

OCCHIPINTI







LA TERRA E IL CIELO: LA MIA AZIENDA



*Un luogo dove la terra, che la sera si
colora di rosso ed è pettinata dal vento che
arriva dagli Iblei, si appoggia da un lato a
una strada: l'SP68.*



Una strada statale come tante, ma con una storia speciale. Un tempo era di pietra, stretta poco più di un sentiero; tremila anni fa collegava Gela a Kamarina, percorreva - come oggi - le strade del Cerasuolo di Vittoria e da Caltagirone proseguiva per Catania e Lentini. Lì, stretta tra cielo e terra, la linea di quella strada

segnava anche il mio destino. Al primo ettaro di terra accanto al mio palmento, a Fossa di Lupo, ne sono seguiti altri. L'azienda si è estesa anche nelle contrade Bombolieri, Bastonaca e Pettineo. Eppure è ancora come il primo anno. Anche Bombolieri si trova sull'SP68. La vigna qui spazia e s'ingobbisce sullo zoccolo calcareo



della contrada, le viti sono di venti e più anni, e la corte su cui affacciano le cantine riesce a intrappolare tutta la forza solare degli Iblei. Mai come in questo nuovo approdo mi sento di aver percorso una strada coerente. Mai come a Bombolieri sento che mi sto portando

dietro passato e futuro allo stesso tempo. Era la più antica strada del vino mai attestata. Su quella strada generazioni e generazioni di contadini si erano messi in marcia per portare il loro vino fino alla costa.

*La corte su cui affacciano
le cantine riesce a
intrappolare tutta la forza
solare degli Iblei.*





UN VINO UMANO

Goethe diceva: "La materia non è nulla, quello che conta è il gesto che l'ha fatta".

E il primo gesto che ho imparato facendo vino è stato accettare. Accettare la diversità dei suoli, dell'inclinazione del terreno, dell'altitudine, e l'originalità di un vigneto.

Accettare vuol dire rispettare. Rispettare la terra e il suo equilibrio. Rispettare la vigna con i gesti sapienti di una agricoltura sensibile. Rispettare la fermentazione grazie all'uso di lieviti indigeni. Rispettare il vino come se fosse una persona. Una persona che si porta dietro un mondo, una storia, un'atmosfera.



*"Rispettare il vino come se
fosse una persona.
Una persona che si
porta dietro un mondo, una
storia, un'atmosfera."*



E sa della terra da cui nasce. Il vino che mi piace fare non è semplicemente un vino biologico.

È un vino naturale come penso di essere io. Che nasce dalla mia sensibilità per le cose vere e dai miei gesti, le

mie attenzioni d'amore. Un vino che, nelle sue armonie e asperità, dice della terra dove è nato e anche di me. Per questo sono convinta che il vino naturale, oltre a un vino buono, sia anche un vino umano.



SP68 BIANCO

Il nome di una strada, per un vino che è un viaggio. Quello dei contadini che già tremila anni fa partivano dalle campagne con le anfore, e poi le botti, e dentro il frutto del loro lavoro, la fatica, la gioia, ancora l'odore della terra. Il viaggio degli agricoltori, anche oggi diretti alla loro vigna, tra incontri e parole scambiate, sotto il cielo limpido degli Iblei.



CLASSIFICAZIONE	TERRE SICILIANE IGT
VARIETÀ	MOSCATO DI ALESSANDRIA 60% ALBANELLO 40%
ALTITUDINE	280 S.L.M.
TERRENO	MEDIA CONSISTENZA. PROVIENE DA SABBIE SUB APPENINICHE DI NATURA CALCAREA
AGRICOLTURA	BIOLOGICA, NESSUN INTERVENTO CHIMICO
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	GUYOT
ETÀ MEDIA DELLE PIANTE	15 ANNI
DENSITÀ DI IMPIANTO	6.000 CEPPI PER ETTARO
EPOCA DI VENDEMMIA	ULTIMA SETTIMANA DI SETTEMBRE
FERMENTAZIONE	CON LIEVITI INDIGENI, MACERAZIONE DI 156G SULLE BUCCE
AFFINAMENTO	6 MESI IN VASCHE DI CEMENTO, 1 MESE IN BOTTIGLIA, NESSUNA FILTRAZIONE

SP68

SP68 è una strada ma anche un vino giovane. Fresco e piacevole, con un gusto delicato che porta con sé il sapore del sole e la freschezza di questa terra.



