

COS'È SOLCO?

Non è una rivista. Non è un libro.
E tanto meno un house organ aziendale.
Solco è un progetto. Messo su carta.
Nasce dall'esigenza di un fare un punto
sullo stato dell'arte. Del vino.
Di un vino in particolare, il Frappato
di Vittoria. Ma non solo. Vent'anni fa
Arianna Occhipinti ha iniziato a lavorare
la vigna, a produrre vino, a creare la
sua cantina. E sono vent'anni che il mondo
della viticoltura vive una rivoluzione,
un nuovo modo di fare, di pensare questo
mestiere ancestrale. Solco è l'occasione di
riflettere su questo mondo.
Vini naturali? Vini puri? Una moda?
Uno stile di vita? Le domande sono tante.
E Solco è il luogo dove porsele. Non tanto
per trovare risposte, ma per attivare
riflessioni e confronti.

Il "solco" è un segno agricolo deciso ma,
potenzialmente, è una retta che non finisce
mai. Questo è il nostro spirito. Questa la
nostra idea.

Questo è Solco.

SOMMARIO

EDITORIALE

A cosa sono serviti questi vent'anni di amore?	ARIANNA OCCHIPINTI	P.4
---	--------------------	-----

TEMI

Il vino che non ti aspetti	SALVO FOTI	P.12
UN WORKSHOP SUL FRAPPATO DI VITTORIA	WAIATA KALMA GUGLIELMO MANENTI ARIANNA OCCHIPINTI GIUSTO OCCHIPINTI NIKOLAS RESIN	

TRAME

Oltre il rumore	FABIO MAZZA	P.26
Dietro a un tappo	MASSIMO VITALE	P.30

TERRE

A cosa serve una vigna antica?	ROBERTO MERLO	P.40
La poesia del palmento. È solo nostalgia?	BRUNO OCCHIPINTI	P.44

TRACCE

Creatività in azienda?	MASSIMILIANO SACCARELLI	P.52
UNA RIFLESSIONE FUORI DAI PROCESSI		
Rompere gli schemi / Breaking the frame	ARIANNA OCCHIPINTI	P.58

TEMI

È l'agorà del magazine: uno spazio aperto dove sarà affrontato il tema del numero da diversi punti di vista e con diversi spunti di dibattito e di riflessione.

È lo spazio delle idee.

TRAME

Questo è il momento della narrazione: storie di persone, frammenti di esperienza.

È lo spazio della vita.

TERRE

Qui invece alziamo lo sguardo per osservare i paesaggi, la terra, gli orizzonti. Da qui si scruterà il passato e si getterà l'occhio verso il futuro: geografia umana, territorio, strade da percorrere.

È lo spazio dello spazio.

TRACCE

Per finire, una sezione dove la cultura e l'arte sono evocate per avere un punto di vista diverso sul tema del mese. Canzoni, libri, quadri, film che sappiano raccontare il nostro tema: una playlist, le trame di un romanzo, i colori di un dipinto...

È lo spazio dell'ispirazione.

A cosa sono serviti
questi 20 anni
di amore?

“Parlare di Frappato è come parlare di amore” – “Ma sempre di amore si parla?”
– “Sì.” “È amore sanguigno, ribelle quando ti fa arrabbiare, romantico, corporale e quando a casa. quando sei non metti  silenzioso, ritorna Quello che, giovane, se confini, ti fa perdere, ma se poi, in fondo è quello giusto, ti fa anche ritrovare, nel rispetto assoluto dell'uno e dell'altro.”

“È quella intuizione o incontro che nella vita puoi riconoscere alcune volte. L'amore che ti eleva, dove ognuno tira fuori il meglio di sé. Quello che ci fa costruire e non distruggere pezzettino per pezzettino la nostra vita.”

