

In evidenza Portrait aziendale

Valle dell'Acate, “Iri da Iri” e il terzo cerchio di fuoco / Tour nr. 5 Sicilia en Primeur

di: Gianmaria Tesei

3 giugno 2023



Sette terre, sette vini. È questo il motto che segna la realtà produttiva dell'azienda protagonista del terzo appuntamento del press tour nr. 5 di Sicilia En Primeur 2023 “Ragusa-Caltanissetta”, la cantina Valle dell'Acate.

Gaetana Jacono

Condotta da Gaetana Jacono, ragazza senza età di trabordante vitalità, imprenditrice consapevole e sensibile al fattore *accoglienza*, è lei ad accompagnare gli ospiti di SEP2023 sino al cuore del vecchio Feudo Bidini.

La contrada e i suoli

Biddini o *Biddine*, è una contrada lambita dal fiume Dirillo e caratterizzata da suoli che vanno dal sabbioso in varie tonalità di rosso sino al calcareo. Le sottozone principali: *Sottana, Soprana* e *l'Altipiano Soprana*. Collocata tra i 100 ed i 250 metri s.l.m., in linea d'aria a 13 km circa dal mare, Valle dell'Acate è estesa circa 70 ettari. Colli e vigne seguono il particolare andamento serpeggiante e ondulatorio del corso d'acqua, un fiume lungo 54 chilometri che i romani chiamavano *Achates*. La sua formazione avviene tra i Monti Iblei e arriva al mare dopo un dislivello di circa 1.000 metri.

L'azienda

Le prime vigne con produzione di vino iniziano attorno al 1870 con Giuseppe Jacono. Fruttuose le esportazioni di fine secolo verso la Francia dove risultarono determinanti le tecniche innovative nell'ambito dei metodi di spremitura con torchi Negro in luogo delle vecchie cianche. L'azienda prese la sua forma attuale nel 1981 con suo figlio, Giuseppe Jacono Jr., focalizzandosi maggiormente nella produzione di vini tipici di questo areale e conducendo, parallelamente, una coltivazione di agrumi e seminativo.

Nel segno della trasmissione familiare, il 1996 è l'anno di ingresso in azienda di Gaetana, figlia di Giuseppe. Dopo aver conseguito la laurea in Farmacia, Gaetana volgerà la sua attenzione all'export. I primi successi non tardano ad arrivare, in particolare verso mercato statunitense. Nel 2001 intraprende con il padre un complesso restauro dell'antico palmento – dove, tra le altre cose, si prevede di tornare a vinificare – e della dispensa, con un restyling che arriverà a compimento nel 2024.

Designata Brand Ambassador del Cerasuolo di Vittoria D.O.C.G. e del territorio ragusano e, nel 2014, Brand Ambassador di "WE-Women for Expo", Gaetana ha voluto che l'azienda entrasse a far parte nel 2020 del progetto "VIVA" Viticoltura Sostenibile, a significare l'amore per il territorio unito all'impegno verso la sostenibilità, un approccio condiviso con l'enologo Carlo Casavecchia.

In questo contesto di rigenerazione tecnologica e della sostenibilità, l'azienda sta realizzando la prima "Comunità Energetica del Vigneto d'Italia". Pannelli fotovoltaici sono stati posti su una struttura realizzata nei primi anni '80, l'energia qui prodotta sarà accumulata e distribuita anche a terzi. Coinvolte in questa iniziativa altre realtà vinicole della zona, alcune sprovviste della possibilità di avere impianti energetici propri. Da vedere il palmento e la bottaia, gioiosa e decorata al suo interno con colori vivaci e con campioni dei suoli delle vigne. Dieci i vini assaggiati, tra questi spicca il Cerasuolo di Vittoria Classico Iri da Iri 2015.