CLASSIFICAZIONE	TERRE SICILIANE IGT
VARIETÀ	FRAPPATO 70% NERO D'AVOLA 30%
ALTITUDINE	280 S.L.M.
TERRENO	MEDIA CONSISTENZA. PROVIENE DA SABBIE SUB APPENINICHE DI NATURA CALCAREA
AGRICOLTURA	BIOLOGICA, NESSUN INTERVENTO CHIMICO
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	GUYOT E CORDONE SPERONATO
ETÀ MEDIA DELLE PIANTE	15 ANNI
DENSITÀ DI IMPIANTO	6.000 CEPPI PER ETTARO
EPOCA DI VENDEMMIA	ULTIMA SETTIMANA DI SETTEMBRE, PRIMA DECADE DI OTTOBRE
FERMENTAZIONE	CON LIEVITI INDIGENI, MACERAZIONE DI 156G SULLE BUCCE
AFFINAMENTO	6 MESI IN VASCHE DI CEMENTO, 1 MESE IN BOTTIGLIA, NESSUNA FILTRAZIONE



IL FRAPPATO

Il Frappato nasce dal mio sogno di ragazza di fare un vino che sapesse della terra che lavoro, dell'aria che respiro, e dei miei stessi pensieri. È aspro, sanguigno ed elegante. È Vittoria e i monti Iblei. È il vino che più mi somiglia, coraggioso, originale e ribelle. Ma non solo. Ha origini contadine, per questo ama le sue radici e il passato che si porta dentro; ma, nello stesso tempo, è capace di lottare per migliorarsi. Conosce la raffinatezza senza dimenticare mai se stesso.



CLASSIFICAZIONE	TERRE SICILIANE IGT
VARIETÀ	FRAPPATO DI VITTORIA
ALTITUDINE	280 S.L.M.
TERRENO	MEDIA CONSISTENZA. PROVIENE DA SABBIE SUB APPENINICHE DI NATURA CALCREA
AGRICOLTURA	BIOLOGICA, NESSUN INTERVENTO CHIMICO
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	GUYOT E ALBERELLO
ETÀ MEDIA DELLE PIANTE	40 ANNI
DENSITÀ DI IMPIANTO	6.000 CEPPI PER ETTARO
EPOCA DI VENDEMMIA	PRIMA DECADE DI OTTOBRE
FERMENTAZIONE	CON LIEVITI INDIGENI, MACERAZIONE DI 30GG SULLE BUCCE
AFFINAMENTO	14 MESI IN BOTTI DI ROVERE DI SLAVONIA DA 25 HL, 1 MESE IN BOTTIGLIA, NESSUNA FILTRAZIONE

SICCAGNO

Il Siccagno è il mio Nero d'Avola, nato da quell'uva concentrata che appunto si dice Siccagno. Il Nero che tanto racconta la Sicilia, che è selvaggio, ma anche fresco ed elegante, al sapore di frutti rossi. Che ha un che di nobile e aristocratico, ma anche malinconico come un poeta o un filosofo. Che è passionale, pieno di calore umano e di contrasti. Il Nero che è l'uva dei nostri padri e unisce la Sicilia da angolo ad angolo e meglio ne coglie da secoli lo spirito. Un vino che amo profondamente, e che fin dal primo anno è sempre con me.