Ricordo me, passare da una vigna all'altra quando, per conto dell'Università di Milano, dovevo rilevare delle vigne di Frappato di Vittoria, la mia prima scoperta delle contrade. Ricordo la terra rossa, quasi arancione, la sabbia sottile sulle caviglie un po' sudate che rimaneva attaccata, i pantaloncini e i calzini intrisi di rosso, come se avessi giocato a tennis per tre ore sulla terra battuta. Lo avevo abbandonato il tennis, a malincuore, perché era difficile quando ci giocavo poter trovare quella serenità di cui necessitavo, quella consapevolezza che forse solo oggi piano piano riesco a riconoscere. Era meglio correre i 100 mt, veloci, che trasformano i blocchi in potenza. Non quelli di partenza, i blocchi della vita. In quegli anni ancora correvo, in quella forma diversa da oggi, che appartiene alla bramosia della ricerca a tutti i costi di un sé, di una strada da percorrere che, se scovata, surfando tra le onde, potrebbe non lasciarti mai più.

Io l'ho trovata abbastanza presto, aprendo con le mani, come un sipario, quelle foglie di colore verde intenso e coriacee in una vigna a Pettineo, osservando quel blu violaceo, che gli acini del Frappato creano al rifrangersi del sole, facendo scorgere le sue nervature. La devi masticare la sua buccia per comprenderla, la stessa che ritrovo oggi nel tannino dei suoi vini. È uno sguardo di riconoscimento.

Mi sembrava regale nella sua somiglianza al Pinot nero e al Nebbiolo, le uve mito, le certezze che in quegli anni irrobustivano il pensiero mio e di molti, ma consapevole che avrebbe potuto tracciare il suo percorso in un angolo del Mediterraneo, lontano da quella viticoltura di matrice europea che studiavo. Ci siamo presi per mano con il Frappato: io avevo bisogno della sua eleganza, della sua storia da raccontare, della sua bellezza e stratificazione, del suo potenziale enologico per diventare ciò che

sono adesso e il Frappato in fondo aveva anche bisogno di me. Di chi lo raccogliesse con amore e orgoglio, lo stesso che alla prima uscita ufficiale nel Settembre 2005 con la mia prima vendemmia 2004, in un contesto dove questo vitigno era solo tagliato con il Nero d'Avola per produrre il Cerasuolo di Vittoria o utilizzato per i vini 'entry level', si scorgeva dalle mie parole, di fronte agli sguardi attoniti che avevano

CI SIAMO PRESI PER MANO CON IL FRAPPATO: IO AVEVO BISOGNO DELLA SUA ELEGANZA, DELLA SUA STORIA DA RACCONTARE, DELLA SUA BELLEZZA E STRATIFICAZIONE, DEL SUO POTENZIALE ENOLOGICO PER DIVENTARE CIÒ CHE SONO ADESSO E IL FRAPPATO IN FONDO AVEVA ANCHE BISOGNO DI ME.

ascoltato pochi difendere il proprio lavoro così; che ancora un lavoro in fondo non era. Non siamo figli di un Dio minore, sentimento troppo spesso manifestato negli atteggiamenti di alcuni siciliani quando 20 anni fa dovevano parlare di questo territorio, di sé, nel confronto con gli altri.

Da dove arriva questo orgoglio?

Dai racconti di mio zio Giusto¹, dalla storia e dal vissuto con Marco De Bartoli², dai racconti di Beppe Rinaldi³, dai miti francesi, dallo sguardo di Giovanna Morganti⁴ quando racconta il suo meraviglioso Le Trame che nel 2004 mi fece piangere. Da Porthos⁵, nobile, ribelle e disperato. Dalla virtuosità e abilità di Luca Gargano⁶, dalla musica fuori e dentro il vino e dalle intuizioni pindariche di Frank Cornelissen⁷. Dalla vicinanza con Elena Pantaleoni⁸, con la quale ho mosso i primi e secondi passi per conoscere il senso della bellezza, dalla passione, determinazione e sensibilità di Elisabetta⁹, dalle mani e dal cuore grande di alcuni produttori friulani di confine, Stanko, Dario, Josko¹⁰, dalla solidità e dalla bellezza delle proprietà dei Pianeta¹¹, dalla storia dei Tasca¹² e dal dialogo, dall'altra parte della Sicilia, con un giovane vignaiolo alle prime armi come me, Nino Barraco¹³, che mi ha fatto rivivere Marsala, la mia città natale, che con mia madre avevo conosciuto per i suoi miti e il suo mare, per l'odore, a me caro, delle alghe in fermentazione, che mi ha aiutato a riconoscere presto le riduzioni nei vini e a volte anche ad amarle; come una Marsala di terra, e non di mare, di vigne, di cultura contadina. Che mangia la pecora e non la triglia dello Stagnone che io tanto adoro.

