

In evidenza Portrait aziendale

Fazio, Luca D'Attoma è il nuovo consulente enologo. Il report vendemmiale 2022

di: Redazione

18 settembre 2022



Interessanti novità dall'agro trapanese. Casa Vinicola Fazio chiude la vendemmia 2022 e offre un bel ventaglio di news. La prima importante notizia riguarda l'arrivo del nuovo consulente enologico. E' Lilly Fazio, amministratore unico, voce e volto dell'azienda a comunicarlo: *"abbiamo fortemente voluto Luca D'Attoma nel nostro team perché crediamo possa aiutarci a migliorare la capacità di lettura del territorio della Doc Erice, habitat ideale per la produzione di vini di qualità. Mancava in azienda l'apporto di una figura professionale di questo calibro, in grado di prendere per mano, con competenza e passione, i nostri attuali progetti, programmando con lungimiranza il percorso da affrontare nei prossimi anni"*.

Personalità di spicco nel mondo del vino, nonché fondatore della **Wine Evolution Consulting**, azienda leader nel settore della consulenza tecnica e strategica per la produzione vitivinicola, Luca D'Attoma, a partire dallo scorso mese di luglio, ha messo le proprie abilità, know-how e creatività a servizio della cantina trapanese, in ogni singola fase del processo produttivo: dall'impianto e gestione del vigneto ai processi di vinificazione e affinamento, passando dall'esame e valutazione dei prodotti fino al controllo qualità.

"Sono orgoglioso di essere approdato in questa grande famiglia e di poter contribuire, con le mie competenze e il mio lavoro, alla realizzazione di vini dal carattere unico, in un territorio ricco di storia come quello della Doc di Erice. Casa Vinicola Fazio – ha dichiarato il neo consulente – rappresenta un'azienda dalle enormi potenzialità, nonché una grande opportunità di crescita per sviluppare, sinergicamente, un progetto duraturo incentrato sulla ricerca dell'eccellenza in cantina".

La vendemmia

L'andamento climatico è stato, come in altre parti della Sicilia, favorevole in buona parte del trapanese, con abbondanti piogge registrate durante il periodo invernale che hanno contribuito a ripristinare le risorse idriche nel sottosuolo, consentendo alle piante di non soffrire i caldi estivi. Le temperature fresche di inizio primavera – comprese tra i 18° e i 20° gradi – e una stagione estiva trascorsa senza eccessivi picchi di calore, hanno favorito una buona crescita dei grappoli e un perfetto stato fitosanitario della vite, nonché acini sani, croccanti e con gradazioni zuccherine nella media.

"Nel complesso stiamo producendo uve autoctone e internazionali davvero eccellenti – sottolinea D'Attoma – nonostante sia ancora presto per tracciare un quadro definitivo sulla vendemmia, possiamo prevedere che la 2022 potrà essere una grandissima annata per Casa Vinicola Fazio. Nutriamo aspettative molto alte sia per i rossi, dove la maturazione fenolica lenta e regolare si tradurrà in struttura e profumi in bottiglia, che per i bianchi, in particolare Grillo e Catarratto, dove riscontriamo ottimi livelli di freschezza e acidità".

Nel territorio della Doc Erice la raccolta è cominciata – come ogni anno – il tre di agosto con le basi spumante di Grillo e Chardonnay per la produzione del Brut e del Blanc de Blancs, continuando dall'8 al 12 con Müller Thurgau, Sauvignon Blanc e Viognier. Durante la seconda metà del mese si è proseguito poi con il Moscato Dolce e il Nerello Mascalese, necessari rispettivamente per la produzione di Petali Moscato Bianco e Rosé Extra Dry, nonché per lo Chardonnay secco. Terminata la prima fase di vendemmia per i bianchi con Grillo, Zibibbo e Carricante, si è raccolto il primo vitigno a bacca nera di Merlot e, durante la prima settimana di settembre, di Nero d'Avola e Syrah. Dopo il Catarratto, le ultime uve ad essere raccolte saranno quelle di Nerello Mascalese e Cabernet Sauvignon.

La scheda: Casa Vinicola Fazio
<https://www.casavinicolafazio.it>
