Sapori News

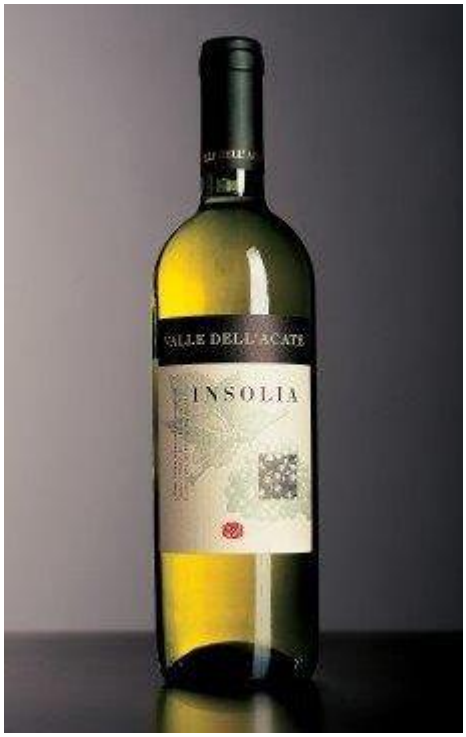
Gaetana Jacono presenta 7 terre per 7 vini

redazione@saporinews.com March 2013**Il mondo del bere, News**

Gli eccellenti vini di Valle Dell'Acate non sono solo ottimi da degustare. Ogni vino racconta una storia, quella della terra dove nasce e dalla quale trae forma e consistenza. **Le sette terre e i sette vini pregiati** rappresentano il legame indissolubile con il territorio che permette di dargli caratteristiche uniche. Per ogni vino è stato scelto e selezionato il territorio giusto che caratterizza fortemente la vigna e dà al prodotto finale una particolare e unica espressione. I vini richiamano i sapori e i profumi della Sicilia e, in particolare, della provincia di Ragusa dove la storia dell'azienda prende vita e s'intreccia a quella della famiglia Jacono che da sei generazioni la porta avanti con successo e passione. Oggi più che mai Valle dell'Acate continua il suo impegno nella **valorizzazione del territorio**, nella **diffusione fuori confine della cultura enologica della propria terra** e nell'adozione di **metodi ecosostenibili.**

Gaetana Jacono, alla guida dell'azienda, racconta *"nella terra e negli anni che la mia famiglia e io abbiamo passato a vivere a stretto contatto con lei, vedo l'intrecciarsi del passato, del presente e del futuro e questa continuità è il valore più grande che dò al lavoro che faccio insieme alla gioia di portare i miei vini nel mondo e vederli apprezzati. Sette terreni per sette vini dove dentro, come nelle scatole cinesi, è racchiusa l'essenza della Sicilia, della provincia di Ragusa e della storia vinicola della mia famiglia e nell'ultima scatola, senza presunzione, ci sono io che ne ho raccolto il testimone e che con una certa dose di "euforia" ci ho scommesso sopra".*

Valle Dell'Acate vanta un'antica tradizione specializzata nella coltivazione dei vitigni autoctoni più pregiati e rigogliosi che crescono nelle **sette terre** che compongono il **feudo Bidini: la gialla, la bianca, la nera con ciottoli di colore bianco, la rossa, la nera, la rossa arancio e l'ocra.** La valle, esposta a sudest con un dislivello di circa 160 mt tra la parte alta a 250 mt slm e la parte bassa a circa 90 mt slm, si estende dai monti Iblei fino alla costa sabbiosa del Golfo di Gela con un paesaggio ricco di straordinarie bellezze naturalistiche e di reperti archeologici.



Terra gialla *– INSOLIA E ZAGRA*

I vigneti con un suolo argilloso dal caratteristico colore giallo si trovano sulla costa. I terreni abbastanza leggeri danno ai bianchi Insolia e Zagra freschezza e complessità dei profumi. L'Insolia si presenta nella degustazione decisamente profumato e secco. Il grillo Zagra trova nei tre elementi, terra gialla, vicinanza del mare e ventilazione, la sua migliore espressione, risultando sapido e minerale.

Terra bianca *- BIDIS*

I vigneti si trovano in una piccola zona dell'altipiano a 250 mt slm, con terreni calcarei molto poveri ma di buona profondità. La pianta soffre un po', non ha tanta vigoria e questo permette una buona concentrazione del frutto che, grazie alla naturale ventilazione, non matura mai eccessivamente. Bidis è un bianco potente, intenso ma al tempo stesso delicato.

Terra nera con ciotoli di colore bianco *– FRAPPATO DOC*

I vigneti si trovano nella parte bassa, a circa 100 mt slm, dove la terra è abbastanza compatta e la sua configurazione permette alla pianta di avere una buona ossigenazione delle radici che scendono molto in profondità. Le caratteristiche di questo terreno danno al Frappato complessità di profumi e una buona acidità.

Terra rossa – CERASUOLO DI VITTORIA DOCG
I vigneti si trovano sull'altipiano chiamato Bidini Soprano e la struttura dei terreni è composta da sabbie rosso chiaro o scuro di medio impasto con una buona profondità. I vigneti che si trovano sulla terra di colore rosso scuro producono il nero d'avola mentre quelli situati sui terreni rosso chiaro il frappato. Dai vitigni del nero d'avola e del frappato si ottiene il Cerasuolo di Vittoria (70% uve del nero d'avola e 30% uve del frappato), vino rosso, **punta di diamante** di Valle dell'Acate.

Terra nera – MORO

Vigneto a 120 mt slm, ha un terreno molto scuro, quasi nero, di medio impasto tendente al compatto con una buona presenza di pietre scure. È un **vigneto di circa 20 anni** e produce un nero d'avola, chiamato Il Moro, di buona struttura e dove spiccano i profumi di piccoli frutti rossi, more, lamponi e amarena così come di cioccolato. Il tannino di buona forza è molto gradevole.

Terra rossa arancione - RUSCIANO

E' un vigneto di syrah coltivato nella parte più alta della costa a circa 200 mt slm. I terreni molto leggeri con una struttura sabbiosa danno al rosso Rusciano una grande struttura e complessità insieme a **sentori balsamici** che lo caratterizzano fortemente.

Terra ocra – TANE'

Questa zona è caratterizzata da una struttura cretosa con una buona quantità di sabbia che rende il terreno sciolto e leggero. Il piccolo vigneto, che produce non più di 800 gr per pianta, è situato in

un **terreno dalle caratteristiche uniche** che danno al vino la migliore espressione del nero d'avola e un ottimo Tanè.

La natura del luogo insieme alla passione, al saper fare e alla sensibilità imprenditoriale che contraddistinguono la famiglia Jacono dimostrano che nulla nasce dal caso: qui, dove tradizione e innovazione si mescolano, e grazie anche a impianti tecnologicamente avanzati, si ottengono **vini di eccellente qualità**.

I vini si possono trovare nelle migliori enoteche.

Per informazioni: www.valledellacate.it