Mi mancava esperienza, mi mancavano vendemmie in giro per il mondo, ma avevo osservato lo sguardo di chi il vino lo fa profondo e ho capito che prima di tutto era una connessione emotiva forte che andava creata; poi la tecnica, quella del gesto semplice che porta un essere umano a fare vino, avrebbe fatto il resto.

L'artigiano compone la sua tela, pezzo dopo pezzo con le mani che si muovono in sincrono con gli occhi e la mente, occhi che potrebbero anche chiudersi continuando a riconoscere, filo per filo tra le dita che si muovono impetuose e delicate, l'odore di quello che sarà.

¹ Giusto Occhipinti
Produttore a Vittoria RG, Azienda Agricola COS

² Marco De Bartoli
Cantine Marco de Bartoli, "vignaiolo visionario" conosciuto per l'impegno nel valorizzare il Marsala

³ Beppe Rinaldi
Azienda Agricola Giuseppe Rinaldi, Barolo CN

⁴ Giovanna Morganti
Produttrice a Castelnuovo Berardenga SI, Cantina Le Boncie

⁵ Porthos
Rivista indipendente nata nel 1999 da Porthos Editore

⁶ Luca Gargano
Velier GE, storica azienda familiare genovese che si occupa di importazione e distribuzione di distillati, liquori e vini

⁷ Frank Cornelissen
Produttore a Passopisciaro, Castiglione di Sicilia CT, Azienda Agricola Frank Cornelissen

⁸ Elena Pantaleoni
Produttrice a Piacenza PC, Azienda Vitivinicola La Stoppa

⁹ Elisabetta Foradori
Produttrice a Mezzolombardo TN, Azienda agricola Foradori

¹⁰ Stanko Radikon, Dario Princic, Josko Gravner
Produttori Friulani di confine

¹¹ Pianeta
Azienda vitivinicola Pianeta, Sicilia

¹² Tasca
Azienda vitivinicola Tasca d'Almerita, Sicilia

¹³ Nino Barraco
Azienda Agricola Barraco, Marsala

Fare vino per me è tutto questo, un gesto naturale. E il Frappato è un amico dolce che mi accompagna.

Questi 20 anni sono ricchi di incontri, di apnee e di risvegli, e se i primi dieci anni sono stati veloci ma allo stesso tempo vissuti a pieno, nella costruzione di un sogno mai avuto prima, direi un'intuizione, un richiamo, i secondi dieci diventano conoscenza, perfezionismo, solidità, riflessione, perdita e riparazione. Dai racconti e osservazione della sabbia rossa, che ritornava sempre nelle parole dei produttori vittoriosi, quando descrivevano i loro vini, alla scoperta del calcare. Calcareniti, Trubi, Gessi, Marne. Un mondo a me nuovo.

FARE VINO PER ME È TUTTO QUESTO,
UN GESTO NATURALE.

Dalla superficie alla profondità.

Un percorso obbligato e contemporaneamente una via di non ritorno. Così come è difficile tornare indietro da un mondo che ti fa riscoprire il senso del gusto e delle persone attraverso il gesto del vino artigianale, così è quando inizi a scendere nelle profondità delle radici e studiare ciò che poi nel vino ritrovi, in termini di naso e bocca.

Non possiamo dire che quando è asciutta la roccia ha un odore, ma nel vino quell'odore lo senti, e nella bocca è come succhiarla questa roccia. In fondo è proprio così. Il calcare di Bombolieri nel vino lo senti.

