

Valle dell'Acate: la Sicilia in nuove annate di 7 vini per 7 terre

Milano, 11 apr. (askanews) – Passione, professionalità e tradizione. Sono le tre doti che Gaetana Jacono e l'enologo Carlo Casavecchia hanno messo dentro le 7 nuove annate di Valle dell'Acate presentate al Vinitaly a Verona.

I vini di Valle dell'Acate hanno delle note che richiamano il Mediterraneo e ricordano il sole, gli agrumi, in una parola la Sicilia. Cerasuolo di Vittoria, Frappato, Grillo, Nero d'Avola sono i vitigni prediletti da Gaetana Jacono, al comando dell'azienda: una cantina da cento ettari della Sicilia sud orientale la cui produzione è passata negli anni da 30 mila a 400 mila bottiglie grazie alla qualità dei vini, alla capacità di investire nella coltivazione dei vitigni autoctoni siciliani, alla sua caparbità e perseveranza nel credere a un progetto con una visione internazionale che l'ha portata a viaggiare per il mondo diventando dal 2013 Brand Ambassador del Cerasuolo di Vittoria DOCG e del territorio ragusano.

“Coltivo il sogno di realizzare un'azienda agricola perfetta, contemporanea, sostenibile” afferma Gaetana Jacono 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 qui l'idea di investire nel progetto “7 terre per 7 vini”, frutto di 50 anni di sperimentazioni sul campo, prima empiriche poi analitiche. Ogni vino si associa al territorio dal quale nasce. E dunque: i bianchi 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 Tanè, piccolo vigneto che produce non più di 800 gr di uva per pianta, sulla Terra Oca e cretosa e, ovviamente, il Cerasuolo di Vittoria, dalla Terra Rossa, vino di punta di Valle Dell'Acate, 60% uve del Nero d'Avola a 40% uve del Frappato, che nasce dai vigneti dell'altopiano Bidini Soprano, in possesso della denominazione di origine controllata e garantita (DOCG).

Valle dell'Acate, infatti, fa parte del Consorzio di Tutela del Vino Cerasuolo di Vittoria DOCG (www.cerasuolodivittoria.eu) che dal 2001 vigila sulla qualità, rappresentando l'85% dei produttori delle aree di produzione del vino Cerasuolo di Vittoria delle province di Ragusa, Catania e Caltanissetta e aderisce al progetto “Le strade del vino Cerasuolo di Vittoria”.

Ma come saranno le nuove annate? Partiamo dal Grillo che nella versione 2016 ha colore giallo paglierino brillante, naso floreale con nota minerale, sorso di buona struttura, elegantissima sapidità. Frappato e Nero d'Avola sono le punte di diamante della produzione. Il Frappato 2016, dal colore rubino brillante, ha profumi di viola, rosa, nota fruttata di lamponi, sorso fresco ed equilibrato. Seguono il Moro 2014, Nero d'Avola in purezza, dal colore rubino, naso intenso di marasca, mirtilli 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 per finire il Cerasuolo di Vittoria Docg Classico 2014, dal colore rosso rubino brillante e intenso, profumo di ciliegia, lampone e fine speziatura, sorso morbido e armonico, lunga persistenza.