

## Valle dell'Acate, nella terra del Cerasuolo alla scoperta dell'american style di Gaetana Jacono

email print pdf

Share Tweet +1 Mi piace Condividi

Piace a 7 persone. Di che ti piace prima di tutti i tuoi amici.

di Umberto Gambino



- Cari lettori e care lettrici, ormai è un dato di fatto, una certezza assoluta: **sono le donne le vere "eroine" del mondo del vino italiano**. Me ne sono convinto a maggior ragione dopo l'enotour a cui ho partecipato nel corso dell'ultima edizione di **Sicilia en primeur**: un viaggio affascinante fra le terre del **Cerasuolo di Vittoria, unica Docg isolana a partire dal 2006**. Non solo le degustazioni del vino rosso territoriale che sa di ciliegia (e molto altro), ma anche tante buone occasioni per conoscere da vicino i territori del Ragusano, nel Sud Est della Sicilia.

La tappa conclusiva dell'enotour è stata a **Valle dell'Acate**, azienda vinicola di proprietà delle **famiglie Jacono e Ferreri**:

un centinaio di ettari vitati per 400.000 bottiglie prodotte.

Dovete sapere che Acate è una cittadina di poco più di 10.000 abitanti nei pressi di Ragusa. Contrada Bidini è la località in cui si estendono i vigneti ordinati e verdissimi di Valle dell'Acate che confinano con un bosco e una sugherata. *"Un luogo lontano, carico di storia, ricco di fascino e di mistero"*, è la citazione di **Gaetana Jacono**, tenace donna siciliana del vino e imprenditrice di Valle dell'Acate, molto attenta all'immagine propria e dell'azienda da lei guidata insieme al socio **Francesco Ferreri**, quest'ultimo fresco di nomina a **presidente ad Assovini Sicilia**.

Ma, al di là dell'incarico istituzionale, il vero personaggio di punta di Valle dell'Acate è proprio lei: **Gaetana Jacono Gola**. Sono rimasto favorevolmente colpito da alcune sue caratteristiche: da perfetta marketing and business woman, si esprime correntemente in perfetto inglese (e of course, in italiano), racconta ai giornalisti - con professionalità e dedizione - la storia e le caratteristiche dell'azienda, non trascurando mai di ripetere, con pazienza infinita, se qualche collega non ha ben capito un determinato dettaglio. E poi, la brava Gaetana veste rigorosamente in bianco: sarà un caso o una scelta ben precisa? Mi piace definirla **un'americana capitata per sbaglio in Sicilia**. O, viceversa, è una siciliana molto americana visto che, spesso e volentieri, si trova oltreoceano, impegnata a promuovere i suoi vini e il territorio tutto del Cerasuolo.

Dovrei parlare dell'azienda e dei vini, ma la storia di questa donna merita uno spazio di rilievo nel reportage che state leggendo. E' il 1993 quando Gaetana Jacono, laureata in Farmacia, comincia a lavorare nell'azienda vitivinicola del padre Giuseppe. Residente a Milano, sposata con un architetto, da allora si muove tra la Sicilia e il resto del mondo (Stati Uniti soprattutto), senza stancarsi mai di raccontare perché il rosso Cerasuolo di Vittoria Docg è buono per accompagnare il sushi e tante altre pietanze anche a base di pesce. La sua naturale predisposizione a comunicare trova conferma quando viene nominata **brand ambassador del Cerasuolo di Vittoria** e del territorio ragusano di cui lei è orgogliosissima portabandiera. Si compie così la metamorfosi di Gaetana: ex farmacista, diventa donna internazionale del vino a tutto tondo!

