

Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità
Giovedì 23 Marzo 2017 | aggiornato alle 11:07 | 47709 articoli in archivio

[HOME](#) [VINO](#) [AZIENDE e CANTINE](#)

di **Andrea Radic**
vice direttore

Valle dell'Acate, regno di Gaetana Jacono I suoi vini hanno conquistato gli Usa

Pubblicato il 23 Marzo 2017 | 10:47

Gaetana Jacono presenta in anteprima la vendemmia 2016 e il progetto "Sette terre per sette vini", che prosegue da 50 anni. Dal Missouri a New York i suoi vini siciliani stanno conquistando il mercato degli Stati Uniti

Si definisce una "zingara del vino" **Gaetana Jacono**, appassionata e decisa donna del vino che ha portato l'azienda **Valle dell'Acate** a decuplicare la produzione acquisendo eleganza, qualità ed eccellenza. La ricerca è parte della storia dei suoi vini come lo è la certezza che il mondo sappia apprezzare i vini siciliani. Il mercato americano, oggi ancora incerto per molti, per lei è una consuetudine sin dal 1999.



A pochi giorni dal **Vinitaly**, dove sarà presente, Gaetana Jacono ha scelto di presentare in anteprima le nuove annate con una degustazione in casa a Milano dove ospita un ristretto gruppo di esperti. L'azienda Valle dell'Acate produce vino da sei generazioni e Gaetana entra in azienda quando venivano prodotte 30mila bottiglie, oggi sono arrivati a circa 400mila con la voglia di far conoscere i vini al mondo intero.

A partire dal Cerasuolo di Vittoria schiacciato dal cugino abruzzese e ci sono voluti anni perché Cerasuolo e Frappato trovassero la loro strada. Con l'avvento dell'enologo **Carlo Casavecchia** è stato messo a punto il progetto "Sette terre per sette vini". Sette diverse terre nei vigneti e viti piantate secondo le caratteristiche organolettiche del terreno. Un progetto formalizzato nel 2014 che prosegue da cinquant'anni e riesce a dare a ciascun vino un grande carattere. L'azienda è in riconversione biologica anche se, afferma Jacono, «faremo vini da vigneti bio, ma non vini bio».



Gaetana Jacono e Carlo Casavecchia

Casavecchia è originario di un paesino vicino ad Alba, Diano d'Alba. Trasferitosi in Sicilia, inizia alla Fiorio a Marsala, dove incontra Giacomo Tachis e inizia il cambiamento. Da qualche anno a livello di consulenza trova soddisfazioni in piccoli punti italiani di prestigio. «La zona di Vittoria riesce effettivamente a dare vini diversi e dimostrare ciò che la natura sa fare. Si parte dalla vigna sapientemente coltivata dal papà di Gaetana, uomo di oltre ottant'anni ma di grande carattere. La zona di Vittoria erosa dal fiume Acate è caratterizzata da antichi sedimenti sabbiosi, dovuti alle maree che andavano e venivano e dal passaggio del fiume che arricchisce di fertilità i terreni. In questa situazione così varia, abbiamo molto riflettuto per coltivare le viti nei luoghi e nei terreni più adatti e poi seguire le corrette fasi della cantina in acciaio, in legno, in botti».

«La vendemmia 2016 è stata povera d'acqua - racconta Casavecchia - con difficoltà di irrigazione e quindi una produzione del 30% inferiore. Un clima pazzzerello che alla siccità ha fatto seguire temporali, rallentando le fasi della vendemmia di almeno quindici giorni ha fatto il resto». Si parte dal Grillo in purezza, salino. Acidità bella viva e presente. Con una nota romantica di Gaetana: «Mi sono innamorata del Grillo a Pantelleria con il vino di Marco de Bartoli. Mi innamorai di questo vino, sentivo la panna, il burro, la mou sentori molto

particolari e dissi proviamo nella Sicilia sud orientale con le terre gialle. Oggi ha grande successo a Boston dove abbiamo un bel mercato e viene abbinato alle ostriche. Ogni volta che prendo un bicchiere di Grillo penso a de Bartoli».



E farne una bollicina? Un metodo classico di Grillo come oggi fa il figlio di De Bartoli? La domanda potrà avere un seguito in casa Valle dell'Acate. Vedremo. Il Frappato viene, invece, da una terra nera, gli americani lo chiamano "Smiling Wine" perché fa sorridere le signore. Un vino simbolo dell'azienda, con eleganze olfattive difficili da trovare altrove. Un vino sugoso e croccante, fresco al palato con tannino bello asciutto. Ricorda un po' dei Grignolini piemontesi. A proposito di Stati Uniti per la Jacono «il mercato americano si apre nel 1999 per cercare palati abituati ai vini del mondo. Gli americani, alle novità, hanno accolto i vini in un mercato di alta gamma nelle principali città. Enotecche e ristoranti dal Missouri dove il Cerasuolo è di successo al Frappato che piace a New York e San Francisco, e il grillo a Boston appunto con i frutti di mare».

Poi a tavola si prosegue degustando il Cerasuolo: non ancora un anno di bottiglia dovrà farne ancora sei mesi e sentire l'estate. Un vino che si esprimerà al meglio tra un anno un anno e mezzo. La battuta è ancora di Gaetana: «All'inizio dell'attività facevamo tutte le fiere, ricordo che andavo alla Nougata di Colonia, dove i tedeschi dicevano che il rosato era troppo rosso ancora convinti che si

trattasse di Cerasuolo d'Abruzzo».



Infine si passa ai rossi robusti e di corpo, il Moro e poi il Tanè che predilige l'equilibrio, con un importante invecchiamento in legno. Un vino ancora spigoloso con tannini evidenti al palato ma di grande gioventù. Darà soddisfazione tra quattro cinque anni. Tanè, vi chiederete cosa vuol dire. Era il soprannome della nonna di Gaetana che si chiamava come lei.

Per informazioni: www.valledellacate.com