



Valle dell'Acate: indietro nel tempo col Cerasuolo di Vittoria

di Chiara Giovoni 15-04-2014

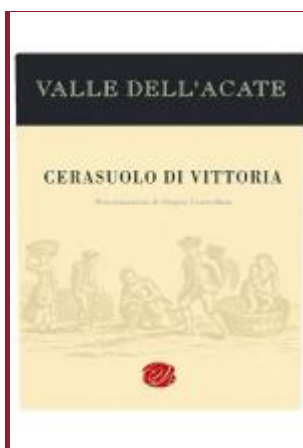
La storia di Valle dell'Acate come azienda vinicola dalla produzione di apprezzabile livello è storia relativamente recente, sebbene le vigne di questi territori siano state coltivate per decenni dai piccoli proprietari del luogo. L'iniziale progetto della famiglia Jacono - di cui oggi Gaetana è l'ambasciatrice perfetta - era quello di creare una cooperativa, ma poiché nelle annate migliori i contadini erano tentati di vendere a prezzi

maggiorati a privati in cerca di uve di qualità, suo padre Giuseppe decise di dar vita ad una nuova azienda, mantenendo in società solo la famiglia Ferreri, con cui avevano un rapporto privilegiato.

Nasce così Valle dell'Acate, una bella realtà siciliana che oggi conta circa 100 ettari di proprietà e i cui vigneti sono stati reimpiantati con vitigni autoctoni per la produzione di Cerasuolo di Vittoria e Frappato. La filosofia dell'azienda nel tempo si è consolidata per la valorizzazione delle peculiarità dei differenti terreni che la compongono, concretizzata nel progetto 7 vini per 7 territori. Da una precisa opera di "microzonazione" all'interno della tenuta, è emersa infatti la necessità di attribuire il giusto vitigno ad ogni suolo, per migliorarne la capacità espressiva e per meglio calibrare i tratti della personalità del vitigno secondo quanto desiderato poi nel calice. Per questo motivo le uve di frappato destinate alla produzione di Cerasuolo di Vittoria sono selezionate da terre differenti da quelle delle stesse uve destinate al



frappato vinificato in purezza. Un'altra scelta importante è stata quella di qualificare la conduzione dei vigneti secondo i dettami dell'agricoltura biologica, scelta che ha portato anche ad aderire prossimamente al progetto Viva, un'ambiziosa sfida per la Sostenibilità promossa dal Ministero dell'ambiente. Gaetana Jacono ha presentato l'ultima annata del Frappato 2013 destinata al commercio nei prossimi mesi, in occasione di una interessante degustazione "verticale" di Cerasuolo di Vittoria, a riprova delle potenzialità di questo vino, frutto della combinazione di due uve autoctone del tutto peculiari nella zona tra Acate e Vittoria, ovvero il frappato e il nero d'Avola, zone dove specie quest'ultimo vitigno assume tratti tipici e caratteristici, differenti da altre aree della Sicilia. Per questo il Cerasuolo di Vittoria, che pure ha una storia lunga ma che è stato come addormentato per lungo tempo, è stato oggetto di particolari attenzioni, a cominciare dallo studio su quale fosse la composizione ideale per ottenere la migliore complementarietà tra i due vitigni che lo compongono – che nel tempo è variata da un 50/50 ad un 70/30 a favore del nero d'Avola. Resta certo l'obiettivo con cui Gaetana Jacono chiosa la degustazione: "l'idea è quella di far diventare il Cerasuolo un prodotto più serio", senza cedere nulla in piacevolezza, ma con qualcosa in più che è capace di raccontare meglio una terra complessa e policroma.



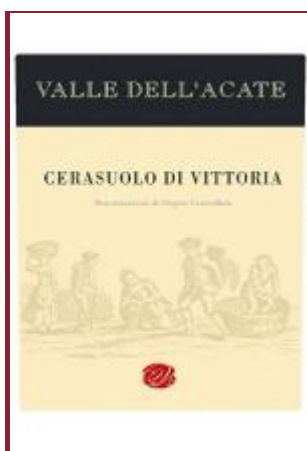
Cerasuolo di Vittoria 1996
 Cerasuolo di Vittoria Doc
Valle dell'Acate

Punteggio »	88
Categoria »	Rosso
Regione »	Sicilia
Nazione »	Italia

Gaetana Iacono descrive la vinificazione del tempo come "ruspante": tutte le uve venivano vendemmiate e vinificate

insieme, con la presenza di un leggero residuo zuccherino, che forse ha aiutato il vino nel tempo e presenta oggi un calice intrigante nonostante le imperfezioni di partenza. La scelta dell'assemblaggio dell'epoca, con 50-50 dei due vitigni, lascia immaginare che il frappato con la sua freschezza e agilità di corpo abbia influito nell'equilibrio. Colore bruno con bordi aranciati naso fungino e polveroso, compattato da ossidazione ma con un fondo floreale di pout pourri sottilmente elegante, un finale di tamarindo e caffè d'orzo. Indubbiamente mauro ma con una certa componente aristocratica nonostante le vinificazioni imprecise, probabilmente sottovalutato.

