

## Gaetana Jacono e i vini di Valle dell'Acate in anteprima



**Un invito a casa di Gaetana Jacono, che oggi gestisce l'azienda di famiglia produttori enoici da 6 generazioni, ha permesso di assaggiare l'anteprima delle nuove annate di Valle dell'Acate con , di conoscere la loro migliore ambasciatrice.**



PETTERINO

“Ho sempre avuto – ha commentato Gaetana – un grande sogno: creare un’azienda agricola contemporanea e sostenibile e il punto di partenza non poteva che essere la terra. Da qui il progetto “7 terre per 7 vini” frutto di 50 anni di sperimentazioni sul campo, prima empiriche poi analitiche, che hanno indicato il terreno giusto, il più caratterizzante di ogni vigna, donando al vino un’espressione unica, in grado di esaltarne la cifra peculiare. La parola chiave è innovare. Non c’è impresa senza innovazione, innovazione sostenibile. In Sicilia siamo particolarmente avvantaggiati da condizioni climatiche favorevoli a una coltivazione sostenibile. Per questo, la filosofia che applico a ogni attività di Valle dell’Acate è “piccole cose fanno le grandi cose”, per lavorare con un forte senso di responsabilità pensando sempre alle generazioni future”.

Infatti i vini della linea più prestigiosa della cantina Valle dell’Acate sono 7, proprio come le terre dalle quali nascono. Terra gialla: per vigneti affacciati sulla costa, dal suolo sabbioso-argilloso e con il caratteristico colore giallo, per vini freschi e profumati, come il grillo dell’etichetta Zagra; Terra bianca: un altipiano a 250 mt s.l.m, con terreni calcarei molto poveri ma di buona profondità, per il bianco potente, intenso ma delicato, Bidis; Terra nera con ciottoli di colore bianco: per vigneti dalla buona ossigenazione, da cui nasce il rosso Frappato, complesso nei profumi e con una buona acidità. E ancora: Terra rossa, con vigneti che si trovano sull’altopiano chiamato “Bidini Soprano”, composti da sabbie rosse chiaro o scuro di medio impasto con una buona profondità. Vigneti dai quali si ottiene il famoso Cerasuolo di Vittoria, rosso di punta di Valle dell’Acate, che ha ottenuto la denominazione di origine controllata e garantita (DOCG). Dalla Terra nera, a circa 120 mt s.l.m. con terreno molto scuro nasce, invece, il Moro, di buona struttura con profumi spiccati di frutti rossi e cioccolato fondente; dalla Terra rosso arancio, a circa 200 mt s.l.m., arriva il Rusciano, vino di grande struttura e complessità, mentre sulla Terra ocra e cretosa, respira un piccolo vigneto che produce non più di 800 gr di uva per pianta e da cui si origina il Tané.

**DATA** venerdì 28 aprile 2017

**SITO WEB** [www.saporinews.com](http://www.saporinews.com)

**INDIRIZZO** <http://www.saporinews.com/2017/04/gaetana-jacono-vini-valle-dellacate-anteprima/>



**DATA** venerdì 28 aprile 2017

**SITO WEB** [www.saporinews.com](http://www.saporinews.com)

**INDIRIZZO** <http://www.saporinews.com/2017/04/gaetana-jacono-vini-valle-dellacate-anteprima/>



L'incontro ha previsto un assaggio, in anteprima, di 5 etichette provenienti da 5 zone e terre diverse, condotta dall'enologo Carlo Casavecchia, che ha avviato con la cantina una consulenza dal 2014. Piemontese di Diano d'Alba è stato l'enologo piemontese che in Sicilia ha svolto gran parte della sua professione con un inizio da Florio. Il primo vino Zagra 2016, un Grillo in purezza, proviene da un vigneto impiantato con un sistema che permette di ottenere uve di qualità come tutti i vigneti aziendali. La resa dell'annata è stata inferiore alla media, con grappoli sani e un buon equilibrio. Vinificato in acciaio aveva all'assaggio profumi complessi di fiori bianchi, sentori minerali e accenni di frutta a polpa bianca. La beva aveva una spiccata sapidità e mineralità, una ottima struttura e ampiezza. Vino perfetto in abbinamento con frutti di mare e ostriche, frittiture di pesce e di verdure, caponata di verdura.

A seguire abbiamo assaggiato Il **Frappato** 2016 da Terra nera con ciottoli di colore bianco. Ottenuto da una vinificazione in acciaio aveva un naso particolarmente fragrante con profumi di piccoli frutti rossi come lamponi e more, poi un sentore di viola ed erbaceo di salvia. L'assaggio di grande piacevolezza aveva era fresco, aromatico con un ritorno di frutti rossi, poi di boccioli di rosa. Servito leggermente più fresco è perfetto con salumi, tonno rosso di Sicilia, zuppa di pesce, sushi e sashimi.



