



DEGUSTAZIONE

Si scrive src, si pronuncia “esserci”



di **Paolo Valente** pubblicato il 10 marzo 2024

Sicilia, versante Nord, comune di Randazzo in *Contrada Calderara*. Qui ha sede la cantina **S.R.C. Azienda Agricola Crasa di Rori, Cinzia e Sandra Parasiliti**. All’inizio, nel 2012, solo un piccolo appezzamento, un regalo di Rori a Cinzia. “*L’idea – ricorda lui – era quella di sistemare la casetta insistente sul terreno e produrre un po’ di vino per noi*”. Poi, invogliato dalla moglie Cinzia e dalla figlia Sandra, l’acquisto di un altro mezzo ettaro di vigneto.



Di acquisizione in acquisizione, oggi sono arrivati a undici ettari vitati, solo vigneti dove la vigna ha dimora da tempi antichi. Come da tradizione, si tratta di piccoli fazzoletti di terra, chiusi da muretti a secco, terrazzati, colmi di viti centenarie, alcune delle quali ancora a piede franco. La prima vendemmia nel 2013 in un piccolo garage affittato appositamente.



Ancora **Rori**: *“Nel 2016 visto l’aumentare della produzione ci rendiamo conto che è arrivato il momento di realizzare una nuova struttura che sia confacente alle nostre esigenze. Contrada Calderara diventa il cuore e la casa di SRC. La nuova cantina, mi ha dato una nuova prospettiva, con locali più grandi è stato più facile avere un controllo più preciso della produzione e della vinificazione”*.



Azienda Agricola Crasa conduce i vigneti con estremo rispetto del territorio e dei vitigni, rigorosamente autoctoni. Una viticoltura poco interventista: inerbimento spontaneo dei filari, vigne coltivate per la maggior parte manualmente, pochi e naturali i trattamenti così come gli interventi in cantina. Lo scopo ultimo è quello di ottenere un vino che rispetti e rispecchi il territorio.

DEGUSTAZIONE

ETNA DOC BIANCO 2022



Prodotto per il 90% da Carricante, il 10% uve autoctone a bacca bianca. Resa di 45 q/ha nelle contrade *Crasà di Castiglione di Sicilia* e *Calderara Sottana di Randazzo*; esposizione Nord. Le piante hanno un'età tra i 35 e gli 80 anni; sono invece 12 le ore di macerazione in pressa, a cui segue la fermentazione e maturazione in cemento. La buona integrazione tra sapidità e freschezza bilanciano il corpo del vino che si dipana nella buona persistenza tra le note della frutta matura a pasta gialla, dell'agrumo e delle erbe mediterranee.

ETNA ROSSO DOC 2020



Il 10% di uve autoctone a bacca rossa completa il blend di Nerello Mascalese. Le rese su terreni poco profondi, costituiti da terre e sabbie vulcaniche con abbondante scheletro pietroso, si fermano a 40 quintali per ettaro anche in considerazione dell'età delle piante: tra i 50 e i 120 anni. *Contrade Crasà* e *Calderara Sottana*. Matura 12 mesi in cemento. Dal vivo colore rubino scarico è un tripudio di frutta rossa croccante e di fiori con un accenno di spezie e di toni balsamici. Scorrevole e facilmente godibile, della buona sapidità e dal tannino deciso, chiude la discreta persistenza con note di lampone.

ROSSO RIVAGGI 2021



Blend per l'80% Nerello Mascalese e un saldo di Grenache, vitigno tradizionalmente coltivato sull'Etna e forse importato ai tempi della dominazione spagnola. Il suolo di *Contrada Rivaggi* – comune di Randazzo – è sabbioso bruno, di origine vulcanica e ricco di scheletro; le viti hanno un'età media di 80 anni e sono coltivate ad alberello con una densità di 8000 piante/ettaro. Matura 12 mesi in tonneau. Rosso rubino intenso si apre con note di frutta rossa e nera matura, macerata; seguono sentori vegetali e balsamici accompagnati da un tocco di spezie. Il tannino amplia il corpo e la persistenza di dipana con ritorni di frutta; finale asciutto.

ROSATO 2022



Le uve provengono da tutti i vigneti aziendali e subiscono una macerazione in pressa di 7/8 ore; Nerello Mascalese per l'80% e altri vitigni autoctoni a bacca rossa per il restante 20%. Maturazione in cemento per sei mesi. Elegante colore rosso corallo, al naso delicata frutta rossa. Il sorso è contraddistinto da una leggera nota tannica, buone la sapidità e la freschezza; discreta la persistenza che chiude con note balsamiche e della frutta dolce.

ALBERELLO 2021

Etna Rosso DOC



Il vigneto di *Castiglione di Sicilia* in *Contrada Crasà* è esposto a Nord e fornisce le uve Nerello Mascalese che, utilizzate in purezza, danno origine a questo vino che matura in cemento per 12 mesi. Età media delle piante 120 anni coltivate ad alberello franco di piede. Rosso rubino vivace; frutta rossa, accenni di spezie e un tocco balsamico emergono decisi al naso. Succoso al sorso caratterizzato da un tannino fine e da ottima persistenza; equilibrio e integrazione tra le differenti componenti.

<https://www.jamesmagazine.it/highlights/la-puglia-olio-vino/>