CLASSIFICAZIONE	TERRE SICILIANE IGT
VARIETÀ	NERO D'AVOLA
ALTITUDINE	280 S.L.M.
TERRENO	MEDIA CONSISTENZA. PROVIENE DA SABBIE SUB APPENINICHE DI NATURA CALCREA
AGRICOLTURA	BIOLOGICA, NESSUN INTERVENTO CHIMICO
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	GUYOT E ALBERELLO
ETÀ MEDIA DELLE PIANTE	35 ANNI
DENSITÀ DI IMPIANTO	6.000 CEPPI PER ETTARO
EPOCA DI VENDEMMIA	PRIMA DECADE DI OTTOBRE
FERMENTAZIONE	CON LIEVITI INDIGENI, MACERAZIONE DI 25GG SULLE BUCCE
AFFINAMENTO	22 MESI IN BOTTI DI ROVERE DI SLAVONIA DA 25 HL, 2 MESI IN BOTTIGLIA, NESSUNA FILTRAZIONE

GROTTE ALTE

Grotte Alte è un luogo: i costoni di roccia calcarea sui quali si regge Vittoria, la mia città. Ma è anche un vino, il mio Cerasuolo di Vittoria, da uve Frappato e Nero d'Avola, la sintesi della mia Sicilia. È un vino mediterraneo che conserva la sapidità del mare e tutta l'aria e le escursioni termiche dei monti Iblei. È armonioso e ha conosciuto un lungo invecchiamento. Forse è il più ambizioso dei miei vini. Elegante e fiero.



CLASSIFICAZIONE	CERASUOLO DI VITTORIA CLASSICO DOCG
VARIETÀ	NERO D'AVOLA 50% FRAPPATO DI VITTORIA 50%
ALTITUDINE	280 S.L.M.
TERRENO	MEDIA CONSISTENZA. PROVIENE DA SABBIE SUB APPENINICHE DI NATURA CALCREA
AGRICOLTURA	BIOLOGICA, NESSUN INTERVENTO CHIMICO
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	GUYOT E ALBERELLO
ETÀ MEDIA DELLE PIANTE	40 ANNI
DENSITÀ DI IMPIANTO	6.000 CEPPI PER ETTARO
EPOCA DI VENDEMMIA	PRIMA DECADE DI OTTOBRE
FERMENTAZIONE	CON LIEVITI INDIGENI, MACERAZIONE DI 30GG SULLE BUCCE
AFFINAMENTO	32 MESI IN BOTTI DI ROVERE DI SLAVONIA DA 25 HL, 4 MESI IN BOTTIGLIA, NESSUNA FILTRAZIONE



PASSO NERO

Lavorare con la terra. Amarla, rispettarla, parlarle. E da lì trovare il coraggio di sperimentare, di cercare percorsi nuovi, partendo da certezze consolidate. Anche questa è una sfida. E così ho riflettuto e ho pensato che l'evoluzione del Nero d'Avola poteva anche essere l'appassimento come si faceva una volta per conservare l'uva d'inverno. È nato il Passo Nero, un passito non troppo dolce che mantiene la sua acidità originaria.



CLASSIFICAZIONE	PASSITO TERRE SICILIANE IGT
VARIETÀ	NERO D'AVOLA
ALTITUDINE	280 S.L.M.
TERRENO	MEDIA CONSISTENZA. PROVIENE DA SABBIE SUB APPENINICHE DI NATURA CALCREA
AGRICOLTURA	BIOLOGICA, NESSUN INTERVENTO CHIMICO
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	ALBERELLO
ETÀ MEDIA DELLE PIANTE	15 ANNI
DENSITÀ DI IMPIANTO	6.500 CEPPI PER ETTARO
EPOCA DI VENDEMMIA	PRIMA DECADE DI OTTOBRE
APPASSIMENTO	15 GG
FERMENTAZIONE	CON LIEVITI INDIGENI, MACERAZIONE DI 76G SULLE BUCCE
AFFINAMENTO	16 MESI IN TONNEAU DA 750L USATE, 6 MESI IN BOTTIGLIA, NESSUNA FILTRAZIONE

GRAPPA DI FRAPPATO

Le bucce del frappato sono spesse e profumate ed è per questo che ho pensato ad una grappa con quest'uva. Il resto è il lavoro attento di Giovanni La Fauci, mastro distillatore a Valdina, Messina.



