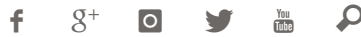


[HOME](#) [CHI SIAMO](#) [PARTNER](#) [NEWSLETTER](#)



MILANOPLATINUM.COM

MILANO CAPRI LUGANO
Luxury Web Magazine

FOOD & WINE

VALLE DELL'ACATE IN TERRA DI SICILIA



AIS MILANO • 7 APRILE 2017

♥ 0 👁 246 ➦ 0



Valle-Acate_Cantina

Valle dell'Acate in terra di Sicilia



*In collaborazione con **AIS Milano**.*

Sono le colline della valle del fiume Dirillo (anticamente chiamato Achates) che fanno da sfondo al Feudo Bidini dove sorge Valle dell'Acate, la cantina fondata nel XIX secolo da Giuseppe Jacono. Siamo a pochi chilometri da Vittoria, in provincia di Ragusa, cittadina che all'epoca della fondazione dell'azienda era un importante porto per l'esportazione del vino destinato al mercato francese.

Gaetana Jacono è oggi la responsabile di Valle dell'Acate, tenuta che segue con il padre Giuseppe, i fratelli Antonio e Maria Gabriella e la famiglia Ferreri, Ottavio e Francesco, quest'ultimo da poco nominato Presidente di Assovini Sicilia.

Gaetana, sesta generazione di vignaioli, conduce l'azienda e la produzione di vini con mano ferma ma sempre fedele al suo motto: "Vale più l'eleganza che la potenza, anche nel vino".

È supportata dalla consulenza di Carlo Casavecchia, un enologo piemontese trapiantato in Sicilia. Con lui condivide la scelta di produrre vini eleganti giocati sulla finezza piuttosto che sulla potenza.

Sempre fortemente radicata al territorio, negli ultimi decenni l'azienda si è ancor di più concentrata sui vitigni autoctoni siciliani e in particolare sulla produzione di Cerasuolo di Vittoria.

Il vigneto conta circa cento ettari per una produzione annua di circa 400.000 bottiglie. L'eco sostenibilità è un principio base delle scelte aziendali: i sistemi di irrigazione evitano lo spreco di acqua, il territorio circostante è stato riqualificato anche attraverso la ristrutturazione della cantina storica e la realizzazione di un percorso nella storia dell'enologia del secolo scorso attraverso apparecchiature e materiali tecnici della cultura siciliana.

Anche il progetto "7 terre per 7 vini" rientra in questo ambito; è destinato a valorizzare il territorio associando ogni terreno a un determinato vitigno utilizzato per la produzione di uno specifico vino.

La terra gialla vicino alla costa è dedicata alla coltivazione delle uve grillo che trova nel vino "Zagra" la sua espressione minerale e sapida.

La terra nera dei vigneti a 120 metri sul livello del mare è il luogo ideale per l'impianto del Nero d'Avola da cui si produce "Il Moro", vino ricco di profumi di frutta rossa e di buon corpo in bocca. Quando alla terra nera si uniscono i ciottoli bianchi è lì che il Frappato trova la dimora ideale permettendo alle radici di scendere in profondità. L'omonimo vino è un'esplosione di profumi freschi e si caratterizza per un'ottima acidità in bocca.

La terra rossa è dedicata alla produzione del Cerasuolo di Vittoria DOCG (60% Nero d'Avola, 40% Frappato); terre rosso scure per il Nero d'Avola e terre rosso chiaro per il Frappato.

A 250 metri sul livello del mare i terreni sono molto poveri tanto da permettere una buona concentrazione del frutto. È qui che si ottiene il "Bidis" da uve chardonnay.

Il Syrah è coltivato nelle terre rosso arancio a circa 200 metri sul livello del mare; sono terreni leggeri con struttura sabbiosa. I sentori balsamici e una grande struttura e complessità caratterizzano il "Rusciano". Infine, in un piccolo vigneto vicino al Feudo Bidini, nelle terre color ocre con una buona quantità di sabbia si coltiva il Nero d'Avola destinato alla produzione del "Tanè", il vino dedicato alla nonna Gaetana.

di *Paolo Valente*

In collaborazione con **AIS Milano**.



TAGS: Ais Milano Cerasuolo di Vittoria Frappato nero d'Avola Sicilia Syrah Valle delle Acate
vino wine

ALTRI ARTICOLI



FOOD & WINE · NEWS

MOSCATO DI SARACENA, GIOIELLO CALABRESE