15 Euro



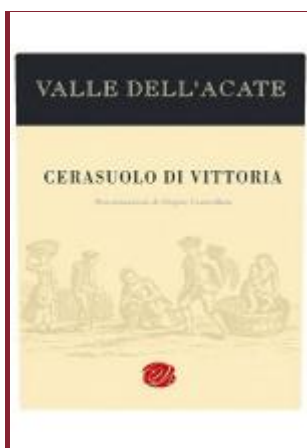
Cerasuolo di Vittoria 2000

Cerasuolo di Vittoria Doc
Valle dell'Acate

Punteggio »	83
Categoria »	Rosso
Regione »	Sicilia
Nazione »	Italia

Il primo anno in cui si inizia a dare un maggior peso al nero d'avola, con un bilanciamento 60-40 sul frappato. C'è da ricordare che il nome di questo vitigno deriva probabilmente da "fruttato", perché dai contadini veniva chiamato nero capitano. Ancora in quegli anni si tendeva ad aspettare che le uve fossero tutte pronte insieme per la vendemmia, con il rischio che molto del raccolto presentasse spiccate caratteristiche di surmaturazione, accentuate da una minore acidità. Il vino ha meno spina dorsale e presenta tratti di calore già al naso che lo rendono piuttosto denso e leggermente sgraziato. Tanta materia ma poca mano.

15 Euro



Cerasuolo di Vittoria 2006

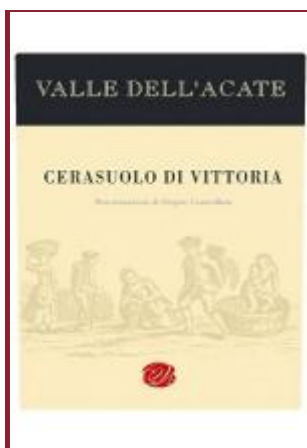
Cerasuolo di Vittoria Doc
Valle dell'Acate

Punteggio »	89
Categoria »	Rosso
Regione »	Sicilia
Nazione »	Italia

E' l'anno in cui cambia tutto. La proporzione tra nero d'Avola e frappato arriva a 70-30 e vengono introdotte le barrique per la

vinificazione del nero d'Avola, con un cambiamento nelle pratiche di cantina che vedono per queste uve una vinificazione con 8-9 giorni di macerazione a 25 gradi, mentre per il frappato si prevede una macerazione "a freddo" per mantenere i 22 gradi, una soglia oltre la quale gli aromi varietali tendono ad alterarsi. Un vino ancora vibrante ed energico, note di viole ed elicriso, con tocchi salmastri di erbe mediterranee e un fondo di amarene sotto spirito. Cambia il passo. La buona freschezza e il fruttato si distendono ancora nel sorso, tra nespola matura e succo di mela Fuji. Ancora convincente.

15 Euro



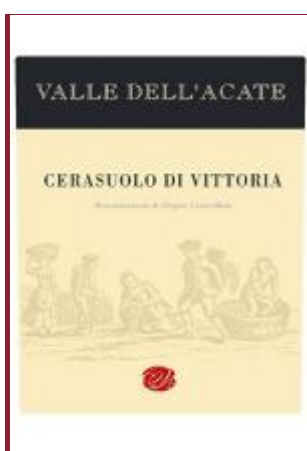
Cerasuolo di Vittoria 2007

Cerasuolo di Vittoria Doc
Valle dell'Acate

Punteggio »	88
Categoria »	Rosso
Regione »	Sicilia
Nazione »	Italia

Un vino che rispecchia l'annata, piovosa ma con un bell'equilibrio nella fase di maturazione, dove la pioggia ha giovato nel donare freschezza. Un vino di bella piacevolezza già al naso, con tocchi vegetali di mirto e alloro su un frutto croccante di ciliegie mature e gelsi. Il sorso è mediterraneo ma senza eccessivo calore, con una piacevole armonia di note di maggiorana, pomodoro secco e susine sul finale. Una bella personalità.

15 Euro



Cerasuolo di Vittoria 2009

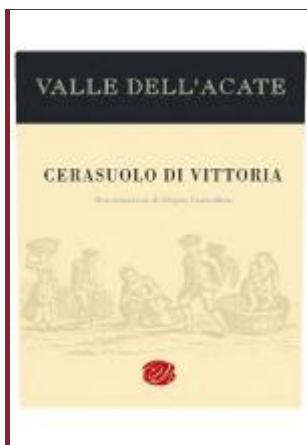
Cerasuolo di Vittoria Doc
Valle dell'Acate

Punteggio »	87
Categoria »	Rosso
Regione »	Sicilia
Nazione »	Italia

Un altro cambiamento in cantina, dove si sceglie di passare ai tonneau per la vinificazione del nero d'Avola, che in questo territorio ha meno concentrazione e struttura da domare con i legni. Il vino ne beneficia in eleganza, ma questo 2009 così sottile e balsamico, per la verità dalla grande prestazione nel bicchiere, perde un po' il profilo identitario del Cerasuolo. E' il meno siciliano di tutti e in

fondo un po' spiazzante: note di ribes, melograno e lampone, con una buona sapidità e un fondo di bosso. Piacevole, ma a prezzo di perdere di DNA.

12 Euro



Cerasuolo di Vittoria 2010

Cerasuolo di Vittoria Doc
Valle dell'Acate

Punteggio »	88
Categoria »	Rosso
Regione »	Sicilia
Nazione »	Italia

Un vino che trova la quadra nell'equilibrio tra le note salmastre e il frutto fatto di susine rosse e tocchi di giuggiole sotto spirito, con una freschezza che si conferma al sorso, agevolate dall'anticipo di vendemmia. Una bella progressione mediterranea tra olive nere e capperi, su un fondo di fragole. Un vino che esprime la sua vocazione: piacevolezza con una buona complessità, spazi di invecchiamento in bottiglia ma senza quell'ansia di dover aspettare perché sia pronto. Una buona performance per un vino che va a scaffale a 12 euro. Godibile e solare.

12 Euro

Cantina



Valle dell'Acate
Produttore Gaetana Jacono
Contrada Bidini SP3
97011 Acate RG

Tel +39 0932 874166 - Fax +39 0932 875114
web info@valledellacate.it
email www.valledellacate.com