



Tur - I vini Valle dell'Acate a Vinitaly 2016

Roma - 11 apr (Prima Pagina News) È con il Cerasuolo di Vittoria, suo vino di punta, che Valle dell'Acate, la cantina della Sicilia sud orientale gestita da Gaetana Jacono, partecipa al Vinitaly 2016. Il Salone Internazionale del Vino e dei Distillati, a Verona dal 10 al 13 aprile 2016, giunto alla sua 50esima edizione, è occasione perfetta per squarciare il velo su una produzione unica. Quella del Cerasuolo di Vittoria, appunto, 60% uve del Nero d'Avola a 40% uve del Frappato, che l'azienda presenta allo stand 25 B - 31 C al Padiglione 2 – Sicilia. Un vino rosso nato dai vigneti dell'altopiano Bidini Soprano, dove riposano sabbie rosso chiaro e scuro di medio impasto e buone profondità. Vigneti che, laddove si trovano su terra di colore rosso scuro producono Nero d'Avola, mentre, se adiacenti al mare, su terreni di colore rosso chiaro, producono Frappato. Dal loro incontro: il famoso Cerasuolo di Vittoria, in possesso della denominazione di origine controllata e garantita (DOCG), affinato in botti e tonneau per 12 mesi e in bottiglia per almeno 9 mesi, 13,50% ten. Alc., dal colore rosso ciliegia, intenso e brillante, con tannino vellutato, persistente e aromatico, perfetto in abbinamenti con ragusano DOP stagionato e piatti elaborati anche speziati. Valle dell'Acate, tra le aziende più intraprendenti siciliane anche grazie alle sempre maggiori richieste d'esportazione in Europa, Stati Uniti, Canada, Cina, Giappone, Russia e India, infatti, fa parte del Consorzio di Tutela del Vino Cerasuolo di Vittoria DOCG (www.cerasuolodivittoria.eu) che dal 2001 vigila sulla qualità del prodotto, rappresentando l'85% dei produttori delle aree di produzione del vino Cerasuolo di Vittoria delle province di Ragusa, Catania e Caltanissetta. Non solo: da gennaio 2013, Gaetana Jacono, energica rappresentante della sesta generazione dell'azienda, è stata nominata Brand Ambassador del Cerasuolo di Vittoria DOCG e del territorio ragusano. Importante riconoscimento per chi come lei è impegnata a diffondere fuori confine la cultura enologica della propria terra. Inoltre, Valle dell'Acate aderisce al progetto «Le strade del vino Cerasuolo di Vittoria» divenendo tappa fondamentale di un percorso ricco di fascino che si snoda tra esempi illustri di Barocco ed elementi unici del Liberty isolano, in un'area che pullula di ricchezze d'arte, rovine millenarie e tracce di denominazioni antiche. Anche per questo, Gaetana Jacono ha deciso di valorizzare l'azienda e il territorio circostante aprendo un'attività ricettiva nel cuore della Cantina, un luogo immerso nella natura che, una volta completo, conterà fino a 10 posti letto. Accanto alla Dispensa e al Palmento che ospitano le degustazioni e gli eventi per gruppi di persone, a primavera inoltrata aprirà agli ospiti la prima porzione della dimora dove, in un unico corpo, si sviluppano in linea, seguendo il ritmo vitale dello svolgersi di una giornata, la cucina, la sala per la colazione, il pranzo e le degustazioni, il salotto e una camera da letto. Si realizza così il sogno di soggiornare nei vigneti del Cerasuolo, dove poter apprezzare da vicino le produzioni di un'azienda ma da dove partire per scoprire le meraviglie della provincia di Ragusa. «Nei vini di Valle dell'Acate è racchiusa l'essenza della "mia" Sicilia, quella autentica, incontaminata, che desidero far conoscere a tutti: appassionati e neofiti dell'enologia, della terra, dei viaggi. Perché ogni calice è euforia, futuro, qualità. E ricerca continua di un'emozione. La stessa che oggi scelgo di ricreare con questo progetto di accoglienza: una casa dal sapore della tradizione, della memoria, della famiglia» - commenta Gaetana Jacono, responsabile di Valle dell'Acate, tenuta che segue con il padre Giuseppe, i fratelli Antonio e Maria Gabriella e la famiglia Ferreri, nelle persone di Ottavio e Francesco, quest'ultimo nominato presidente di Assovini Sicilia. Vinitaly, inoltre, è occasione per presentare gli altri vini della cantina Valle dell'Acate, raccontati attraverso il progetto "7 terre per 7 vini" frutto di 50 annidi sperimentazioni sul campo, prima empiriche poi analitiche, che hanno dato al vino un'espressione unica, in grado di esaltarne le peculiarità. Ogni vino, infatti, si associa al territorio dal quale nasce. E dunque: i banchi freschi e profumati Insolia e Zagra, dalla Terra Gialla; il Moro, di buona struttura con profumi spiccati di frutti rossi e cioccolato fondente, dalla Terra Nera; il rosso Frappato, complesso nei profumi e con una buona acidità, dalla Terra Nera con ciottoli di colore bianco; il bianco potente, intenso ma delicato, Bidis, dalla Terra Bianca; il Rusciano, vino di grande struttura e complessità, dalla Terra Rosso Arancio; il Tané, piccolo vigneto che produce non

più di 800 gr di uva per pianta, sulla Terra Ocra e cretosa e, ovviamente, il Cerasuolo di Vittoria, dalla Terra Rossa. «#IHaveAWineDream. Ho un grande sogno – conclude Gaetana – un’azienda agricola perfetta, contemporanea, sostenibile. Siamo in cammino, la strada è sempre, per fortuna, lunga. Da quando ho iniziato, 20 anni fa, siamo passati da una produzione di 30mila bottiglie a 400mila. Siamo una grande squadra, professionale e credibile. La nostra ricchezza e il nostro vincolo sono 6 generazioni di imprenditoria agricola, in un mono, quello enologico, che ha visto una trasformazione radicale. Una rivoluzione. Pur sempre partendo e tornando alla terra. E oggi, oggi siamo responsabili di un futuro migliore e sostenibile. La parola chiave è innovare».

(PPN) 11 apr 2016 16:21