A **Valle dell'Acate**, una vera e propria chicca da visitare assolutamente è il **vecchio palmento**, esempio luminoso e ben conservato di architettura contadina, **costruita nel 1870**. E' questo un monumento vivente all'antica mondo contadino di queste contrade: qui davvero il tempo sembra essersi fermato, qui si può toccare con mano come si faceva il vino fino agli anni '70 e '80, qui si possono ammirare gli strumenti e gli utensili che venivano adoperati non molti decenni fa per lavorare in cantina. Ci sono ancora i grandi "scivoli" che servivano per introdurre le uve appena raccolte nel palmento: qui donne e uomini pestavano l'uva. Si vedono bene i canali attraverso i quali il mosto scendeva, per caduta, nella "dispensa". Il palmento è stato restaurato dalle famiglie Jacono e Ferreri nel 2001, conservandone intatta tutta la religiosa autenticità.



L'azienda è stata ereditata dal padre di Gaetana, Giuseppe, quando all'epoca si producevano solo Cerasuolo di Vittoria e Inzolia. Prima il baglio era la più importante cantina sociale del Ragusano.

*"Papà Giuseppe - racconta Gaetana - negli anni '80 esportava in Francia il vino sfuso: era un periodo in cui questa pratica era difficile. Poi, nel 1991, abbiamo unito i nostri vigneti con quelli della famiglia Ferreri che avevano la stessa esposizione e abbiamo fondato Valle dell'Acate"*.

Ha preso il via, così, un percorso enologico improntato alla qualità. **Gaetana rappresenta la sesta generazione di viticoltori della famiglia Jacono**.

**Sette tipologie di terra per sette vini** profondamente caratterizzati. Dopo attenti studi e zonazioni della tenuta, per ogni vino è stato scelto il territorio ritenuto più adatto in modo da tipizzare fortemente la vigna e dare al prodotto finale, cioè al vino, una particolare ed unica espressione.

**Eccoli i sette terreni di Valle dell'Acate:**

terra gialla argillosa per l'Insolia e il Grillo di Contrada Bidini; terra bianca calcarea per il Bidis (Chardonnay e Insolia); terra nera compatta con ciottoli bianchi per il Frappato; terra rossa sabbiosa e di medio impasto dell'altopiano Bidini Soprano per il Nero d'Avola e il Frappato che originano il Cerasuolo di Vittoria; terra nera per "Il Moro", Nero d'Avola in purezza; terra rossa e arancione per il "Rusciano" Syrah; terra ocra cretosa per il leggiadro "Tanè" (blend di Nero d'Avola e Syrah).

Ma la vera star di questo enotour è il Cerasuolo di Vittoria. *"Per la sua maturazione riteniamo sia più giusto farlo riposare nei tonneau della Borgogna"*, precisa **Francesco Ferreri**. Barriques nuove, invece, per favorire l'evoluzione nel tempo del Syrah e del Nero d'Avola e per il bianco Bidis.

Ed ecco il **tasting dei cinque rossi** prescelti, tutti serviti in bottiglie magnum, alla presenza dell'enologo **Giuseppe Romano** e del consulente **Alberto Zaccone**.

Nota commerciale: il 60% della produzione è destinata all'export; il 40% di questa quota finisce negli Stati Uniti.

**Frappato 2013 Doc**

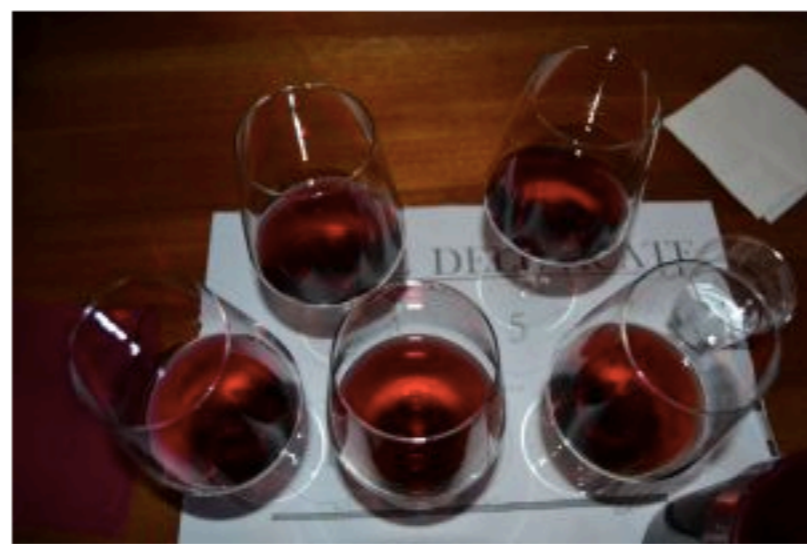
Da uve Frappato in purezza. Questa tipologia stenta a diffondersi al di fuori della regione perché (a torto) è considerata troppo "facile", ma non è così. Naso un po' chiuso all'inizio, emerge poi la nota tipica cerasuola, accompagnata da un floreale di rosa su sfondo gradevolmente vanigliato. In bocca è fresco, sapido, con tannini vibranti. Ancora rude, mostra intatta la sua giovinezza nel calice. Fa affinamento solo in acciaio per 6 mesi: *"Il Frappato - precisano Jacono e Ferreri - non è vino da lungo invecchiamento"*.

