

Primo Piano

Arianna Occhipinti: “Il Frappato”, “Grotte Alte” e “SM” tra i 115 vini della World’s Best Sommeliers’ Selection 2026

di: Redazione

25 febbraio 2026



“Il Frappato 2023”, “Grotte Alte – Cerasuolo di Vittoria 2021” e “SM 2023” di Arianna Occhipinti sono stati inseriti nella World’s Best Sommeliers’ Selection 2026, una selezione di oltre 100 vini provenienti da 16 paesi giudicati da 29 sommelier e wine director provenienti da 17 paesi, riconosciuti a livello internazionale per la loro competenza nelle carte dei vini dei principali ristoranti e locali del settore. La selezione, promossa dal gruppo editoriale britannico William Reed, noto per le pubblicazioni e le classifiche internazionali nel settore food & beverage come *The World’s 50 Best Restaurants* e *The World’s 50 Best Bars*, serve come risorsa globale per i sommelier alla ricerca di vini interessanti per le loro carte, con la garanzia che ogni bottiglia è stata accuratamente selezionata da colleghi professionisti.

Il riconoscimento arriva pochi mesi dopo l'ingresso della cantina nella lista 51–100 dei **The World's 50 Best Vineyards 2025**, dove si è classificata al 78° posto, a conferma della crescente attenzione internazionale verso il progetto vitivinicolo Occhipinti.

"Riconosciamo nei sommelier una particolare attitudine: la capacità di approfondire i dettagli pur cogliendo i vini nella loro complessità e interezza", commenta Arianna Occhipinti, fondatrice dell'omonima azienda vitivinicola. "Questo riconoscimento è per noi un grande onore, perché conferma che i vini Occhipinti esprimono l'autenticità e la coerenza di un progetto agricolo radicale e orientato alla qualità. Ogni bottiglia nasce dal rispetto per la natura, dai vitigni autoctoni e dal desiderio di raccontare fedelmente il nostro terroir, esaltando i singoli appezzamenti tra Vittoria e Chiaramonte Gulfi. È un approccio che valorizza la policoltura, la biodiversità e la crescita professionale continua. Sapere che il nostro lavoro è apprezzato a livello internazionale ci rende orgogliosi e ci spinge a proseguire con passione e coerenza."

AZIENDA AGRICOLA ARIANNA OCCHIPINTI

La filosofia produttiva Occhipinti si basa su pratiche agricole biologiche, biodinamiche e naturali in genere, e metodi di vinificazione naturale sia nei vigneti che in cantina, percependo territorio, vignaiolo e agricoltura come un unico movimento. Per Arianna, il vino deve essere autentico, racconto del territorio, delle stagioni e della personalità di chi lo produce. La produzione vinicola comprende 10 etichette, con particolare attenzione ai vini di contrada, che esprimono le caratteristiche dei singoli territori.

Oltre al vino, l'azienda produce olio e, con l'obiettivo di conservare e tutelare la biodiversità e l'equilibrio tra piante, animali, piccoli organismi e la Natura in genere, viene coltivato grano Tumminia – antica varietà autoctona siciliana – alberi da frutto come pere, arance, mandarini e cedri, e capperi selvatici dei Monti Iblei per un totale di circa 26 ettari, affiancati da 1500 metri quadrati di orto, intervallati da mandorli e carrubi. La produzione di farina, pasta, biscotti, succhi, marmellate e confetture va a comporre la linea di prodotti Orto&Dispensa, trasformati in collaborazione con artigiani locali. Il lavoro di Arianna Occhipinti è riconosciuto a livello internazionale, con distribuzione in 60 paesi e una produzione annua di circa 160.000 bottiglie.

