

[giornale del gusto](#)
[iniziative de ilgolosario](#)
[nipposario](#)
[notizia del giorno](#)

[Cantine](#)

Valle dell'Acate, un sogno realizzato

Marco Gatti | 22-03-2017

Gaetana Jacono, l' "ambasciatrice" del Cerasuolo di Vittoria



[Prev](#)
[Next](#)



Vinitaly 2017 è alle porte. E come ogni anno, nei giorni che precedono l'evento veronese, cresce in esperti e appassionati, l'attesa di scoprire quali saranno le novità. Una delle più belle caratteristiche che accompagna da anni la più grande fiera del vino del mondo, il fatto che ogni nuova edizione regali a chi la vive, sorprese. Che sia un nuovo vino di una cantina famosa o l'incontro con un giovane o un piccolo produttore i cui vini non sian conosciuti, piuttosto che l'assaggio di un vino che potrà diventare famoso, o ancora, informazioni o esperienze che servono per capire strada e futuro della propria attività, da Verona non si torna mai a mani vuote.

Il vino su cui ci sentiamo di scommettere quest'anno? Il **Cerasuolo di Vittoria**! Sì, per il Cerasuolo di Vittoria sarà vittoria! Essendo, come è noto, la fama di un vino e di un territorio, legata alla presenza di una persona carismatica – è stato così in tutte le zone oggi celebri – , i tempi sono maturi, perché questo accada anche per questo vino e per la zona di cui è figlio. Di pregio, eppure non valorizzato come merita, tanto che accade ancora di vederlo avvicinato ad altra tipologia di cerasuolo con cui nulla ha a che spartire.

Visto che siamo in quella Sicilia che è sinonimo di bellezza, gusto, intelligenza, storia, chi ne poteva essere il volto che lo rappresenta, se non una donna, che della sua terra ha tutte le caratteristiche, ovvero bellezza, gusto, intelligenza, storia, appunto. È **Gaetana Jacono, titolare della cantina Valle dell'Acate di Acate (Rg)**. È lei L' "ambasciatrice" del Cerasuolo di Vittoria, del Frappato, dei vini della sua regione e in particolare della sua zona. Erede di una famiglia che con Giuseppe Jacono iniziò la produzione vitivinicola alla fine del XIX secolo, quando Vittoria era il centro siciliano più attivo nell'esportazione del vino destinato al mercato francese. Da quando ha preso le redini della cantina, una ventina di anni fa,

lavora inseguendo un sogno, *“realizzare un'azienda agricola perfetta, contemporanea, sostenibile”*.

Il segreto per cui ha portato la produzione da 30.000 a 400.000 bottiglie? L'aver investito nella specializzazione nella coltivazione dei **vitigni autoctoni siciliani**, credendo incondizionatamente e mettendo in campo tutta la sua passione per i vini delle sue origini, Cerasuolo di Vittoria in primis. Frappato, Grillo, Nero d'Avola... Questi i vitigni della sua predilezione.

I suoi vini? Cominciamo da un bianco di classe, il **Sicilia Doc Grillo Zagra**. Nella versione 2016 ha colore giallo paglierino brillante, naso floreale con nota minerale, sorso di buona struttura, elegantissima sapidità. *«Certo che questo Grillo va forte, anche senza Casaleggio!»* il commento di Cesare Pillon, il decano dei giornalisti del vino. Casaleggio no, ma Casavecchia sì, aggiungiamo noi. Perché già da questo primo vino, per nulla "sauvignoneggiante" - ossia, privo, evviva!, di quelle note aromatiche che richiamano il Sauvignon, e che, ahinoi, accade di trovare in un gran numero di Grillo - e invece Grillo autentico, emerge il valore del lavoro fatto con Carlo Casavecchia, grande professionista cresciuto alla scuola del grande Giacomo Tachis e oggi enologo di fama internazionale. Già da questo bianco, l'evidenza dell'importanza del lavoro che Gaetana Jacono e Carlo Casavecchia hanno fatto, sui terreni, progetto chiamato **“7 terre per 7 vini”**, al fine di dedicare ad ogni vitigno il terreno più adeguato, per avere come prodotto finale l'espressione qualitativa più alta. In questa opera appassionata e sapiente di ricerca, il segreto per cui i vini prodotti oggi sorprendono tutti per la loro autenticità ed eleganza.

Frappato e Nero d'Avola le punte di diamante della produzione. È un capolavoro di autenticità, il **Frappato 2016**, dal colore rubino brillante, dal naso invitante e goloso con profumi di viola, rosa, nota fruttata di lamponi, sorso fresco ed equilibrato. Un rosso di cui si "rischia" di finire una bottiglia da soli... Sono tris d'assi di razza, il **Moro 2014**, Nero d'Avola in purezza, dal colore rubino, naso intenso di marasca, mirtili e spezie, sorso caldo ed elegante. Il **Tanè**, che è il vino più prestigioso, sempre da uve Nero d'Avola, che nel millesimo **2013** ha colore granato, naso profondo, complesso, con note di piccoli frutti, cioccolato e spezie, grande struttura al palato e lunghissima persistenza. E, ultimo, ma non ultimo, e anzi vino bandiera del territorio, quel **Cerasuolo di Vittoria Docg Classico 2014**, che, da uve Nero d'Avola (60%) e Frappato (40%), ha colore rosso rubino brillante e intenso, profumo di ciliegia, lampone e fine speziatura, sorso morbido e armonico, lunga persistenza.

Il nostro giudizio? A Vinitaly cercateli. Questa è grande Sicilia!

Articoli correlati

[Marco Gatti](#)



Ottavia Giorgi di Vistarino, la regina del pinot nero

Pernice, Bertone e Tavernetto, il tris d'assi con cui la cantina di Pietra de Giorgi si candida a essere una delle...



[Il Golosario](#)



Radino F. Az. Agr.

Via Rione Vetera, 84
Matera (Matera)
Tel: 3385882673



[Alessandro Ricci](#)



La cantina del Picolit

A Premariacco, nei Colli Orientali del Friuli, ha sede la storica cantina Rocca Bernarda



[Il Golosario](#)