

## Cerasuolo di Vittoria Valle dell'Acate 2010-1996, viaggio nel tempo al Daniel di Milano

17 marzo 2014



i campioni della degustazione

Monovitigno o doc di territorio? Il dibattito è aperto ma una cosa è sicura, le seconde non sono esportabili come ben sanno i francesi mentre le uve sono sempre in viaggio da quando l'uomo ha imparato a coltivarle. Al Cerasuolo di Vittoria il riconoscimento docg ha fatto bene, ma soprattutto gli ha giovato essere stato guardato dall'alto in basso nei "fantastici" anni '90 quando il rosso doveva somigliare a un tortino al cioccolato con rimandi di vaniglia, compresa la consistenza.



Gaetana Jacono con Gaetana Jacono

Così alcuni grandi uve del Sud, notoriamente scorbutiche e difficili da lavorare, hanno fatto la fine degli indiani nel circo di Buffalo Bill: piattate da legni inverosimili e tagliate con merlot e cabernet erano talmente irriconoscibili da affidare le loro possibilità di successo solo ad un abile marchio. Purtroppo è accaduto al Nero d'Avola che solo negli ultimi anni si sta riprendendo grazie anche alla nuova cifra imposta ai rossi dai produttori dell'Etna.



Cerasuolo di Vittoria Valle dell'Acate

Ecco perchè la degustazione di Cerasuolo di Vittoria di Valle dell'Acate organizzata da Gaetana Jacono al Daniel di Milano è stata molto interessante. Prendere quel vino per mano dagli anni '90 per capire su cosa aveva ragionato il produttore e come intende porsi nell'immediato futuro. La risposta è che ci si trova di fronte ad un vino economico, moderno, beverino ma non banale, soprattutto salato e fresco, dunque molto utile a tavola.

Un vino operaio senza grilli per la testa che forse non ispirerà i poeti del 2.0 ma che fa camminare i piatti che escono dalle cucine e dai wine bar.



il Cerasuolo in degustazione

### 1996

Fifty fifty Nero d'Avola e Frappato, è un bel vino tranquillizzante e confortevole. Sicuramente lontano dai modelli dominanti all'epoca in Sicilia e in Italia. Molto sottile e lungo, leggermente tannico, con un filo di ossidazione suadente, note di cuoio e di terziarizzazione tipiche dei rossi di lungo corso. Naturalmente se lo confrontiamo con altri rossi del Sud, tipo Aglianico Barolo, Nerello e Negroamaro, capiamo anche che ha resistito bene ma che l'invecchiamento molto lungo non è la sua vocazione.

**Voto 87**



Frappato Valle dell'Acate

## 2000

Venitemi in soccorso ma io non ricordo grandi 2000 in Italia. Annata calda, con i rossi sempre molto contratti, incapaci di distendersi con l'aiuto del tempo. Un muscolo che si gonfia in contonauazione senza mai essere utilizzato per sollevare i pesi. Anche questo rosso non fa eccezione, per me è stato il più deludente della batteria. I due vitigni stanno 60 a 40 a favore del Nero.

**Voto 83**



un momento della degustazione

## 2006

In questo caso la percentuale arriva 70 a 30. In questo caso mi è davvero piaciuto molto: elegante, fresco, sottile. L'ho trovato perfettamente in forma, agile, con un sottofondo fruttato che sostiene note terrose. Sapido, lungo, persistenze.

**Voto 89**

## 2007

L'annata calda si fa sentire attraverso una frutta al limite della maturazione ma non surmatura. Spicca dunque la nota di ciliegia e come spesso accade per i rossi di questa annata, resta dominante determinando una gestione monocorde al naso. Al palato non si sconta alcuna dolce, come in tutte e sei i campioni, ed è decisamente più interessante e complesso. Un vino nel pieno della sua maturità.

**Voto 88**



i vini

### **2009**

Annata piovosa, il Cerasuolo è al tempo stesso beverino ma di buona struttura grazie alla sapidità e alla incredibile acidità che gli conferisce una energia praticamente inesauribile. Un rosso dissetante persino, da poter servire anche fresco grazie a tannini molto ben risolto, presenti ma non invasivi.

**Voto 90**

### **2010**

Sono passati quattro anni, ma il vino è ancora giovane e inespresso. Prevalgono le note fruttate, la trama enologica però la stessa del precedente e sicuramente saprà regalare molte soddisfazioni. Va solo atteso almeno un altro annetto in bottiglia prima di iniziare a stappare senza rimpianti.

**Voto 89**



un momento della degustazione

I vigneti si trovano sull'altipiano Bidini Soprano e la struttura dei terreni è composta da sabbie rosse chiaro e scuro di medio impasto con una buona profondità. Quelli che si trovano sulla terra di colore rosso scuro producono il nero d'avola mentre quelli situati sui terreni di colore rosso chiaro il frappato.

***Valle dell'Acate***

***Contrada Bidini***

***Tel. 0932.874166***

***www.valledellacate.it***

***Ettari di proprietà: 100***

***Bottiglie prodotte: 450.000***