Arianna Occhipinti: la rivoluzione gentile del vino naturale siciliano

Dalla folgorazione giovanile a Vinitaly a figura simbolo del vino naturale italiano: il percorso di Arianna Occhipinti tra visione, territorio, sostenibilità e qualità dei suoi vini siciliani

© Articolo di Patrick Cerqueti

Negli ultimi anni, poche personalità hanno lasciato un segno così profondo nel mondo del vino come **Arianna Occhipinti**. Viticoltrice visionaria, ha trasformato il suo legame con la terra siciliana in un autentico manifesto di territorialità e identità vinicola.

Già nel 2012, quando il suo nome era ancora poco conosciuto fuori dai circuiti di nicchia, il critico del **New York Times** Eric Asimov la indicava come una promessa destinata a brillare nell'universo del vino naturale (Wines Worth a Taste, but Not the Vitriol).

Oggi quella previsione è realtà: i suoi **vini** raccontano con sincerità il territorio che li genera e una filosofia produttiva radicale. La sua presenza a **Vinitaly 2025**, con le sue etichette più rappresentative, è stata un atto politico e coraggioso: un segnale di apertura in un contesto spesso segnato da contrapposizioni ideologiche. Un gesto che ribadisce il suo **ruolo di figura imprescindibile**

, capace di costruire ponti senza rinunciare alla propria visione.

L’azienda ha sede a Vittoria (Foto © Patrick Cerqueti).

Arianna Occhipinti, il vino come vocazione

Arianna Occhipinti non è cresciuta tra le vigne. O meglio: le vigne c’erano, nel paesaggio arso e luminoso dell’altopiano ibleo, ma non nel suo destino apparente. Eppure, a 16 anni, un Vinitaly la folgora: accompagna lo zio Giusto, uno dei tre fondatori della celebre **azienda COS**, e capisce che la sua strada è quella. Si iscrive a enologia a Milano, ma capisce presto che la teoria accademica non le basta. Viaggia in lungo e in largo (soprattutto tra i filari francesi e spagnoli), torna a Vittoria e nel 2004, a soli 22 anni, fonda la sua azienda agricola partendo da un ettaro di terreno coltivato a Nero d’Avola e Frappato accanto al palmento di Fossa di Lupo, un luogo magico «*dove la terra di sera si colora di rosso ed è pettinata dal vento che arriva dagli Iblei*».

Col tempo si espande recuperando piccole vigne in diverse contrade: **Bombolieri**, **Pettineo**, **Bastonaca**, **Santa Teresa**, **Serra d’Elia** e **Santa Margherita**. Oggi ne coltiva oltre 20, lavora con dieci collaboratori e **distribuisce i suoi vini naturali in 25 paesi**. Una storia di ritorno, ma anche di semina: di visione paziente e scelte controcorrente.

Arianna Occipinti coltiva oltre 20 vigneti in diverse contrade (Foto © Patrick Cerqueti).

Il territorio di Vittoria

A cavallo tra Otto e Novecento, l'**area viticola di Vittoria** conosce un periodo di straordinaria prosperità: la fillossera, afide che devasta le vigne europee, arriva tardi in Sicilia e così, mentre Italia e Francia fanno i conti con la penuria, le campagne di Vittoria, dell'Etna e di Pachino riforniscono le grandi produzioni continentali. È in quegli anni che nascono numerosi palmenti storici, testimoni di una tradizione che culminerà nel riconoscimento della **DOC Cerasuolo di Vittoria** nel 1975 e, trent'anni dopo, nella prima e unica DOCG della regione. Le uve simbolo del territorio sono il **Nero d'Avola** e il **Frappato**: quest'ultimo, per lungo tempo considerato minore e destinato al taglio, verrà rivalutato in modo radicale proprio da **Arianna Occhipinti**.

Oggi, nella provincia di **Ragusa**, si contano circa **850 ettari di vigneti**, di cui 250 coltivati per il Cerasuolo di Vittoria. A rendere unico questo angolo di Sicilia è soprattutto il **microclima dell'altopiano ibleo**: le giornate luminose sono mitigate dalla brezza marina e da notti fresche, con forti escursioni termiche che preservano l'acidità naturale delle uve, fondamentale per la freschezza e la longevità del vino.

I terreni dove nascono i vini di Arianna Occhipinti

È **tra Vittoria e il mar Mediterraneo** che si concentrano i terreni di Arianna, dove ogni tre

chilometri cambia la composizione del suolo: calcare, sabbia, argilla si alternano creando una straordinaria varietà pedologica. **Nove suoli, nove voci**: Arianna li lascia parlare uno a uno, vinificando le uve separatamente per restituire l'identità precisa di ogni parcella. Dal 2016 infatti questa visione si è tradotta nell'**idea di vini di contrada**: cru dall'identità marcata, Frappato a Vittoria e Grillo a Chiaramonte Gulfi solo per citarne un paio, che raccontano il territorio con estrema fedeltà.