Ed è in quel gioco tra sabbia e calcare, nelle sfumature che colorano una miriade di terre diverse, perché la terra "cancia ri parmo a parmo", capaci di dare vini diversi, che ritrovi contemporaneamente le stesse ricerche di amici come Roberto e Alfonso di Envinata a Tenerife e in Spagna, di Dani e Fernando di Comando G, una generazione di scopritori di suoli e vigne, camminatori instancabili, in una strada che per loro non avrebbe una fine se non dettata dal buon senso che ti porta a non voler confondere in eccesso il consumatore e quieti per fortuna questa ricerca compulsiva, che in questi vini si riconosce.

Una strada che puoi solcare anche qui a Vittoria, territorio di un potenziale unico, modello di un'agricoltura del Mediterraneo che oggi sposta lo sguardo viticolo su queste frontiere. 8 km dal mare e 8 km dai Monti Iblei. Tra Scirocco e Provenza.

Caldo, vento, clima secco, a tratti arido, la più alta radiazione solare in Europa insieme ad Almeria in Spagna, una sabbia che potrebbe arrivare a 70/80° C di temperatura eppure ricopre come un mantello, una riserva di umidità e freschezza assorbita dalla roccia, come fa una borraccia di terracotta

umida a mantenere l'acqua fresca che ti viene offerta in una giornata torrida estiva.

E poi gli amici d'Oltralpe, in Francia, la scoperta di territori amati da molti, che mi hanno insegnato ad affinare quel naso che piano piano mi ha fatto riconoscere molto meglio la mia terra e il mio Frappato.

Inizia così una zonazione interna delle parcelle che prima erano state prese in affitto per necessità e che poi, una volta acquistate, in un quadrato di circa 5 km per lato, nelle contrade storiche, ricche di vecchi palmenti di quella storia che fu, diventano un tesoro quando ti rivelano cosa nascondono.



Questo percorso, nell'individuazione di suoli e contrade, non solo aiuterà l'etichetta de Il Frappato, che oggi voglio celebrare e che mi accompagna dai primordi, a trovare la sua strada definitiva, ma mi porterà anche ai tre VINI DI CONTRADA – Pettineo, Fossa di Lupo e Bombolieri.

Il Frappato con la sua vigna di C.da Bastonaca, di sabbia limosa e tufo, che dona eleganza e setosità e un colore di cerasa, e la vigna grande di C.da Fossa di Lupo, la prima da me piantata, da una selezione massale attenta ma anche rispettosa della biodiversità e della libertà, con la sua sabbia scura e calcare bianco compatto, che dona frutto e acidità e

un tannino denso.

Ma non solo... Santa Teresa, Serra d'Elia, Spedalotto, Fondo Monaci. E poi da Vittoria a Chiaramonte Gulfi alla scoperta dei Monti Iblei, sul sentiero del calcare, in quella parte coltivata e agricola ricca di marne argillose, a 500 m s.l.m. in C.da Santa Margherita, alla ricerca del vecchio mare, della selce e del Grillo.

Una strada di non ritorno, un viaggio che continua e che non trova la sua meta se non nelle radici delle sue vigne...perché in fondo, l'amore non è più bello quando evolve?



PARTE I

TEMI

IL VINO CHE NON TI ASPETTI

SALVO FOTI – WAIATA KALMA – GUGLIELMO MANENTI
ARIANNA OCCHIPINTI – GIUSTO OCCHIPINTI – NIKOLAS RESIN

Il Frappato è l'interprete sorprendente di una terra complicata, un vitigno duttile e adatto a raccontare chi lo produce, la sua visione, la cultura enologica e le potenzialità di chi ci lavora.

E con una radice profonda nella zona di origine: Vittoria. Ne discutono insieme alcuni produttori, da diverse prospettive, ma con un sentire comune: la passione.

Siamo nella cantina di Arianna a Vittoria con alcuni protagonisti del Frappato per discutere sul presente e sul futuro di questo vino così capace di raccontare un territorio. Una tavola con tanti calici e le loro bottiglie, che sono frutto di un'interpretazione personale di questo vigneto.

