WINE IN SICILY
WIS
Magazine

In evidenza Portrait aziendale

Fazio, Erice, le vigne e la vendemmia 2020

di: **Francesco Pensovecchio**

21 settembre 2020



Non distante da Trapani, **Fazio, Casa Vinicola in Erice**, è una cantina vinicola che si discosta da note aziende del marsalese-trapanese. Evidenzia, infatti, aspetti poco riconducibili ad altre realtà o ad etichette celebrate.

Fondata nel 1998, è condotta da **Girolamo e Vincenzo Fazio**, insieme all'enologo **Giacomo Ansaldi**, e da **Lilly Ferro**, figura dirigenziale e portavoce della cantina. Si trova tra le contrade di *Fulgatore* e *Dattilo*, l'estensione è di circa 200 ettari, circa 800.000 le bottiglie prodotte su 34 etichette. Le condizioni pedo-climatiche sono singolari. La presenza di rilievi montuosi e la relativa vicinanza del mare permettono una ventilazione costante e temperature fresche, oltre l'evidenza del macroclima. Inoltre, la particolare conformazione geologica dei terreni, con della calcarenite affiorante (meravigliosi i massi gialli disseminati per le vigne), garantisce l'equilibrio, il reintegro idrico e il benessere delle piante anche nella parte più calda della stagione estiva, donando ai frutti buona sapidità e viva freschezza.



Calcarenite

La Vendemmia 2020

Questa ultima vendemmia merita delle note: l'inverno si è rivelato mite, mentre le ripetute piogge, intervenute tra maggio e giugno, hanno posticipato l'inizio della vendemmia. L'andamento climatico generale è stato variabile, 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, spostando in avanti di circa 10/14 giorni l'inizio della vendemmia che è cominciata – tra la fine di luglio e i primi di agosto – in modo abbastanza regolare con la raccolta delle basi spumante a bacca bianca: Grillo e Catarratto per gli autoctoni, Chardonnay e Müller Thurgau per gli internazionali.

Le prime sensazioni, confortate dai primi assaggi in vasca, sono ottime e di grande qualità, forse la migliore vendemmia degli ultimi cinque anni. È lo stesso Giacomo Ansaldi a riferirlo. Per le uve a bacca rossa – la cui vendemmia è ancora in corso – la qualità è apparsa sin da subito eccellente e lo stato sanitario di altissimo livello. La raccolta è iniziata 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.
Di seguito i vini degustati.

Bianchi

- Nerello Mascalese vinificato in bianco vendemmia 2020 base spumante
- Catarratto vendemmia 2020
- Grillo vendemmia 2020
- Grillo vendemmia 2020
- Rosato Nerello Mascalese vendemmia 2020 base spumante
- Aegades Grillo DOC Erice 2019
- Calebianche Catarratto DOC Erice 2019
- Müller-Thurgau DOC Erice 2018

Note: per quanto i bianchi e il rosato 2020 siano giovani e difficili da valutare compiutamente, per tutti i vini si conferma la fresca acidità a sostegno di un corpo agile e aggraziato. L'Aegades Grillo e il Calebianche Catarratto forniscono un'immagine dinamica di questi due vitigni, così vicini e così diversi tra loro nonostante la parentela. Il Müller-Thurgau resta, personalmente, il piccolo-grande, affascinante mistero di Fazio, riuscita in un acclimatamento teoricamente impossibile.

Rossi

- Nero d'Avola vendemmia 2020
- Syrah vendemmia 2020
- Torre Dei Venti Nero d'Avola DOC Erice 2018
- Luce D'Oriente Syrah DOC Erice 2017
- Pietra Sacra 2000

Note: varietali e pieni il giovane Syrah così come il Nero d’Avola. Dimostrano una fibra notevole e una bocca vibrante. Solo il tempo potrà mettere in luce tutti i pregi. Il Torre dei Venti 2018 espone tutte le caratteristiche di un Nero d’Avola diverso, non necessariamente confortevole o accomodante, ma non per questo meno esuberante. Più rotondo e centrato il Syrah Luce D’Oriente 2017, il tempo gli conferisce l’indispensabile, tranquillo distacco, reso ancor più evidente dall’affinamento in legno. Fuori schema il Pietra Sacra 2000, un Rosso Riserva il cui colore ha abbracciato il rosso granato senza abbandonare il rubino. Le note terziarie del tabacco e del cuoio si fondono con la fragranza ancora pienamente varietale del Nero d’Avola, smussate da ben due anni di affinamento in legno prima del riposo di altri 18.

FP

Fazio Wines – Casa Vinicola in Erice
Via Capitan Rizzo, 39 – fraz. Fulgatore
91010 Erice (Tp)
tel. 0923.811700
www.faziowines.com

Google Maps: https://goo.gl/maps/TEd5DVx2i6L2
https://www.facebook.com/Faziowines
https://www.instagram.com/faziowines