In questo contesto, Arianna ha compiuto una vera **rivoluzione culturale**: ha riportato in primo piano il Frappato, prima considerato solamente come vino da taglio, dimostrando con vinificazioni in purezza che può dare vini eleganti, floreali, sottili, che per finezza evocano i grandi Pinot Noir. Il suo lavoro ha fatto scuola, e oggi rappresenta un riferimento per chiunque voglia comprenderne davvero il potenziale.

La SP68: una strada antica come il vino

Un dettaglio apparentemente tecnico come il nome di un vino, per Arianna, è sempre una scelta narrativa. La **SP68** non è solo una strada provinciale che collega le vigne al mare, ma un'antichissima via del vino. Secondo fonti storiche, è **uno dei più antichi tracciati utilizzati fin dall'età pre-romana** per trasportare il vino dalle campagne iblee alle colonie greche e romane della costa. Collegava città come Gela, Kamarina, Lentini, Catania: una dorsale commerciale e culturale lunga oltre tremila anni.

Oggi quella strada taglia il territorio di Vittoria, attraversando le vigne di Arianna, che ha voluto dedicarle due dei suoi vini più identitari: **SP68 Rosso** e **SP68 Bianco**. Non è solo un omaggio alle origini, ma un modo per inscrivere ogni bottiglia nel solco della storia.

Le etichette dell’azienda Arianna Occhipinti (Foto © Patrick Cerqueti).

La filosofia della coltivazione e vinificazione

I vini di Occhipinti sono figli di un’agricoltura biologica e biodinamica, certificata, ma soprattutto vissuta. **In vigna non si utilizzano diserbanti né prodotti sistemici**; solo zolfo e rame a basso dosaggio, sovesci, lavorazioni leggere. Le piante sono coltivate ad alberello o controspalliera, con rese bassissime e grande attenzione alla vitalità del suolo.

La vendemmia è manuale, con cernita rigorosa. In cantina, fermentazioni spontanee con lieviti indigeni, nessuna chiarifica o filtrazione, uso limitato di solforosa. I contenitori sono scelti in base al vino. L’obiettivo è sempre lo stesso: fare vini vivi, espressivi, che riflettano la terra più che la mano dell’enologo.

In cantina, solo fermentazioni spontanee con lieviti indigeni e nessuna chiarifica o filtrazione (Foto © Patrick Cerqueti).

Lo **SP68 Rosso, blend di Frappato e Nero d'Avola**, è un esempio di equilibrio tra immediatezza e profondità. È vinificato con macerazioni brevi, affinato in cemento, senza filtrazioni. Un vino vibrante, che racconta la Sicilia più autentica senza cliché. Il Bianco, da Moscato di Alessandria e Albanello, ha una struttura salina e aromi nitidi di erbe e fiori. Il **Cerasuolo di Vittoria**, infine, è il vino "nobile" della zona: fresco, elegante, longevo. Conquista per leggerezza e precisione, lontano da ogni eccesso.

Custodire, coltivare, condividere

Accanto al vino, l'azienda di Arianna Occhipinti porta avanti una **produzione agricola ispirata agli stessi principi di biodiversità**, rispetto e radicamento. La famiglia produce **olio extravergine d'oliva** sin dal Seicento, con uliveti secolari di **Nocellara del Belìce** a Castelvetrano e di Tonda Iblea a Chiaramonte Gulfi, da cui nascono le monocultivar **Gheta** e **Panta Rei**, estratti a freddo, intensi e territoriali.

Nel cuore delle vigne, in **Contrada Bombolieri**, prende vita anche il progetto Orto&Dispensa: 26 ettari tra grani antichi come la Tumminia, alberi da frutto, orti biodinamici e capperi selvatici. Una visione che supera i confini della viticoltura per abbracciare un'agricoltura integrata, dove ogni coltura dialoga con l'altra. «*Custodire e condividere*» – come ama dire Arianna – è il filo rosso che

unisce vigna, frantoio e orto.

Una voce femminile e libera

Occhipinti è diventata, senza proclami, una figura simbolo del vino naturale italiano. Non solo per la qualità dei suoi prodotti, ma per la forza silenziosa con cui ha imposto un modo diverso di fare impresa: sostenibile, coerente, profondamente radicato nel territorio. La sua è una rivoluzione gentile, portata avanti con grazia, rigore e un’indipendenza rara.

In un settore ancora in parte dominato da logiche patriarcali, la sua figura ha aperto spazio a molte altre donne del vino. La scelta di restare a Vittoria, di non espandersi troppo, di curare ogni dettaglio (dalla vigna all’etichetta) è un gesto radicale di coerenza. Un modello, più che un marchio.

Azienda Agricola Arianna Occhipinti
Vittoria-Pedalino Km 3,3 – Vittoria (RG)
www.agricolaocchipinti.it

Data di creazione
21/05/2025
Autore
redazione