

Tutto il rosso *di Santa Tresa*



Sicilia. Nell'antico feudo baciato dal Mediterraneo e dal fato sorge un'azienda capace di valorizzare le qualità della sua fertilissima terra, dalla quale nascono alcuni dei migliori vini della regione

di Pietro Sincich

Nella parte meridionale della Sicilia, dove il Mediterraneo si apre in tutto il suo cristallino splendore portando i suoi influssi benefici sulle fertillissime terre della zona agricola di Vittoria, si trova Santa Tresa, antico feudo le cui origini risalgono al XVII sec. Questa località, il cui nome è da attribuire a un'erronea trascrizione dal parlato allo scritto che ha contratto il nome "Teresa" in "Tresa", faceva parte infatti già dal 1697 dell'antica Contea di Modica, una delle più rinomate zone di produzione vitivinicola del territorio.

A caratterizzare marcatamente questo luogo è uno strato superficiale di 40 -100 centimetri di terreno sabbioso, leggero, di un colore rosso acceso che, al tramonto, esalta ancor più la vermiglia luce vespertina declinandola in uno spettro di colori capace di creare un'atmosfera altamente suggestiva che fa da cornice all'azienda nata nel 2001.

Equilibri naturali

La tenuta, che si estende per 50 ettari, dei quali 28 sono ricoperti dalle viti con una densità di 5000/5.500 ceppi per ettaro, è stata messa dalla natura nelle condizioni ottimali per consentire di produrre un grande vino, dal momento che la base calcarea del terreno funge da filtro trattando l'umidità e garantendo al contempo alle piante il costante apporto d'acqua necessario. Le qualità naturali donate a questo luogo fanno sì, infatti, che l'intervento dell'uomo risulti solo un valore aggiunto che deve portare il suo aiuto attento e misurato, così da non intaccare quella perfezione e delicatezza di equilibri. Si tratta

dunque di saper assecondare la natura, di saperne valorizzare le qualità, di saper scegliere il momento giusto per mettere mano a una macchina biologica di eccellente precisione. Come nel caso della vendemmia, un rito costituito da gesti minimali e fondamentali e il cui svolgimento va calcolato con cura poiché rappresenta un momento decisivo per la qualità del prodotto finale: le uve, quando giungono a perfetta maturazione, vengono raccolte rigorosamente a mano nelle prime ore della giornata per evitare problemi di surriscaldamento del frutto e mantenerne inalterate le pregiate doti.

Nettari preziosi

E rosso non poteva che essere anche il colore del vino che rappresenta il vertice più alto di queste operazioni, il Cerasuolo di Vittoria, nettare di color rubino intenso ottenuto dai vitigni autoctoni Frappato e Nero d'Avola, uno dei primi Doc della Sicilia ed elevato dal 2005 allo status di Docg. Dalla selezione di Cabernet Sauvignon e Nero d'Avola, le cui uve vengono raccolte rispettivamente a metà e a fine settembre, si ottiene invece il delizioso Nivuro, un granato intenso anch'esso quindi in sintonia con la tendenza cromatica del luogo.

Oltre ai vini, nel Feudo di Santa Tresa viene prodotta anche una quantità limitata di Olio Extra Vergine d'Oliva di qualità superiore, ottenuto dalla spremitura delle pregiate e rare olive Tonda Iblea, colte a mano dalle 400 piante d'ulivo che si trovano nella tenuta. __

dove&come
where&how

Santa Tresa srl
 Contrada Santa Tresa - Vittoria (Rg)
 Tel. 0932513126
 santatresa.it - info@santatresa.it

Direzione commerciale
Ethica Spa
 Via Carmine 7 - Lavis (Tn)
 Tel. 0461440112 - fax 0461440232
 ethicaitalia@ethica.biz



Santa Tresa all in red

In the southern part of Sicily lies Santa Tresa, a feud whose origins go back to the 17th century. This site was already part of the ancient Modica Countship since 1697, one of the most famous wine growing and producing areas of the territory. This place is characterised by a superficial layer of bright red sandy soil, which, at sunset, enhances the vermilion evening light even further, declining it into a colour spectrum that can create a very stimulating atmosphere, which sets the background for the firm. The farm has been placed by nature in optimal conditions to consent the production of a great wine. The natural qualities given to this location, in fact, see to it that human intervention comes only as an added value, which should not impair the existing delicate balance. And only red could be the colour of the wine that represents the height of its operations, the Cerasuolo di Vittoria, nectar of intense ruby-red colour, obtained from the native Frappato and Nero d'Avola vineyards.

