



“IRI DA IRI”, IL SOGNO DI GAETANA JACONO ([HTTPS://WWW.JAMESMAGAZINE.IT/WINE/IRI-IRI-SOGNO-GAETANA-JACONO/](https://www.jamesmagazine.it/wine/iri-iri-sogno-gaetana-jacono/))

Ottobre 15, 2019 / [Manlio Giustiniani](#) / Evidence / Wine

La mia estate è stata ovviamente all'insegna di Champagne rosé, ma altrettanto ovviamente ho trascorso qualche giorno di vacanza nella mia Sicilia. E uno dei ricordi più indelebili è stato un maialino dei nebrodi al mandarino e rosmarino in abbinamento all'ultimo vino di casa **Valle dell'Acate**, il **Cerasuolo di Vittoria** “**Iri da Iri**”, servito leggermente fresco. L'avevo già degustato tempo prima, assieme **Gaetana Jacono**, l'anima solare dell'azienda.



Gaetana Jacono

Il suo “grande sogno”, infatti, è un’azienda agricola perfetta, contemporanea, sostenibile e grazie alla ricchezza e alla tradizione di 6 generazioni di imprenditoria agricola, unita alla sua visione e al lavoro quotidiano, questo sogno è sempre più vicino. Una sfida da vincere per le generazioni future.



7 terre per 7 vini

Il punto di partenza è la terra, dalla quale è nato il progetto “7 terre per 7 vini” frutto di 50 anni di sperimentazioni, prima empiriche poi analitiche, che hanno indicato il terreno giusto caratterizzante la vigna, con un’espressione unica del vino.

Da quando Gaetana si occupa dell’azienda, vent’anni oramai, la produzione è passata da 30.000 a 400.000 bottiglie. Negli anni hanno ristrutturato gli edifici storici, il palmento, l’antica dispensa, e hanno costruito la nuova barricaia, con un’architettura semplice e razionale.



La parola chiave dell'azienda quindi è **innovare**. Un'innovazione che, grazie anche alle particolari condizioni climatiche della Sicilia, diventa naturalmente "sostenibile". E la filosofia personale di Gaetana si racchiude in questo conetto: *"piccole cose che fanno le grandi cose"*.



Valle Dell'Acate

Valle dell'Acate si trova in contrada Bidini ad Acate, nella Sicilia orientale in provincia di Ragusa, e la massima espressione di questo territorio, è il **Cerasuolo di Vittoria**, unica Docg Siciliana, frutto dell'unione tra l'elegante **Nero d'Avola** e il fragrante **Frappato**. Qui nasce un Cru di Cerasuolo Classico, dai vigneti più qualitativi dalla terra rosso arancio dell'Altopiano di Biddine Soprano, e come dice Gaetana *"la creazione di un Cru deve essere celebrata attraverso un nome non solo distintivo, ma unico: in grado, cioè di raccontare una storia e di sovvertire le regole"*. All'origine del nome c'è un passo dantesco di straordinaria bellezza, in cui si descrive come due iridi si riflettano l'una con l'altra, creando un terzo cerchio di fuoco:

...parvermi tre giri
di tre colori e d'una contenenza;
e l'un da l'altro come iri da iri
parea riflesso, e 'l terzo pareo foco

Gaetana Iacono è rimasta conquistata dalla forza visionaria di questa simbologia, che meglio di qualsiasi altra metafora esprime lo spirito con cui è stato creato questo Cru. Dalle iridi, le molteplici note del Nero d'Avola e del Frappato, sorge un'aura fiammante: un vino che emoziona in modo autentico.

Ecco dunque che in **"Iri da Iri"**, un frammento di questo passo, è stato individuato il nome perfetto. È un nome memorabile, quasi palindromico. Un nome che colpisce, quasi un canto, che racchiude al tempo stesso in sé un suono e un'immagine.

IRI DA IRI CERASUOLO DI VITTORIA D.O.C.G. CLASSICO 2013

Nero d'Avola 60% – Frappato 40%

92/100



In questo vino Nero d'Avola e Frappato si uniscono per dare vita a un Cerasuolo di potente eleganza, e molto interessante.

Colore rosso rubino con riflessi granati, profumi molto intensi, sentori di frutta rossa, ciliegie mature, note balsamiche e speziate, vaniglia, liquirizia e cacao. Al palato bella freschezza, grande vivacità, eleganza, morbido, pieno, con una chiusura aromatica complessa piacevole e persistente, tannino presente e vellutato che presagisce longevità.

È un vino che permette abbinamenti anche con le cucine dei paesi asiatici e sudamericani, si abbina, infatti, perfettamente a piatti speziati ed incarna un modo di bere contemporaneo, più fresco, meno concentrato, che accompagna il cibo, senza sovrastarlo mai.