ALCOL	44% VOL
VINACCE	SELEZIONATE DA UVA FRAPPATO DI VITTORIA RACCOLTA IN C.DA FOSSA DI LUPO
DISTILLAZIONE	IN ALAMBICCHI DISCONTINUI SENZA AGGIUNTA DI ZUCCHERO
	MASTRO GIOVANNI LA FAUCI DELLA DISTILLERIA GIOVI
NOTE DI DEGUSTAZIONE	LA GRAPPA SI PRESENTA CRISTALLINA, MORBIDA E ROTONDA. AL NASO RICORDA NOTE FLOREALI E SPEZIATE. E' UNA GRAPPA ARISTOCRATICA E SENZA UGUALI, CON NETTA CONFERMA DEI PROFUMI. PERSISTENTE
TEMPERATURA OTTIMALE	10C°



OLIO D'OLIVA EXTRA VERGINE

La vita di ogni siciliano è legata in un modo o nell'altro all'olio. La nostra va indietro negli anni, per una tradizione di famiglia, la cui produzione di Nocellara del Belice risale al 1600. La mia in particolare ha, nelle corse tra gli alberi di ulivi secolari, nelle ginocchia sbucciate per le molteplici cadute e negli occhi lucidi per le olive amare in bocca, i ricordi più belli, dove la raccolta

rappresentava un incontro di festa e racconti, di tante famiglie nello stesso baglio, dove noi bambini giocavamo spensierati mangiando pane e olio

appena molito, che pizzicava tanto, ma era unico ed è unico ancora oggi, verde, dorato, fragrante. Per fortuna tutto ciò si ripete ancora, sicuramente con la stessa voglia di scherzare, la stessa spensieratezza e gioia di un tempo. Oltre alle vecchie proprietà di Castelvetro, abbiamo in C.da Piraino a Chiaramonte Gulfi un uliveto secolare di Tonda Iblea. Da questi alberi derivano le nostre monocultivar, Gheta e Pantarei.

◇

*La vita di ogni siciliano
è legata in un modo o
nell'altro all'olio*

◇

GHETA

E' il nome di mia nonna. Margherita, chiamata Gheta da me e dai suoi nipoti. Sono i suoi alberi di Nocellara del Belice e per me tanti ricordi. Di lei, di noi e di questa terra a me familiare che è la Valle del Belice.



ZONA DI PRODUZIONE	CASTELVETRANO, CONTRADA LATOMIE
CULTIVAR	NOCELLARA DEL BELICE
AGRICOLTURA	NATURALE
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	SPECIALIZZATO AD OMBRELLO
ETÀ MEDIA DELLE PIANTE	80 ANNI
RACCOLTA	INIZIO NOVEMBRE, BRUCATURA A MANO
ESTRAZIONE	CICLO CONTINUO A FREDDO
STOCCAGGIO	SERBATOI DI ACCIAIO INOX
ASPETTO	VELATO
COLORE	GIALLO DORATO CON RIFLESSI VERDI
PROFUMO	INTENSO DI OLIVA APPENA MOLITA
SAPORE	FRUTTATO
DENSITÀ	MEDIO-ALTA
IMPIEGO	A CRUDO E IN COTTURA

PANTAREI

La Tonda Iblea è arrivata nella mia vita successivamente quando ho cominciato a fare vino a Vittoria. E presto questi alberi secolari di c.da Piraino a Chiramonte Gulfi si sono fatti amare. Aspetto l'olio al frantoio come una nascita. E' tradizione forte, che scandisce ogni anno la fine della mia vendemmia e l'inizio dell'autunno. Stagione che adoro.



