

In evidenza Portrait aziendale

Arianna Occhipinti, una Natural Woman tra le vigne di Ragusa / Tour nr. 5 Sicilia en Primeur

di: Gianmaria Tesei

24 maggio 2023



Il Tour nr. 5 di Sicilia en Primeur 2023 di Assovini Sicilia – alla scoperta delle vigne tra “Ragusa e Caltanissetta” – è stato inaugurato dalla cantina di Arianna Occhipinti.

Siamo tra Vittoria e Acate, in provincia di Ragusa. Qui il Cerasuolo di Vittoria, il Frappato e il Nero d’Avola la fanno da padrone. Le etichette di questa azienda sono ormai un *must* assoluto per gli appassionati di tutto il mondo.

L’azienda nasce diciannove anni fa in contrada **Fossa Lupo**. Qui i terreni sono misti sabbiosi e calcarei, l’altitudine è di 200 -280 metri s.l.m., mentre le viti hanno una età media di circa vent’anni. Verificata la straordinarietà delle condizioni pedo-climatiche di questi terreni, il passo successivo è stato espandersi anche alle contrade *Bastonaca*, *Pettineo*, dove si trovano terreni più sabbiosi dal colore bianco e castano scuro. Diversi i risultati, profumati e floreali i vini provenienti da vigne di oltre 62 anni.

Fondamentale è stata l’acquisizione dei poderi di contrada *Bombolieri*. Quest’ultima zona, che come Fossa Lupo costeggia la **SP68**, la *strada del vino* più antica della zona, costituisce l’areale produttivo a cui la Occhipinti si sente più legata. I terreni sono prevalentemente calcarei, una caratteristica che determina dei Frappato più eleganti, ma anche più tannici e, in generale, con una maggiore acidità e mineralità.

Oltre le singole diversità, l’obiettivo principale di Arianna è stato di focalizzarsi sui monovitigni, per magnificare le biodiversità e creare differenze di produzione a seconda delle aree messe a coltura, esaltando ogni sfaccettatura del territorio. Funzionale per questo proposito il regime biodinamico, seppure con certificazione in biologico, non per vantare mere certificazioni ma perché Arianna ha ritenuto essere la strada migliore per produrre e creare vino, soprattutto in queste zone. Dunque, l’amore per questi luoghi posti a ridosso degli Iblei l’ha spinto ineluttabilmente al rilancio di un’area in crisi da anni. Infatti, prima dell’inizio della sua attività, il trend della vitivinicoltura, secondo un flusso iniziato negli anni ’70, segnava una grave decrescita degli agricoltori. Numerosi, a partire da quel periodo, gli espianti, soprattutto del frappato perché ritenuto poco produttivo, così come furono progressivamente abbandonate grandi estensioni di vigne a vantaggio, invece, di campi e serre di ortaggi, pomodori, primizie.

Oggi il palmento restaurato è il cuore pulsante del baglio. Diffonde il candore luminoso del colore della pietra e sprigiona la matericità della storia della vinificazione. La sala degustazione, assieme al palmento, rappresentano una fase fondamentale di un viaggio esperienziale da non perdere. La palette di vini di Arianna Occhipinti è vitale, una *"natural woman"* testardamente siciliana che, oltre il notevole successo della produzione vinicola, propone due eccellenti oli extravergine di oliva, il Panta Rei da una cultivar di Nocellara del Belice, e il Gheta, da una cultivar di Tonda Iblea.

Tornando alla produzione enologica, le etichette *vino di contrada* sono identificati da due lettere, come SM, FL, PT, BB, che simboleggiano le iniziali delle suddette contrade da cui si originano. Ad esempio, tra i vini degustati, le etichette "SM" 2020 e 2022 individuano due Grillo in purezza provenienti dai vigneti a 490 metri s.l.m. di contrada Santa Margherita; il "PT" 2020 un Frappato proveniente da Contrada Pettineo, l' "FL" 2020 un Frappato proveniente da Contrada Fossa Lupo, mentre "BB" 2020 un Frappato proveniente da Contrada BomBoieri. Tra gli altri, il Grotte Alte 2018, un Cerasuolo di Vittoria prodotto secondo disciplinare da Nero d'Avola e Frappato in quota 50% ciascuno.

Una nota particolare è dovuta al Siccagno 2014, un Nero d'Avola 100% di raffinata concentrazione il cui nome fa riferimento alla capacità di questa varietà di resistere alla mancanza d'acqua. Dopo la pigiatura e la fermentazione, spontanea e per circa 25 giorni sulle bucce, affina per sei mesi in tini di cemento da 85 hl. e 22 mesi in botti grandi di rovere da 2.500 lt.. Colpisce per generosità e per la sua avvenenza gustativa. Alla vista è avvolto da un colore rosso rubino carico. Si schiude al naso con sentori di frutta rossa, tra cui si esalta l'aroma di ciliegia, e profumi di erbe proprie della macchia mediterranea. In bocca non tradisce le attese mostrandosi fine e fresco, con una buona trama tannica. Caratteristiche organolettiche e gustative che ne rivelano l'anima iconica. La scheda: Siccagno-Nero-d'Avola

Agricola Occhipinti

SP68 Vittoria-Pedalino KM 3,3

97019 Vittoria (RG)

<http://www.agricolaocchipinti.it>

Distribuzione Italia: Triple "A"

foto e testi di Gianmaria Tesei