**Frappato 2012 Doc**

Quest'annata si apre nel calice con note di ciliegia, mora, lampone, poi profumi di violetta e salvia. La tipologia del Frappato è questa, senza grandi variazioni. Al gusto mostra una progressione migliore rispetto al 2013: è sapido, fresco, con tannini rugosi e si distende bene al palato. Da bere insieme a un buon sushi o tonno rosso di Sicilia.

**Cerasuolo di Vittoria 2009 Docg**

Nero d'Avola (70%) e Frappato (30%). Bel rosso rubino tendente al granato. Al naso pepe nero, bouquet di spezie, piccoli frutti di bosco e nel complesso note scure. Il sorso è extralarge, davvero deciso: in evidenza nota alcolica e sapidità, mentre non dispiace una lieve morbidezza. Nel complesso non è un vino facile, ancora in cerca di equilibrio.



**Cerasuolo di Vittoria 2010 Docg**

Stesso uvaggio del 2009. Qui emergono bei profumi di spezie, cioccolato fondente e uno spicchio gradevole di balsamicità. In bocca evidente la concentrazione del frutto e un tannino sopra le righe che massaggia le gengive. Buona persistenza. Del tre Cerasuolo

proposti è per me il migliore. Davvero **un vino di carattere e territoriale che piace molto negli States (e non solo)**.

**Cerasuolo di Vittoria 2011 Docg**

Percentuali variate, con una maggior quota di Frappato (40%) mentre il Nero d'Avola scende al 60%. Al naso si avverte la differenza a vantaggio del Frappato: più frutta rossa fresca, melograno e floreale di violetta; diminuiscono le componenti speziato e balsamiche, emergono note di cuoio e tabacco. Al palato risulta fresco, sapido, ben concentrato e con tannini giovani e scabrosi. Affinamento in botti grandi e tonneau per 12 mesi, poi bottiglia per altri 9 mesi. Vale per tutti i Cerasuolo degustati che si abbinano bene ai formaggi stagionati (caciocavallo ragusano), alla salsiccia e al falsomagro.

**Bidis 2012**

Da uve **Chardonnay e Insolia**. A conclusione della full immersion fra i rossi autoctoni, non sfigura affatto (anzi, piace per la sua originalità) questo bell'esempio di Chardonnay e Insolia che fa affinamento in acciaio e poi in barriques nuove francesi per 12 mesi, cui segue un ulteriore passaggio in bottiglia per 4 mesi. Un bel giallo dorato nel calice, poi note intense e avvolgenti di banana, agrumi di Sicilia e fiori gialli. Al sorso è intenso, morbido, persistente: un vino da lunga vita!

**Valle dell'Acate - Contrada Bidini - 97011 Acate (RG)**

Tel. 0932 874166; fax 0932 875114  
Produzione: 400.000 bottiglie; ettari vitati: 100.  
Vigneti coltivati: Nero d'Avola, Frappato, Syrah, Chardonnay, Insolia, Grillo  
[www.valledellacate.com](http://www.valledellacate.com)  
[www.cerasuolovittoria.eu](http://www.cerasuolovittoria.eu)



## Wining News

**Slow Wine e Fisar insieme: nasce il gruppo di appassionati del vino più grande...**



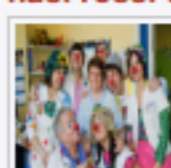
«Grazie all'accordo appena siglato con la Fisar oggi nasce la più grande comunità di appassionati di vino del nostro Paese, che si pone come forza...

