



Fabio Mecca Winemaker

*“Ogni vigneto è per me un vino;
ogni vino è per me un successo!”*

Il lavoro, la vigna, la cantina:

PRESENZA IN CANTINA MENSILE_

- Analizzare l'ecosistema del territorio
- Misurare limiti e potenzialità della proprietà
- Verificare lo stato dei vigneti esistenti
- Valutare il recupero e/o il rinnovamento colturale
- Stimare la qualità delle attrezzature disponibili
- Coinvolgere il personale di campagna agli obiettivi enologici
- Sviluppare nuovi ambiti di ricerca viticola
- Applicare tesi enologiche coordinate all'annata agraria
- Partecipare alla progettazione e alla realizzazione della cantina
- Adottare le strategie necessarie affinché il vino risulti lo specchio e l'anima del territorio
- Selezionare materiali e strumenti utili alla realizzazione degli obiettivi enologici prefissati
- Educare il personale di cantina al rispetto del lavoro agronomico
- Sviluppare nuovi ambiti di ricerca enologica
- Degustare ed analizzare il vino in ogni momento della sua evoluzione
- Coordinare immagine - filosofia - prodotti

ANALISI DEI VINI E DEI MOSTI_

È necessario avere un confronto analitico costante e quotidiano, specialmente in vendemmia, che possa permettere di avere risposte celeri e sicure. Questo è alla base della mia validità di lavoro tramite il laboratorio interno sempre a disposizione dell'azienda.

BIOTECNOLOGIE_

Da sempre sono affascinato da questo campo, provo e sperimento prima di proporre, quando sono sicuro del risultato lo stesso sarò a vostra disposizione per aumentare la qualità tecnica dei vostri vini.

AREA MARKETING E GRAFICA_

Il successo di un prodotto dipende anche dalla sua configurazione estetica e dalle modalità con le quali viene comunicato al mercato infatti, attraverso professionisti della comunicazione di fiducia, con i quali collaboro da anni, è possibile impostare lo sviluppo della veste grafica da assegnare ad ogni vino tramite lo studio di etichette, siti internet e materiale vario, seguendo le indicazioni ed il gusto della proprietà ma, cercando anche di interpretare le tendenze del mercato al quale il prodotto fa riferimento.



Soddisfazioni... 10 anni di Vini e Cantine!

Docente presso il laboratorio Enotecnochimica dove si svolgono corsi di formazione a cantinieri e giovani enologi;

Presenza nella rivista "I Grandi Vini" nella rubrica chiamata "Faccia a Faccia con.. Fabio Mecca" intitolata per l'appunto "Il Winemaker del nuovo millennio!";

Per *WineNews*, Fabio Mecca è tra i migliori dell'enologia Italiana: "I 4 migliori enologi emergenti d'Italia (2011)" - "I Giovani emergenti (2012)" - "I Migliori Enologi d'Italia (2014)";

I vini dell'azienda *Villa Dora*, seguita in consulenza enologica, vengono bevuti dall'ex premier francese Nicolas Sarkozy e dalla moglie Carla Bruni presso il ristorante "ERA ORA" di Palma Campania;

Vinitaly 2013 assegnazione Gran Medaglia di Cangrande con titolo di "BENEMERITO DELLA VITIVINICOLTURA ITALIANA";

Finalista per il Premio Gambelli 2014, che viene attribuito al giovane enologo "più gambelliano";

Docente di Viticoltura, Enologia e Degustazione presso l'Università Popolare Niccolò Copernico di Cassino;

Luca Gardini (miglior sommelier al mondo 2010) degustando i suoi vini dice: "Fabio è un grande enologo perché rispetta il vitigno esaltandone le qualità; è il futuro".

PER I PREMI VINTI CON LE AZIENDE VISITATE IL SITO: www.fabiomecca.it



La mia Vita è da sempre scandita dai tempi lunghi ed emozionanti dettati dal vigneto e dal vino, non saprei fare altro se non l'enologo.

Ci sono scosse elettriche che attraversano l'uomo e gli permettono di capire quale sarà il percorso della sua vita; io l'ho sempre saputo! Il vino ha riempito di senso e piacere la mia esistenza!

Ho sempre avuto passione ed ammirazione per le persone che decidono di affidare la loro vita ad una vigna, al sole, alla natura ed infine all'uomo ed a loro dedico le mie giornate, i miei pensieri e le mie gioie.

Il mio concetto di consulenza enologica è ampio e concreto; presenza in cantina in ogni fase produttiva, contatti con giornalisti e con tutte le guide enologiche, aggiornamenti su norme e leggi, ma soprattutto massima qualità produttiva, il "mio" vino deve raggiungere, in un periodo ragionevolmente breve, dei risultati ben precisi; notorietà e valore aggiunto per l'azienda.

Quanto fatto in questi 10 anni di lavoro con le mie aziende è chiaro, mette in luce la mia passione e gli obbiettivi che da sempre dettano le mie ambizioni lavorative.

Ogni vigneto è per me un vino, ogni vino è per me un successo!

Ormai la prossima vendemmia è vicina, è necessario fare delle scelte... di qualità!



Fabio Mecca

Non fare piccoli progetti: non hanno la forza di entusiasmare gli uomini e probabilmente non si realizzeranno mai. Fai grandi progetti: punta in alto nella speranza e nel lavoro, ricordando che i progetti nobili e razionali una volta tramandati non moriranno mai, ma vivranno per lunghissimo tempo dopo la nostra morte riaffermandosi con rinnovato vigore. Ricorda che i nostri figli e i nostri nipoti faranno cose che ci sbalordiranno. Che ordine sia il tuo motto e bellezza il tuo obiettivo.

Daniel Burnham



Fabio Mecca Winemaker

Fabio Mecca | Consulenze enologiche

Barile - Vulture (Pz)

Phone: +39 328 7758869

Twitter: @FabioMecca

Sito Web: www.fabiomecca.it - info@fabiomecca.it