Cantina Funaro

Scritto da Giovanna Gebbia
Martedì 24 Settembre 2013 12:09

Tre fratelli, un'unica passione: il vino. **Tiziana, Clemente e Giacomo Funaro**, iniziano nel 2000 quella che possiamo definire una vera e propria avventura imprenditoriale che muove i suoi passi su un percorso già avviato in famiglia, che li porterà ad ottenere vini straordinari e di qualità eccellente.

Il carattere della cantina è quello proveniente esclusivamente dai vigneti di famiglia che si stendono nel trapanese per 85 ettari, tra **Salemi** e **Santa Ninfa**, in quella che rappresenta da sempre un'area produttiva spiccatamente indirizzata a settore vitivinicolo.

Lo straordinario contesto è quello tipico del Mediterraneo dove il clima meteorologico, la natura dei terreni e la cura nella coltivazione delle uve, sono le azioni che sintetizzate tra loro danno vita e rendono possibile un progetto aziendale che si snoda tra innovazione tradizione.

{youtube}Nl2UUSi1DBA{/youtube}

Attraversando le generazioni che si sono susseguite nella storia dell'azienda, si sono tramandati di padre in figlio con costante passione, l'impegno e l'attività nel coltivare le varietà autoctone di **Inzolia, Cataratto, Grillo, Zibibbo** e in seguito quelle internazionali del **Cabernet Sauvignon e Tannat**.

Dal 2011 l'azienda agricola e la cantina ottengono la certificazione "Bio" in virtù del fatto che tutti i terreni sono trattati senza utilizzo di sostanze chimiche, ma esclusivamente con metodi di agricoltura biologica e prodotti organici che rendono la fertilità del terreno in equilibrio con il sistema naturale.

Il microclima ottimale necessario all'affinamento dei vini, ottenuto in botti di rovere e acacia, e dello spumante (Metodo classico), si caratterizza nella Bottaia, cuore di ogni cantina, che è progettata secondo un sistema che da modo agli ambienti di essere perfettamente equilibrati tra umidità e temperatura, grazie al termocondizionamento e al "cappotto termico esterno".

Ma l'innovazione che ha messo in evidenza l'impegno per la tutela del territorio associata alla produzione di un prodotto puro e di eccellenza già all'origine, rigurda le attività pertinenti i processi energetici e di riciclaggio che hanno rappresentato un importante investimento per l'azienda che beneficia di tutto un sistema altamente avanzato di riciclaggio e risparmio energetico che è in grado di:

- restituire il fabbisogno per il 50% dell'energia elettrica necessaria alla gestione della cantina, attraverso un "Impianto Fotovoltaico Integrato" ed un "Impianto Solare Termico"sufficiente a riscaldare buona parte degli ambienti e l'acqua.

- riutilizzare l'acqua depurata per l'irrigazione delle colture agricole dove le acque reflue prodotte vengono depurate naturalmente un processo di "Fitodepurazione Attiva" (sistema integrato di roccia vulcanica filtrante e canne palustri micorizzate).

Per tali motivi l’attività produttiva della cantina è all'avanguardia, oltre che per la qualità del vino che merita un posto nella nicchia dei prodotti di eccellenza certificati, ai quali si associano aree tecnologicamente attrezzate con mezzi di ultima generazione, come la linea d'imbottigliamento modernissima che garantisce il confezionamento dei prodotti.

Una menzione a parte merita la produzione di olio che proviene da oliveti sono collocati nell'area di Santa Ninfa, coltivati secondo il disciplinare Biologico Reg. CE 834/07, senza residui di fitofarmaci o concimi chimici di sintesi, con raccolta effettuata a mano tra ottobre e novembre cui fa seguito l’estrazione con estrazione a ciclo continuo, con spremitura a freddo.

moocasa_albumid=5926946531054417665