Il 20 febbraio 2025 Arianna Occhipinti, Giusto Occhipinti, Guglielmo Manenti, Nikolas Resin, Waiata Kalma e Salvo Foti si sono incontrati nel salotto dell'azienda Arianna Occhipinti per parlare di Frappato, di futuro, di territorio e di gesti, azioni che possono aiutare a svilupparlo.



Giampaolo Gravina era stato invitato a condurre questa discussione. Avrebbe sicuramente apportato un contributo filosofico fondamentale grazie alla sua capacità di far luce sulle zone più profonde della cultura del vino. Giampaolo non c'è più. Per questo vogliamo dedicare a lui questo nostro incontro.

ARIANNA OCCHIPINTI



ARIANNA OCCHIPINTI

Quella che uscirà ad aprile è la ventesima etichetta, la ventesima annata del mio Frappato. Questo per me è un momento importante. Ho bisogno di fermarmi a riflettere sullo stato delle cose, cosa è stato, cosa sarà, cosa possiamo ancora fare, cosa è per me, per noi, il Frappato. Ho sentito il bisogno di condividere questa occasione con alcuni protagonisti del nostro territorio, con chi ci lavora da tanti anni e chi è arrivato da poco e ha deciso di trasferirsi qui per amore di questo vino.

Mi faceva piacere mettere insieme persone diverse, con un'idea diversa del proprio lavoro, ma che stimo particolarmente. Protagonisti del Frappato che, nella diversità di ognuno, mettono tanto impegno, tanta cultura, tanto voler fare **e anche sentimento**, che è quello che credo abbia caratterizzato un po' il nostro lavoro, quello di tutti noi.



IL FRAPPATO SECONDO I PRODUTTORI

GUGLIELMO MANENTI

La mia è una storia particolare: ho una piccola azienda in contrada Bastonaca. Sono forse il più microscopico dei produttori rispetto a quelli che fanno parte tra i soci del consorzio del Cerasuolo di Vittoria. Eppure, sono stato chiamato a ricoprire il ruolo di presidente...

SALVO FOTI

Mi è sempre piaciuto lavorare come interprete di un vigneto attraverso il vino. Come enologo lo faccio da molto tempo, soprattutto sull'Etna. Lì, come produttore, ho una piccola azienda con i miei figli.

NIKOLAS RESIN

Sono tedesco. Quando studiavo enologia in Germania ho conosciuto i vini di Vittoria tramite l'azienda COS di Giusto. Me ne sono innamorato. Ho deciso di venire a lavorare qui. Poi, con la mia compagna, abbiamo trovato un luogo dove potevamo creare un'azienda a Vittoria. In totale sono cinque ettari a Serravalle.

GIUSTO OCCHIPINTI

Ho appena terminato la mia quarantacinquesima vendemmia, nella mia azienda: COS. Ed è sempre il momento più emozionante del nostro lavoro. Mai uguale.

WAIATA KALMA

Io invece sono nata in Nuova Zelanda. A 14 anni mi sono trasferita in Francia, dove ho studiato. In seguito, ho lavorato come sommelier a Londra, Melbourne, e di nuovo a Parigi. Ho conosciuto i vini di Sicilia in Australia. E poi, con Nikolas, siamo venuti a lavorare qui.



Quindi avete deciso di venire proprio qui, in un territorio della Sicilia che non è facilissimo rispetto ad altre zone, come l'Etna. Perché, chi ve l'ha fatto fare?

WAIATA KALMA

Quando abbiamo scelto dove volevamo vivere, vinificare, avere figli, abbiamo pensato anche su quali uve volevamo lavorare. Il Nero d'Avola è interessante, però il Frappato è stata l'uva, il vitigno che volevamo toccare, coltivare, bere. È per questo innamoramento che siamo finiti qui.

LA SFIDA DELL'IDENTITÀ: FRAPPATO "DI VITTORIA"?

Qual è la peculiarità di fare il vino in Sicilia?

