mare il vino, prendendosi cura della terra da cui nasce. Direttamente in Sicilia. Sette vini come il numero delle terre dai quali nascono. C'è la terra gialla, la bianca, la nera, la rossa, quella color ocra e quella rosso arancio, infine quella nera con i ciottoli bianchi.

Valle dell'Acate è la cantina da cento ettari nella Sicilia sud orientale ed è tra le aziende più intraprendenti e di successo nell'enologia italiana e internazionale. Tra sostenibilità, vini doc e docg dedica alla sua regione, il progetto "7 terre per 7 vini". Un percorso pensato per valorizzare le tipicità del territorio, associando a ogni vino l'area più rappresentativa, donando così al prodotto finale un'espressione caratterizzata e altamente qualitativa. «Ho sempre avuto un grande sogno: creare un'azienda agricola contemporanea e sostenibile e il punto di partenza non poteva che essere la terra - spiega Gaetana Jacono, responsabile dell'azienda -. Questo progetto è frutto di 50 anni di sperimentazioni sul campo che hanno permesso di individuare il terreno giusto, il più caratterizzante di ogni vigna, donando al vino un'espressione unica».

La parola chiave è innovare. Non c'è impresa senza innovazione, innovazione sostenibile

Figlia di sei generazioni di imprenditori enoici, Gaetana Jacono è artefice di una vera e propria rivoluzione e al tempo stesso simbolo di impegno nella salvaguardia dell'ambiente attraverso percorsi produttivi basati sui principi della sostenibilità: dall'utilizzo di sistemi di irrigazione che massimizzano l'efficienza dell'acqua evitandone lo spreco, alle azioni svolte per riqualificare il territorio circostante attraverso opere di ristrutturazione della cantina. «La parola chiave è innovare - racconta ancora -. Non c'è impresa senza innovazione, innovazione sostenibile. In Sicilia siamo avvantaggiati da condizioni climatiche favorevoli a una coltivazione sostenibile».

Valle dell'Acate, ad oggi, si distingue con una produzione di quattrocentomila bottiglie esportate dall'Europa agli Stati Uniti, passando per la Cina, il Giappone, la Russia e l'India, ma sempre con la Sicilia nel cuore. ■







Terra gialla: i vigneti affacciati sulla costa, dal suolo sabbioso e argilloso dal caratteristico colore giallo, danno vita a vini freschi e profumati, come il grillo dell'etichetta **Zagra**.



Terra bianca: su un altipiano a 250 metri sul livello del mare, con terreni calcarei molto poveri ma di buona profondità, nasce il bianco potente, intenso ma delicato, *Bidis*.



Terra nera con ciottoli di colore bianco: nei vigneti dalla buona ossigenazione nasce il rosso *Frappato*, complesso nei profumi e con una buona acidità.



Terra rossa: dai vigneti che si trovano sull'altopiano Bidini Soprano si ottiene il famoso *Cerasuolo di Vittoria*, rosso di punta della cantina, che ha ottenuto la denominazione di origine controllata e garantita.



Terra nera: in un vigneto a circa 120 metri sul livello del mare, con terreno molto scuro, nasce il *Moro*, di buona struttura e con profumi spiccati di frutti rossi e cioccolato fondente.



Terra rosso arancio: dai vigneti dal color rossastro arancione, a circa 200 metri sul livello del mare, arriva il *Rusciano*, vino di grande struttura e complessità.



Terra ocra: su una terra dorata e cretosa respira un piccolo vigneto che produce non più di 800 grammi di uva per pianta e da cui prende origine il *Tané*.