"Se dico vino penso a cucina, a convivialità e, subito dopo, a cultura. Penso a un bicchiere di Cerasuolo di Vittoria che unisce persone che, sedute piacevolmente a un tavolo, si scambiano opinioni, raccontano storie, tra bicchieri di vino che creano un legame invisibile tra di loro. Il vino porta con sé un messaggio di cultura che racconta la storia di un luogo, che riporta a un tempo che precede quella specifica bottiglia. La bottiglia è un tramite, un collante capace di avvicinare culture diverse, di farle incontrare, conoscere e compenetrare. In questo modo interpreto il mio essere Brand Ambassador del Cerasuolo di Vittoria D.O.C.G. e del territorio ragusano, in Italia e nel mondo"

Gaetana Iacono

Tags: Cerasuolo di Vittoria “Iri da Iri” (<https://www.jamesmagazine.it/tag/cerasuolo-di-vittoria-iri-da-iri/>), Frappato (<https://www.jamesmagazine.it/tag/frappato/>), Gaetana Jacono (<https://www.jamesmagazine.it/tag/gaetana-jacono/>), Nero d’Avola (<https://www.jamesmagazine.it/tag/nero-davola/>), Sicilia (<https://www.jamesmagazine.it/tag/sicilia/>), Valle dell’Acate (<https://www.jamesmagazine.it/tag/valle-dellacate/>), vino (<https://www.jamesmagazine.it/tag/vino/>)

Previous article

20 ANNI PER LA “GRAPPA OF AMARONE BARRIQUE” BONOLLO

(<https://www.jamesmagazine.it/news/20-anni-la-grappa-of-amarone-barrique-bonollo/>)

Next article

CARTHAGO. IL MITO IMMORTALE

(<https://www.jamesmagazine.it/art/carthago-mito-immortale/>)



JAMES CATEGORIES

Champagne (<https://www.jamesmagazine.it/champagne/>)

Wine (<https://www.jamesmagazine.it/wine/>)

Food (<https://www.jamesmagazine.it/food/>)

Travel (<https://www.jamesmagazine.it/travel/>)

Art (<https://www.jamesmagazine.it/art/>)

Rooms (<https://www.jamesmagazine.it/rooms/>)

Lifestyle (<https://www.jamesmagazine.it/lifestyle/>)

Time (<https://www.jamesmagazine.it/time/>)

TV (<https://www.jamesmagazine.it/james-tv/>)

VERVE CLICQUOT (<https://www.jamesmagazine.it/verveclicquot/>)

JAMES MAGAZINE

Testata giornalistica registrata presso il Tribunale di Perugia n.6 del 12 maggio 2017

Direttore responsabile:

Bruno Petronilli

direttore@jamesmagazine.it ([mailto: direttore@jamesmagazine.it](mailto:direttore@jamesmagazine.it)).

Coordinamento:

Dorina Palombi

coordinamento@jamesmagazine.it ([mailto: coordinamento@jamesmagazine.it](mailto:coordinamento@jamesmagazine.it)).

Direttore editoriale:

Riccardo Gabriele

dir.editoriale@jamesmagazine.it ([mailto: dir.editoriale@jamesmagazine.it](mailto:dir.editoriale@jamesmagazine.it)).

Assistente alla direzione e Responsabile per le degustazioni:

Manlio Giustiniani

degustazioni@jamesmagazine.it ([mailto: degustazioni@jamesmagazine.it](mailto:degustazioni@jamesmagazine.it)).

Redazione: redazione@jamesmagazine.it ([mailto: redazione@jamesmagazine.it](mailto:redazione@jamesmagazine.it)).

S.S. Tiberina Nord 26/T
06134 Perugia

Tel. +39.075.92.80.209

Editore:

Business Farm

S.S. Tiberina Nord 26/T
06134 Perugia

Concessionaria esclusiva per la pubblicità:
JAMES Worldwide Excellence of Media & Lifestyle S.p.A. (<https://www.jamesmagazine.it/>)
Via della Moscova, 5/8
20121 Milano



Tel. +39 02 2906 0342
advertising@worldwideexcellence.com

JAMES' SOUL

James Magazine (<https://www.jamesmagazine.it/>) è il lusso del piacere, tra champagne ([/champagne/](#)) e grandi vini ([/wine/](#)), arte ([/art/](#)), ristoranti ([/food/](#)), viaggi ([/travel/](#)), resort esclusivi ([/rooms/](#)), spirits ([/spirits/](#)), sigari

James Magazine, ovvero passioni, irrefrenabili ed abbaglianti, che dominano l'animo, il cuore e la mente.

James è uno stile di vita, un universo, in cui la ricerca della bellezza è la costante ideologica che ispira ogni atto, ogni emozione.

"la bellezza salverà il mondo"
Fëdor Dostoevskij

SOCIAL JAMES



(<https://www.facebook.com/jamesmagazine.it>)



(<https://www.instagram.com/jamesmagazine.it/>)

JAMES' STAFF

Alberto Del Giudice
Alessandra Piubello
Alex Pietrogiacomì
Andrea Gori
Carla Pacelli
Chiara Giovoni
Cinzia Carlino
Cinzia D'Agostino
Cristina Brera
Davide Canina
Divina Vitale
Dorina Palombi
Eleonora Galimberti
Emanuela Gnecco
Emanuele Alessandro Gobbi
Francesco Annibaldi
Franco Santini
Giordana Talamona
Giorgio Perozzi
Giovanna Romeo
Giovanni Angelucci

Lido Vannucchi
Luca Bonacini
Maria Luisa Lucchesi
Marta Tartarini
Pierluigi Gorgoni
Sara Carlini
Sara Favilla
Silvia Ugolotti
Sofia Landoni
Stefano Tesi
Valentina Macciotta