GIUSTO OCCHIPINTI

Se ci pensate non esiste un posto al mondo dove la vendemmia dura da luglio a fine ottobre. Stiamo parlando di 200 chilometri che sono niente in un'isola, tutto sommato, apparentemente omogenea. Eppure, cambia tutto da chilometro a chilometro. La Sicilia, come diciamo tutti, è un continente. Lo è nella geologia, per le sue macro-aree, micro-aree, lo è nei salti termici, lo è nella piovosità.

GUGLIELMO MANENTI

Verissimo. Noi, per esempio, usiamo l'alberello, quindi abbiamo un sistema di allevamento un po' in controtendenza qui a Vittoria. Da un punto di vista agricolo, stiamo sperimentando come si comporta questa pianta. E questo mi permette di fare delle osservazioni. Dal 2006, quando ho iniziato, ho visto tutta una serie di annate "no" in cui ci sono state delle piovosità critiche nelle diverse fasi produttive. Quello che ho notato è che in annate estremamente calde, il Frappato soffre di meno rispetto al nostro Nero d'Avola. Quest'ultima vendemmia è stata veramente dura per via della pioggia che non c'era stata: il Frappato è un vitigno che ha risposto bene anche in condizioni di grande stress climatico. È un vitigno che in questo territorio funziona molto bene. Questo potrebbe promettere bene per il futuro.

Questo aspetto climatico incide anche sull'invecchiamento? Come invecchia il Frappato?

ARIANNA OCCHIPINTI

Oggi il Frappato è un vino che tutti, bene o male, vendiamo nei primi due anni, e che il mercato assorbe nei primi 5-6 anni. Poi il potenziale di invecchiamento è un'altra cosa. Abbiamo fatto qualche tempo fa una verticale di 17 annate: vi devo dire che è risultato assolutamente integro e aveva ancora delle cose da raccontare. Questo mi conforta. E nulla ci vieta di conservarlo per vederlo poi in carte dei vini importanti, magari fra qualche anno. La sua acidità, il pH, la buccia spessa, un tannino molto interessante: ci sono tante cose che rendono questo vino resistente nel tempo e, a livello produttivo, ci si può puntare molto.

GUGLIELMO MANENTI

La caratteristica della longevità è ancora inespressa, perché non c'è stato il tempo, per molti di noi, di verificarla. Potrebbe essere interessante puntare su questa caratteristica per valorizzare il territorio.

Però noi vendiamo un vino fresco che va bevuto, diciamo, in maniera abbastanza facile. A me non dispiace essere in un wine bar, sfruttare la capacità comunicativa di un vino facile e veloce. Tendenzialmente sarei meno interessato a una clientela ristretta, sicuramente molto più competente, disponibile a spendere qualcosa in più per un vino che in effetti ha la potenzialità, giustamente, di poter invecchiare. Però può essere. Parliamone.

La questione è interessante perché determina molto anche il modo di raccontare il Frappato che viene presentato come un vino, appunto, piacevole, immediato, fresco e giovane. Però si possono anche raccontare le ottime potenzialità di invecchiamento, allargando il mercato. E la sua immagine.

WAIATA KALMA

Il Frappato non è mai stato vinificato per durare, ma per essere consumato subito. Eppure, risulta eccellente anche dopo vent'anni. Quindi vuol dire che può essere sia bevuto subito che durare nel tempo. Vedo che nel mercato ha una marcia in più perché è siciliano, è fresco, è fruttato e poco alcolico. È un vitigno che si trova ormai nelle carte vino del mondo, perché è unico. Anche il Nero d'Avola ha tanti aspetti bellissimi, ma è più legato alla Sicilia in generale. Mentre **il Frappato dà un'immagine dell'isola completamente diversa**. E fortemente legata a questo territorio. Le uniche persone che ho incontrato che non amano particolarmente il Frappato sono proprio i clienti siciliani.

SFIDE E OPPORTUNITÀ: CLIMA, MERCATO E FUTURO

I siciliani capiscono il Frappato?

