

In evidenza Vini

Zagra e Thymbra, il fascino discreto dei bianchi di Valle dell'Acate

di: Redazione

8 febbraio 2024



Tra le difficoltà di difendere un territorio rinomato per i suoi “rossi” capita talvolta di veder trascurati altri suoi figli, meritevoli, ma di colore diverso. È il caso di **Valle dell'Acate**, un'azienda vitivinicola del sud-est siciliano condotta da Gaetana Jacono con la consulenza dell'enologo piemontese Carlo Casavecchia. Famosa per i suoi **Cerasuoli di Vittoria** – attenzione, non ce n'è solo uno – e per il suo fragrante **Frappato**, Valle dell'Acate è gravata da un'antica grana, appunto quella di veder dimenticati i suoi figli “bianchi”. Ma prima di entrare nel merito, facciamo un breve cenno alle caratteristiche della cantina.

Valle dell'Acate è una azienda vitivinicola che coltiva in regime biologico, sostenibile (protocollo VIVA sustainable wine) che vanta un vigneto di circa 80 ettari. Si trova nelle contrade Biddini Soprana e Biddini Sottana, a ridosso di colline che sovrastano la valle creata dal fiume Dirillo. Proprio per questa particolare morfologia dei terreni, vanta una considerevole varietà di suoli, ben 7, fedelmente riportata nelle tipologie di vini prodotti con il progetto "7 terre per 7 vini". L'area – individuabile in quel triangolo compreso tra i comuni di Acate, Comiso e Vittoria – ha una vocazione che si perde nei secoli, peraltro confermata dal rinvenimento di una vicina necropoli greca e da numerose testimonianze documentali (rif. Kamarina).

Sui fatti riguardanti i vini, essi vanno messi necessariamente in relazione al territorio e al loro sviluppo. I luoghi, infatti, sono legati alle vicende della città di Vittoria, fondata nei primi anni del '600, e alle imponenti e redditizie attività agricole avviate nell'800 a rinforzo del mercato del vino francese. L'asse portante della produzione, come accennato, è oggi costituito dai due vitigni della **DOCG Cerasuolo di Vittoria** e di ricaduta della **DOC Vittoria**, il **frappato** e il **nero d'Avola**. Parallelamente, trovano spazio vitigni bianchi di intensa personalità come il **grillo** e il **vermentino**.

Zagra il Grillo delle Terre Gialle

I vigneti dello Zagra, un **Grillo Doc Sicilia**, si trovano sulla costa in Contrade Biddine Soprana e Biddine Sottana. Fondamentali i suoli che hanno una matrice sabbioso-argillosa e un caratteristico colore giallo (silts e argille del pleistocene inferiore). Sono terreni leggeri, ventilati e non distanti dal mare, che conferiscono ai vini un naso fresco con un floreale articolato e una bocca sapida e minerale. Il **2022**, dopo la vendemmia di metà/fine agosto, fermenta in acciaio e vi resta per 4 mesi. Seguono altri 4 mesi in bottiglia. Il colore è giallo paglierino brillante. Il naso è fragrante, solare, tipico con fiori di zagara, albicocca e agrumi, con piacevoli sentori minerali e di fieno. In bocca è fresco, sapido, vitale; sorprende per struttura e persistenza. Un vino ideale con una cucina di costa, frutti di mare, crudi e frittiture di pesce. Il riferimento al prezzo, un best-buy nel rapporto prezzo-qualità, si aggira sui 12 euro.

La scheda tecnica: scheda_Zagra

Thymbra, il Vermentino delle Terre Bianche

La pianta del *Thymbra Capitata*, più semplicemente nota come *timo*, cresce nel ragusano vicino al mare su rocce e dune sabbiose. È un arbusto molto aromatico che cresce spontaneamente. Il vino, un **Vermentino IGT del 2022**, è una novità aziendale.

Le vigne si trovano in una piccola zona dell'altopiano sopra il Dirillo, in contrada Biddine Soprana a 250 metri s.l.m.. I terreni sono calcarei, poveri, ma di buona profondità, caratterizzati da sabbie, silts e arenarie fossilifere incoerenti con una colorazione da giallo chiaro a biancastro, aventi permeabilità medio-alta di tipo mista per porosità nei silts e fessurazione nei livelli arenacei. Le viti non hanno molta vigoria e questo genera un una buona concentrazione del frutto che, grazie alla ventilazione, non matura mai eccessivamente. La vendemmia avviene l'ultima decade di agosto. Dopo la pigiatura e la fermentazione con lieviti selezionati, affina in vasche di acciaio per 4 mesi e in bottiglia per altri 3 mesi. Il risultato è un bianco potente, intenso, che chiude in modo bilanciato e con equilibrio. Il colore è giallo paglierino con riflessi dorati e verdi. Naso intenso con note di pesca, melone, lime, vaniglia e fiori di sambuco. In bocca è morbido, sapido, persistente, la freschezza è bilanciata. Succoso. Ritorna il timo con eleganza. Perfetto da abbinare con frittiture di pesce e di verdure, tempura, e piatti tipici come la caponata di verdure. Anche il Thymbra è un best-buy nel rapporto prezzo-qualità, costa tra 12 e 14 euro.

La scheda tecnica: scheda_Thymbra

Valle dell'Acate in numeri

Ettari di vigneto: 80

Bottiglie prodotte: 300.000

Fertilizzanti: compost e letame

Fitofarmaci: rame e zolfo

Diserbo: lavorazione meccanica/manuale

Fermentazioni: con lieviti selezionati

Uve: 100% di proprietà

Certificazioni: biologico certificato

I vini di Valle dell'Acate sono acquistabili on line su www.valledellacateshop.com. All'interno della tenuta è possibile prenotare esperienze enogastronomiche nella "House of Pairings" con lo chef Davide di Corato, oppure delle degustazioni in cantina.

Articoli correlati: **Valle dell'Acate, "Iri da Iri" e il terzo cerchio di fuoco / Tour nr. 5 Sicilia en Primeur**, di *Gianmaria Tesei*

<https://www.wineinsicily.com/valle-acate-iri-da-iri-cerasuolo-terzo-cerchio-fuoco-tour-nr-5-sicilia-en-primeur/>

Presentazione aziendale (2023) in pdf: [VDA_profilo aziendale 2023](#)

Valle dell'Acate

Contrada Bidini Soprano e Sottano – 97011 Acate (RG)

Tel. +39 0932 874166

Ospitalità e visite

Tel. 0932 874166 – 3394063138

<https://www.valledellacate.com>
