



## Gaetana Jacono: «La mia vita da vignaiola giramondo»

Da quando ha preso in mano l'azienda vinicola del padre la produzione del Valle dell'Acate è passata da 30mila a 400mila bottiglie. Come? Semplice: «Sono riuscita a portare i nostri vini fuori dalla Sicilia, rilanciandoli sul mercato internazionale». Intervista a un'imprenditrice di successo, segnalata tra i 200 “Vignaioli e vini d'Italia” dalla guida del Corriere della sera



di  
**Marianna Monte**  
- 21 ottobre 2013



Una tenuta vinicola di **100 ettari** a coltivazione ecosostenibile, **400mila** bottiglie prodotte all'anno, **una laurea in farmacia**, una **copertina sul magazine Mondo** e un **vino del cuore**: il Cerasuolo di Vittoria Docg. Questi i numeri dell'imprenditrice siciliana Gaetana Jacono, definita dal gastronomo Enzo Vizzari “la promessa dell'enologia italiana”. Sempre in bilico tra Milano, dove vive col marito architetto, e

Ragusa, dove si trova la sua azienda: **Valle dell'Acate**, Gaetana è tra i protagonisti della guida **"Vignaioli e vini d'Italia"**, il primo libro del *Corriere della Sera* nel settore del vino, in edicola dal 18 ottobre. Un viaggio attraverso 200 produttori d'eccellenza italiana, selezionati dal giornalista Luciano Ferraro e dal sommelier di fama internazionale Luca Gardini.

### **Come nasce la sua passione per il vino?**

«Vengo da una famiglia di viticoltori e l'odore del vino l'ho respirato fin da bambina. Mio padre però aveva previsto per me un futuro diverso, da medico o farmacista. Ma dopo la mia laurea in Farmacia e qualche anno dietro al bancone, ho messo da parte il camice bianco e ho deciso che quella vita non faceva per me. Avevo troppa nostalgia della mia campagna. E così mi sono buttata a capofitto nell'attività di famiglia».

### **Qual'è stato il suo contributo all'azienda di famiglia?**

«Da quando ho preso in mano **Valle dell'Acate** siamo gradualmente passati dal produrre 30mila a 400mila bottiglie. Questo perché sono riuscita nell'intento di portare i nostri vini fuori dalla Sicilia, rilanciandoli sul mercato internazionale. Oggi esportiamo fino al 70% della produzione: arriviamo fino in Russia, Giappone, Canada e Stati Uniti».

### **Quali sono le difficoltà di una viticoltura eco-sostenibile?**

«Riuscire a dar vita a un ottimo prodotto nel totale rispetto dell'ambiente, senza usare prodotti chimici. Assieme a mio padre abbiamo deciso di puntare sui vini del territorio, come il Cerasuolo di Vittoria Dcog e Il Frappato, un vino rosso molto leggero che gli americani chiamano "smile wine" (vino del sorriso)».

### **Voi avete 7 terroir diversi in un'unica terra ...**

«È il nostro vanto. Abbiamo distribuito i vigneti in 7 tipologie di terreno, diverse a seconda del tipo di vino. Ad esempio il Tanè, il nostro vino più importante che prende il nome da mia nonna, viene da una terra ocre, il Frappato viene da una terra nera con ciottoli bianchi, mentre il Cerasuolo, più strutturato, viene da una terra rossa».

### **Il suo vino del cuore?**

«Senza dubbio il Cerasuolo di Vittoria Dcog Classico. Un piccolo grande vino che porta in sé la freschezza del Frappato e l'eleganza del Nero d'Avola, ottimo da abbinare a piatti speziati e carni bianche. Mi ricordo di essermelo messo in valigia come un tesoro prezioso mentre ero in viaggio verso l'America quando il magazine *Mondo* mi ha dedicato la sua storia di copertina. Allora all'estero non lo conoscevano molto, adesso è un vino esportato in tutto il mondo».

### **Italia-Francia: chi la vince la sfida del vino?**

«Difficile dirlo. La Francia ha dalla sua una grande attenzione al marketing, noi pecchiamo nel comunicare oltreconfine il vino italiano. All'estero quindi iniziano con lo scegliere un vino francese, poi si innamorano del nostro. Arriviamo dopo, ma arriviamo!».