

Fausto Zazzara, l'artigiano delle bollicine al Vinitaly per il decimo anno

12 Aprile 2024



TOCCO DA CASAURIA - Cifra tonda per **Fausto Zazzara**. L'artigiano delle bollicine, con i suoi spumanti inconfondibili arriva al **Vinitaly** per il decimo anno consecutivo. Quello che era iniziato come una semplice passione ormai 15 anni fa, da undici è diventato un progetto strutturato a tutti gli effetti.

La coltivazione e la vinificazione delle uve avvengono a Crecchio (Chieti) e poi la spumantizzazione, dal tirage alla maturazione, all'affinamento fino al degorgement degli spumanti metodo classico vengono eseguite a Tocco da Casauria (Pescara) in una cantina diffusa, ricavata in una serie di antiche grotte e gallerie scavate dall'uomo nel sottosuolo del borgo medioevale, usate un tempo come rifugio o via di fuga in caso di conquista e poi anche come dispense per prodotti alimentari grazie alla temperatura e all'umidità favorevoli e costanti a questo scopo. Condizioni climatiche perfette per raggiungere i risultati attesi dal produttore.

Al salone del vino, in programma dal 14 al 17 aprile a Verona e che *Virtù Quotidiane* seguirà come sempre con focus e approfondimenti, Fausto Zazzara porterà i suoi bianchi, a base di Pecorino e Chardonnay, in versione Brut e Dosaggio zero, e il rosè Brut a base di

Montepulciano. “Ho creduto forse prima di tanti altri nelle bollicine”, commenta l’artigiano.

“Sono 15 anni che creo spumanti e da undici che ho affinato il processo”, racconta. “Ogni anno cerco sempre di migliorare la mia tecnica, grazie al validissimo supporto degli enologi **Matteo Fortunato** e **Giulio Vecchio**, senza cui non sarei riuscito a creare questa bella realtà. Il Vinitaly è il palcoscenico giusto per trovare anche un po’ le conferme sul lavoro che sto facendo. Voglio sempre essere cauto per ottimizzare la mia produzione e stare al passo con le richieste che arrivano, perché l’obiettivo è di non snaturare mai i miei prodotti”.

LE FOTO









pubbliredazionale