**Toscana: anche la Doc Cortona contro il nuovo PIT della Regione**



"Il Piano di Indirizzo Territoriale proposto dalla Regione Toscana è sbagliato e dannoso per chi da secoli vive su questa terra, la coltiva e l'ha resa un...

**Le Manzane, quando la vendemmia ha i nasi rossi del Dottor Sorriso**



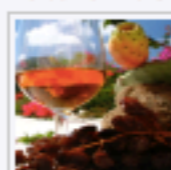
Domenica 7 settembre presso l'Azienda agricola Le Manzane (in Via Maset 47/b), si terrà una vendemmia speciale che porterà nei vigneti di San Pietro di...

**Malazè celebra i 20 anni delle Doc Falanghina e Piediroso**



Malazè, l'evento archeoenogastronomico dei Campi Flegrei che si terrà dal 6 al 16 settembre, celebra i venti anni delle Doc Falanghina e Piediroso, i...

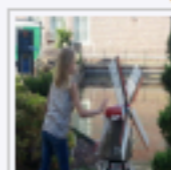
**Passitaly, a Pantelleria i vini dolci naturali del Mediterraneo**



Tra i vigneti e il mare dell'isola di Pantelleria si svolgerà, dal 31 agosto al 4 settembre, la prima edizione di Passitaly, kermesse interamente dedicata...

## Travel

**Colori, natura e sensazioni di pace a Volendam (Olanda)...**



di Giorgia Costa- E qualche volta succede che mi sveglio tutta carica, baciata dal sole aprendo il balcone. Cielo celeste, verdi vigneti, i fiori rosa che...

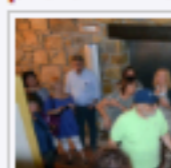
**Portogallo tour, con le Ddv Fvg da Quinta de Aveleda alla...**



di Patrizia Pittia-Cari amici ed amiche, oggi ci attende un'altra giornata intensissima. Sveglia quasi all'alba per raggiungere la prima meta: Quinta da...

## Events

**Vinibuoni d'Italia 2014 - Viaggio tra profumi magici, delizie...**



di Umberto Gambino- Il proverbio lo dice senza mezzi termini: "Non c'è due senza tre". Io aggiungo:

"Non c'è tre senza quattro. Non c'è quattro senza..."

**"Tacco 12 e bollicine", il cuore e la solidarietà antiviolenza...**



di Jenny Gomez- Diciamocela tutta: la maggior parte delle donne indossa tacchi vertiginosi più per

vanità che per piacere vero e proprio. I "trampoli" non...

**Vinibuoni d'Italia - il film fotografico delle finali e le liste...**



di Umberto Gambino- Il 65,3% di Corone sul totale dei vini che hanno tagliato il traguardo prestigioso delle Finali della guida Vinibuoni d'Italia...

## Coming Soon

23-27 luglio  
Buttrio (UD) - Finali Vinibuoni d'Italia  
Touring 2015

Wining

Wini Mi piace

Wining piace a 1.565 persone.

Plug-in sociale di Facebook

## Books

**Montagne di cibo: fra realtà e...**



di Federica Romitelli - In un fresco pomeriggio di agosto sono andata a Cesimaggioro (BL) al Museo Etnografico della Provincia di Belluno e del Parco...

**Giulio Terrinoni...**



di Germana Grasso Ci sono strade segnate. Quelle che è inevitabile non seguire. Alcuni, infatti, hanno la fortuna di vivere così intensamente una passione...

**Nico Conti: la gustosa ironia di...**



di Germana Grasso Si dice che in cucina ingrediente fondamentale sia la fantasia, non solo per stupire i commensali, ma anche per rinnovare il piacere di...