Le uve di Nero d'Avola e **Frappato**, provenienti da un altopiano dove la terra è rossa, danno origine al cerasuolo di Vittoria DOCG Classico 2014. Il Nero d'Avola è presente al 60%, il **Frappato** per la restante parte. L'affinamento in botti e tonneaux per 12 mesi, seguito da 9 mesi di bottiglia, conferiscono al vino sentori di frutta rossa tra cui ciliegie mature, poi di spezie dolci come vaniglia, cacao e liquirizia. L'assaggio è stato morbido con tannini vellutati, una buona persistenza e piacevolezza. Il Ragusano DOP stagionato è senza dubbio perfetto in abbinamento ma anche piatti elaborati e speziati, pollo al curry, Dalla terra nera Valle dell'**Acate** ottiene Il **Moro** 2014 da uve Nero d'Avola. Vinificato in legno e acciaio da 9 mesi a 1 anno. I profumi davvero piacevoli di lampone e poi marasca dialogano con le spezie dolci. La beva aveva un tannino austero ma ben integrato, un sorso pieno, caldo ed elegante. L'abbinamento con la cucina tipica siciliana prevede maialino dei Nebrodi, secondi di carne e selvaggina, nonché con il Ragusano DOP stagionato.

Dalla terra ocra con componente cretosa Valle dell'**Acate** ottiene Tanè 2013 sempre da Nero d'Avola ma con caratteristiche diverse. La vinificazione avviene in barriques di rovere francese nuove dai 10 ai 12 mesi, poi riposa in bottiglia dai 12 ai 14 mesi. Proposto in anteprima aveva all'assaggio profumi di piccoli frutti neri maturi dialogano con la vaniglia, il cioccolato e le spezie. L'assaggio ha tannini eleganti e setosi, un corpo pieno, equilibrio e una lunga persistenza. Le carni rosse, gli arrostiti e stufati da cacciagione, i formaggi

**DATA** venerdì 28 aprile 2017

**SITO WEB** [www.saporinews.com](http://www.saporinews.com)

**INDIRIZZO** <http://www.saporinews.com/2017/04/gaetana-jacono-vini-valle-della-cate-anteprima/>

---

stagionati sono senza dubbio gli accostamenti migliori per questo vino.

Alla degustazione ha fatto seguito un pranzo dove i vini sono stati abbinati a diversi piatti. Una “tartare di ombrina agli agrumi” e “fave novelle condite con pecorino ragusano” sono stati proposti con lo Zagra 2016, un “timballo di alici, pan fritto” con il **frappato** 2016, un “risotto con spinaci e petto d’anatra affumicata” con il Cerasuolo di Vittori 2014 e un “filetto di maialino cotto a bassa temperatura” con il **Moro** 2014.

L’assaggio in anteprima e il pranzo hanno posto in risalto l’equilibrio e il pregio dei vini, la loro tipicità. In ogni momento dalla degustazione al pranzo Gaetana **Jacono** è stata una perfetta padrona di casa. Il suo charme, dato dalle origini siciliane, ha fatto sentire i suoi ospiti accolti e assolutamente entusiasti. Con l’occasione ha presentato il progetto “The House of Pairing” presso Casa del Gelso ad **Acate** in provincia di Ragusa, dove lo chef Davide di Corato abbina i giusti vini a piatti che esaltano la grande materia prima della Sicilia.

Un’esperienza riservata a piccoli gruppi con un massimo di 12 persone.

Il suo ritratto e il paesaggio sono del fotografo Clay McLachlan

di Giovanna Moldenhauer



Eventi ▾ News I luoghi del gusto I luoghi del bere Food Design in cucina In cucina con noi

## Gaetana Jacono e i vini di Valle dell'Acate in anteprima

In I luoghi del bere, Slide 04/2017 redazione4  
16 Views 0 comments



redazione4  
AUTHOR

PROFILE

**Un invito a casa di Gaetana Jacono, che oggi gestisce l'azienda di famiglia produttori enoici da 6 generazioni, ha permesso di assaggiare l'anteprima delle nuove annate di Valle dell'Acate con , di conoscere la loro migliore ambasciatrice.**



PETTERINO



“Ho sempre avuto – ha commentato Gaetana – un grande sogno: creare un'azienda agricola contemporanea e sostenibile e il punto di partenza non poteva che essere la terra. Da qui il progetto “7 terre per 7 vini” frutto di 50 anni di sperimentazioni sul campo, prima empiriche poi analitiche, che hanno indicato il terreno giusto, il più caratterizzante di ogni vigna, donando al vino un'espressione unica, in grado di esaltarne la cifra peculiare. La parola chiave è innovare. Non c'è impresa senza innovazione, innovazione sostenibile. In Sicilia siamo

Most Read Commented

Nasce a Este (Pd) la prima pizzeria con orto

I luoghi del gusto, Slide 08/2016

Da McDonald's a gran richiesta arriva il Gran Crispy McBacon!

Food 03/2014

La storia del GIANDUIA 1865, l'autentico gianduiotto di Torino

News 11/2014

Tutti in cucina con Simone Rugiati e soia Edamame Orogel

Food 11/2014

Orzo Bimbo solubile: per una colazione sana e genuina

Food 10/2013

E' nel Salento la tenuta masseria alternura della famiglia Zonin

I luoghi del bere 11/2012

Findus: col "Minestrone Tradizione" il meglio delle verdure

Food, News 01/2013

TVS al Fuori Salone con Carlo Cracco e Karim Rashid

I luoghi del gusto, In cucina con noi, News 04/2013

STAR lancia I FONDENTI IN