DOCG Cerasuolo di Vittoria Classico, Iri da Iri 2015

Le vigne di frappato e nero d'Avola si trovano sull'Altopiano di *Biddine Soprana*. La vendemmia avviene nei primi giorni di settembre. Dopo la pigiatura e la diraspatura, il mosto fermenta a contatto delle bucce per circa 10 giorni. Segue un affinamento in tonneau da 500 lt. per 36 mesi e in bottiglia per 18 mesi. Il colore è rosso rubino con riflessi granato. Al naso emergono note di frutta rossa, in prevalenza ciliegia, spezie, con fini fragranze di liquirizia e cacao. Al palato è morbido, pieno, elegante la trama dei tannini. La complessità affiora in modo inedito – attraverso il lungo affinamento – dalla interazione tra suoli e vitigni. Chiusura sentori balsamici. Lunga persistenza.

Note sul nome

Divina Commedia, canto 33, vv. 117-122: "(...) *Ne la profonda e chiara sussistenza de l'alto lume parvermi tre giri di tre colori e d'una contenenza; e l'un da l'altro come iri da iri pareo riflesso, e l' terzo pareo foco che quinci e quindi igualmente si spiri (...)*".

L'interpretazione: *nella limpida e profonda essenza della luce di Dio mi apparvero tre cerchi di tre colori e di una unica dimensione; e uno con l'altro sembrava il riflesso come due arcobaleni, e il terzo sembrava fuoco che spirasse da entrambi in egual maniera.*

Il 33° e ultimo canto della Divina Commedia celebra la Trinità e il mistero dell'Incarnazione. Dante tenta di esporre ciò che lui stesso definisce impossibile da descrivere, la visione – nel senso della folgorazione – del Creatore. Nei versi dal 46 al 145 la Vergine concede a Dante di addentrarsi e contemplare il mistero. Le parole "Iri da Iri" esprimono una convinzione medioevale secondo la quale si riteneva che al sorgere di due arcobaleni uno fosse il riflesso dell'altro (appunto, iri da iri). Il terzo arcobaleno, l'elemento sacro, è il risultato fiammeggiante, assoluto, che scaturisce dall'intersecarsi dei primi due. Dunque, il Nero d'Avola e il Frappato – i due arcobaleni – si fondono e si uniscono per dare vita ad un nuovo vino di potente eleganza e bellezza. I due arcobaleni si riflettono uno nell'altro, creando un "terzo cerchio di fuoco".

Altri vini degustati:

- Doc Sicilia Bianco, Zagra 2022 / Grillo 100% da terreno sabbioso-argilloso dal tipico colore giallo
- Thymbra / Vermentino 100%, da terreno sabbioso-calcareo
- DOC Sicilia Rosso, Il Frappato 2022 / frappato 100%, il terreno si trova a 100 metri s.l.m., suoli sabbiosi neri e ciottoli bianchi
- DOC Sicilia Rosso, Il Frappato 2021 / frappato 100% annata precedente
- DOCG Cerasuolo di Vittoria, BDN 2020 / nero d'Avola 60% e frappato 40%, rispettivamente da terreni sabbiosi, rosso scuro e chiaro;
- DOCG Il Cerasuolo di Vittoria Classico 2012 / nero d'Avola 60% e frappato 40%;
- DOC Sicilia, Il Moro 2019 / nero d'Avola 100%, da terreni sabbiosi neri;
- DOC Vittoria, Tanè 2015 / Nero d'Avola 100%
- DOC Sicilia Bianco, Bidis 2016 Magnum / un sorprendente chardonnay 100% che fa un affinamento leggero in barrique nuove, tuttavia per adesso uscito di produzione
- DOCG Cerasuolo di Vittoria "Classico", Iri da Iri 2015 / nero d'Avola 60% e frappato 40%, da terreni sabbiosi di tonalità arancio

Valle dell'Acate

Contrada Biddine Sottano

97011 Acate, RG

Tel. 0932874166

<https://www.valledellacate.com>

Ospitalità

Tel. +39 0932 874166

Cell. +39 339 4063138

Email. visite@valledellacate.it