ZONA DI PRODUZIONE	CHIARAMONTE GULFI, C.DA PIRAINO
CULTIVAR	TONDA IBLEA
AGRICOLTURA	BIOLOGICA
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	SPECIALIZZATO AD OMBRELLO
ETÀ MEDIA DELLE PIANTE	SECOLARI
RACCOLTA	SECONDA METÀ DI OTTOBRE, BRUCATURA A MANO
ESTRAZIONE	CICLO CONTINUO A FREDDO
STOCCAGGIO	SERBATOI DI ACCIAIO INOX
ASPETTO	VELATO
COLORE	VERDE CON RIFLESSI DORATI
PROFUMO	FRUTTATO INTENSO
SAPORE	ARMONICO CON PUNTE DI AMARO E PICCANTE
DENSITÀ	MEDIO-ALTA
IMPIEGO	A CRUDO E IN COTTURA

LA SICILIA È UN LUOGO DA
MILLE VOLTI, MA ESISTE UNA
SICILIA CHE CONSIDERO MIA.
SI COMPONE DI STRADE, COLORI
E ODORI DISPERSI NELL'ARIA.
LA MIA SICILIA È FATTA DI
CAMPAGNA E DI ROCCIA, QUELLA
DEI MONTI IBLEI, LA PARTE
FORSE MENO CONOSCIUTA DI
TUTTA LA REGIONE.





Saint-Exupéry

Amo questa frase di Saint-Exupéry. Mi ha sempre guidata nella mia attività di produttrice. E infatti parto sempre dall'idea che la terra sia solo un dono. Ho il dovere di lasciarla a chi verrà dopo di me sana, curata, amata. Mi piace quella frase perché si lega a quello che sono io, al mio modo di lavorare, e nello stesso tempo mi lancia verso il futuro. Di stagione in stagione la terra mi parla, mi ascolta, mi risponde. Il nostro è un dialogo silenzioso e autentico. È per questo

che non ho "una formula", ma delle convinzioni che nascono dall'esperienza.

Prima di ogni altra cosa, credo in un rapporto rispettoso con la terra: un contatto diretto che si trasforma in conoscenza profonda. Credo che ci sia un equilibrio, quello della natura, da rispettare in ogni gesto: dalla coltivazione e dalla potatura - che deve essere netta, pulita - fino alla lavorazione del frutto. Equilibrio che si può riassumere così: da un'uva buona viene un vino buono.



Preferisco lavorare la terra a mano e uso unicamente uve cresciute organicamente, senza l'uso di pesticidi, fungicidi, erbicidi, fertilizzanti chimici o sintetici.

Considero una ricchezza le essenze spontanee che crescono in vigna e aiutano il terreno ad ossigenarsi e ad alimentarsi. E così uso i sovesci: pianto il favino o delle graminacee nel terreno della vigna per poi ribaltarle nel periodo primaverile.



In vigna rispetto le piante intorno che sono una risorsa, mantenendo la biodiversità per non disturbare l'equilibrio naturale delle cose. Cerco di mantenere i vecchi cloni di queste uve, la selezione massale e l'innesto in campo. La vigna in questo modo è più resistente e robusta, porta dentro di sé la trama di un passato e la forza per il futuro.



Anche la raccolta viene fatta a mano. L'uva viene selezionata prima in vigna e poi in cantina, solo in questo modo posso scegliere i grappoli migliori, più sani e più maturi.

Se la cura della vigna è fatta con attenzione, il passaggio in cantina diventa più semplice e richiede pochi interventi. Uva sana, fermentazioni spontanee, lieviti indigeni, bassissimo contenuto di solforosa.



E poi l'assaggio. Assaggiare in cantina e fuori mi fa conoscere ancora meglio i vini, riflettere sull'annata e pensare alla prossima.

Non amo troppo questo desiderio costante di dover etichettare i vini che facciamo secondo dei metodi. Il mio è sicuramente un vino naturale, ma ancor prima è un vino di territorio. Nato dal rispetto del terreno e della vigna.

Da un terreno rispettato nasce un vino rispettoso: rispettoso delle sue unicità e di chi lo berrà perché è un vino sano e sincero. Ma anche un vino buono. Nato dall'amore costante di chi lo ha fatto.





OCCHIPINTI



WWW.AGRICOLAOCCHIPINTI.IT

AZIENDA AGRICOLA
ARIANNA OCCHIPINTI
CONTRADA BOMBOLIERI
SP68 VITTORIA-PEDALINO, KM 3,3
97019 VITTORIA (RG), SICILIA
—
T. +39 0932 1865519
INFO@AGRICOLAOCCHIPINTI.IT

