

Verticali e orizzontali

I vini di Valle dell'Acate di Gaetana Jacono

1 aprile 2016



Gaetana Jacono nella sua casa a Milano

di [Fabiola Quaranta](#)

Gaetana Jacono e Valle dell'Acate. Siamo in centro a Milano, in corso Venezia, Palazzo Serbelloni, ma la casa di Gaetana Jacono ci accoglie trasponendoci in un'altra dimensione. La degustazione a cui siamo invitati nella sua residenza milanese per la presentazione dell'anteprima delle nuove annate anche quest'anno si svolge in una cornice storica d'eccezione ma al contempo domestica. La padrona di casa elegante e sorridente sottolinea infatti, quanto sia importante per lei presentare le sue creature, prodotto dei suoi amati vigneti, nel luogo a lei più caro, la sua casa.

Valle dell'Acate sorge nel Feudo Bidini tra i colli sinuosi in provincia di Ragusa. Siamo in

Sicilia sud orientale, in un triangolo di terra tra Acate, Comiso e Vittoria. Qui da sei generazioni la famiglia Jacono custodisce il sapere degli imprenditori agricoli autoctoni, l'amore infinito per la terra e rappresenta l'espressione di un modo di fare vino che nasce dall'incontro di tradizione e innovazione, specializzandosi nella valorizzazione dei vitigni siciliani più caratterizzanti e del territorio, anche attraverso la scelta responsabile dell'ecosostenibilità, con una produzione di 400mila bottiglie ed una presenza a livello internazionale che ne decreta il successo. Gaetana Jacono nasce dunque in una famiglia di viticoltori e trasuda tutta l'energia vitale di una terra in cui si riconosce e di cui riconosce l'unicità e l'importanza. Si carica del bagaglio culturale delle tradizioni forti della sua famiglia ma con la vivida e ferma intenzione di coniugarle ad una modernità dettata dall'esigenza di alleggerire la memoria ed i sapori per potere abbinare i vini ad ogni tipo di cibo, creando un'unione perfetta che impedisca la supremazia dell'uno sull'altro. Gaetana Jacono è oggi la responsabile di Valle dell'Acate, che segue col padre Giuseppe, i fratelli Antonio e Maria Gabriella e la famiglia Ferreri, nelle persone di Ottavio e Francesco, quest'ultimo da poco nominato Presidente di Assovini Sicilia.

Gaetana Jacono e Valle dell'Acate.

La sua mission è perseguire la ricerca della qualità nel rispetto del territorio e dei principi di ecosostenibilità, dando vita a dei prodotti fortemente caratterizzanti e di alta qualità, ormai ben precisamente connotati nel panorama nazionale ed internazionale. Nasce proprio da questa esigenza il progetto " 7 vini per 7 terre", tante quante sono quelle destinate alla coltivazione di vitigni tutti differenti per le caratteristiche del suolo e del colore della terra. Accompagnati da Carlo Casavecchia, enologo piemontese della cui collaborazione si avvale dal 2014 la famiglia Jacono, e dalla preziosa presenza della sommelier Francesca Testi, cominciamo il nostro viaggio tra i sapori di cinque vini protagonisti di valle dell'Acate.



Le 7 terre per i 7 vini di casa Jacono

ZAGRA-GRILLO 2015: dal colore giallo paglierino brillante, questo vino nasce da una terra gialla vicina alla costa, dalla struttura sabbiosa e argillosa, che conferisce al vino freschezza e sapidità. Dal sapore sapido infatti, e minerale, risulta vivo al palato e persistente. Il suo profumo è caratteristico di fiori bianchi e sentori minerali. Consigliato l'abbinamento a frutti di mare, frittura di pesce e di verdura, tempera, caponata di verdure e marinati.



Zagra-Grillo 2015 Valle dell'Acate

BIDIS-CHARDONNAY 2014: dal colore giallo dorato con riflessi verdognoli, ottenuto da uve Chardonnay in purezza affinate con fermentazione in barrique, nasce da una terra bianca a 250 metri s.l.m. L'intenzione è di attenuare l'impatto del legno su questo vino, conferendo un sapore di frutta non più troppo matura ed evoluta, ma esotica. Andare dunque verso la leggerezza e la semplicità, adeguando il vino al cibo nell'ottica di un gusto sempre meno complesso, più moderno. Il risultato è interessante, il sapore è intenso e complesso ma conserva una sua eleganza, il profumo evoca sì frutti maturi ma impreziosito da sentori di frutta secca, spezie e vaniglia. Abbinamenti: primi e secondi piatti di pesce elaborati, frutti di mare, piatti di verdure, quiche Lorraine e bottarga.



Bidis-Chardonnay 2014 Valle dell'Acate

FRAPPATO 2015: dal colore rosso rubino tenue e brillante, ottenuto da uve frappato in purezza, nasce da vitigni coltivati su terra nera con ciottoli bianchi. Vino dall'aromaticità spinta, ha una struttura media, un sentore tannico molto asciutto, acidità media. Il sapore è molto vivace e fresco, aromatico di frutti rossi, persistente. La caratteristica principale sta nella succosità palatale che stimola la salivazione. E' un vino unico nel suo genere; fu esportato per la prima volta le '99 a New York, soprannominato dagli americani "smiling wine"; da qualche anno ha una sua collocazione molto precisa sul mercato. Viene abbinato facilmente ad aperitivi a base di formaggi freschi e stagionati, salumi, tonno rosso, zuppa di pesce, triglia, sushi e sashimi.



Frappato 2015 Valle dell'Acate

CERASUOLO DI VITTORIA D.O.C.G. CLASSICO 2013: dal colore rosso ciliegia, intenso e brillante, è il prodotto di punta di Valle dell'Acate; ha ottenuto la denominazione di origine controllata e garantita, nasce dall'unione di uve, 60% di nero diavola e 40% di uve frappato, da vitigni coltivati su terra rossa. L'ambizione è riuscire ad ottenere un vino la cui gentilezza e gradevolezza siano rafforzate, la tendenza è ottenere prodotti giovani per rafforzarne la piacevolezza (il Cerasuolo classico necessita di un maggiore invecchiamento). I sentori sono di frutti rossi, ciliegie, liquirizia e cacao; sapore aromatico e persistente. Si abbina benissimo a piatti spezzati, al pollo al curry, ai patte di cacciagione, al Ragusano D.O.P. stagionato.



Cerasuolo di Vittoria DOCG Classico 2013 Valle dell'Acate

IL MORO – NERO D'AVOLA 2013: il colore è rosso rubino brillante, ottenuto da uve Nero D'Avola in purezza, è un vino gentile ed equilibrato. Il profumo è fruttato, il sapore caldo ed elegante, tannico ma garbatamente.



Il Moro-Nero d'Avola 2013 Valle dell'Acate



La Sicilia in tavola a Palazzo Serbelloni

La terra su cui nascono i vitigni destinati a Nero d'Avola è nera. Si abbina a secondi di carne, selvaggina e arrostiti, pecorino e Ragusano D.O.P. stagionato.

Valle dell'Acate è ad Acate (Rg) in Contrada Bidini Tel. 0932.874166
www.valledellacate.com