Casa Vinicola Fazio produce le sue uve nella **DOC ERICE**, in un'area vitivinicola di grande tradizione, caratterizzata da suoli ricchi di scheletro e, a volte gessosi, differenziati per altezza, esposizione e condizioni pedoclimatiche. La cantina di vinificazione ed affinamento è posta nel territorio di Fulgatore, sempre ricadente nella DOC Erice. Gli oltre 50 ettari di vigneti di proprietà dell'azienda sono distribuiti su più contrade e si estendono in un areale che, dalla costa, risale lungo le alture dell'entroterra sino a raggiungere i 450 metri delle colline di Custonaci, altro territorio che ricade all'interno della denominazione.

