



DEGUSTAZIONE

Sicilia – Valle dell'Acate presenta le nuove annate



di **Paolo Valente** pubblicato il 23 aprile 2021

Risale alla fine dell'800 la nascita, per mano di Giuseppe Jacono, della cantina [Valle dell'Acate](#). Oggi è **Gaetana Jacono**, sesta generazione, con il supporto dei fratelli Antonio e Maria e del padre Giuseppe, che guida con mano ferma e lungimirante visione l'azienda. Negli ultimi anni Valle dell'Acate ha saputo modificarsi per trovare una dimensione, anche internazionale, che rendesse giustizia all'impegno e alla passione della famiglia.

Nel 2018 nasce **Iri da Iri**, un cru di Cerasuolo di Vittoria espressione di una sola vigna nell'altopiano di Biddine Soprano con alle spalle 5 anni di invecchiamento ([ne abbiamo parlato qui](#)). Sempre dello stesso anno la creazione della linea **Bellifolli** ([ne abbiamo parlato qui](#)) dedicata ad un pubblico più giovane, non sempre abituato a consumare vino.

L'ultimo è stato un anno difficile causa la pandemia da Covid-19: l'Ho.re.ca., principale mercato di riferimento per l'azienda, ha visto una significativa battuta di arresto. Ma la solidità dell'azienda e la sempre maggiore notorietà del brand hanno contenuto gli effetti negativi. I primi segnali incoraggianti arrivano ora dal mercato USA, in ripresa. Speriamo sia solo l'anticipo di una inversione di tendenza globale.

Con 70 ettari vitati gestiti in regime di agricoltura biologica, Valle dell'Acate intende focalizzare la sua attenzione sui vini della tradizione locale: il Frappato e il Cerasuolo di Vittoria (base Nero d'Avola e Frappato). Il tutto senza dimenticare comunque il Grillo, vitigno siciliano dalle interessanti caratteristiche.



Gaetana Jacono presenta le nuove annate di alcuni dei suoi vini: iniziamo la degustazione con il Grillo coltivato in un vigneto dal suolo di sabbie gialle che gode di una brezza marina costante che ne riduce le temperature e consente una lenta maturazione. La vinificazione avviene in acciaio.

Sicilia Grillo DOC Zagara 2020

Tenue giallo paglierino con riflessi verdolini; al naso sentori di fiori bianchi, di zagara, di frutta bianca che arriva fino a note candite. Complesso e fine. Un'ottima freschezza apre il sorso vivace e rotondo al tempo stesso. La sapidità riporta al mare e nel finale, lungo, ritorna la frutta su un contesto floreale.



Terre Siciliane IGT Frappato Rosato Bellifolli 2020 è la novità di quest'anno. Appartiene alla linea Bellifolli nata per conquistare, con una beva facile ma non banale, i palati del pubblico più giovane. Sull'etichetta un tradizionale mascherone di Sicili.

Bellissimo il colore che partendo dal rosa tenue, si stempera in oro rosa antico e in prezioso corallo. Esuberante al naso, fresco di frutta rossa, fragoline di bosco e lampone. Buona la struttura in bocca supportata da una evidente nervatura acida. Ritornano, nella buona persistenza, le note di piccoli frutti rossi. Goloso, chiude con una nota finale ammandorlata.



Nella tradizione ragusana, al pesce si abbina un vino rosso e il **Sicilia Vittoria DOC Il Frappato 2020** ne è un eccellente esempio. Necessita di oltre 10 giorni di macerazione, matura in acciaio e proviene da terre nere con ciottoli bianchi. Il colore, luminoso e tenue, spazia tra il porpora e il rubino. Il naso è accattivante di golosa frutta rossa, fragole di bosco, lamponi e di fiori carnosì, viola, glicine. Poi ancora sambuco e salvia. Asciutto al palato con acidità e tannino in sinergia. Dinamico, di grande persistenza che rimanda alla frutta fresca.



Il **Cerasuolo di Vittoria DOCG Classico 2018** matura in botti e tonneau per 12 mesi e affina in bottiglia per almeno 9 mesi. 60% Nero d'Avola, 40% Frappato. Nel calice è luminoso, rubino tenue. Al naso alterna note di frutta rossa matura, di agrume amaro anche in zeste, a pennellate di spezie vanigliate, liquirizia e finocchietto. Delicata struttura tannica contornata da buona freschezza e aromaticità. Giusto equilibrio della trama tannica con le altre componenti.

<https://vinodabere.it/sicilia-valle-dellacate-presenta-le-nuove-annate/>