ARIANNA OCCHIPINTI

Quando ho iniziato a produrlo era un prodotto economico, che si vendeva per pochi euro. Non veniva riconosciuto il valore del vitigno. Ho cercato di fare un discorso diverso sull'identità del Frappato e ho aumentato il prezzo di vendita. Oggi sicuramente la situazione è cambiata. Anche se molti ristoratori locali ancora non lo capiscono appieno. Il fattore di essere pochi produttori pesa tanto, nel senso che non esistono ancora molte etichette di Frappato frutto di interpretazioni di un valore tale da poter fare un discorso più articolato, anche con i sommelier.

GIUSTO OCCHIPINTI

È vero. Il problema è anche che siamo ancora troppo pochi. Onestamente devo ammettere che l'ingresso di Arianna nella comunità ha costituito un salto quantico, ce ne vorrebbero sparse un po' in giro, clonate tipo la pecora Dolly e mandate a colonizzare questo territorio. Lei ha avvicinato anche un mondo giovane al vino e ha dato al suo lavoro un'impronta di gioiosità, di riscatto. Questo per dire che ci vuole passione, rigore, e soprattutto materiale umano. È per questo che **credo che ogni imprenditore debba restituire una quota del proprio valore al territorio**. La verità è che in un luogo così, è davvero difficile orientarsi. Abbiamo bisogno di stare assieme. Certo, da soli si va più veloce, però si perde l'orizzonte. **Abbiamo bisogno del territorio, abbiamo bisogno di riconoscerci nell'identità di Vittoria**.



Salvo Foti



Guglielmo Manenti



Waiata Kalma e Nikolaos Resin



Giusto Occhipinti

SALVO FOTI

Per questo insisto: bisognerebbe chiamarlo sempre “Frappato di Vittoria”. Non abbandonerei mai questo vettore fondamentale per indicarne l'identità. Insistendo anche sulla ristorazione: probabilmente i clienti che non l'hanno amato è perché sono abituati ad altri frappati, allevati in altre zone che non sono proprio rappresentative. Allora è chiaro che la Sicilia, in generale, può essere ancora più valorizzata se si riesce a creare e comunicare questa biodiversità interna di quello che chiamiamo giustamente “continente”.

Possiamo usare il Frappato come chiave di lettura di una cultura vinicola e di una zona specifica?

SALVO FOTI

Esatto. Il Nero d'Avola è un vitigno della Sicilia sudorientale che la politica commerciale ha fatto diventare genericamente “siciliano”. Ma non è così. Il Nerello Mascalese, che è stato comunicato come identificativo di una zona, dimostra che l'intimità tra il vitigno e il suo luogo d'elezione funziona anche commercialmente. **Un altro aspetto fondamentale è la civiltà vitivinicola, l'uomo che ci lavora.** Il produttore. Quando mi portano un Frappato voglio sapere se è di Giusto, di Arianna o di Guglielmo. Dobbiamo imparare a raccontare soprattutto chi è l'interprete di questo vitigno.

Sarebbe a questo punto utile capire se secondo voi il Frappato è più identificativo di altri vigneti rispetto al territorio?

NIKOLAS RESIN

È il motivo per cui, io e Waiata, siamo venuti a Vittoria. Ci ha convinto l'idea di lavorare con un vino così elegante, con potenzialità così promettenti. Nella nostra interpretazione non lo vediamo come un vitigno con una gradazione molto alta, e nemmeno con una macerazione molto spinta. In Italia c'è l'idea che un vino per essere importante deve essere molto macerato, come il Brunello e il Barolo. Per me il vino deve avere un'espressione più semplice. Speriamo negli anni di esaltare sempre di più il lavoro agricolo che c'è dietro. E un approccio che sappia valorizzare le sostanze organiche, la vita, la biodiversità, all'interno di un territorio.

WAIATA KALMA

È un vino che non ti aspetti, difficile da raccontare a parole, con note tecniche. L'ideale sarebbe venire qui per conoscerlo veramente e vedere dove nasce, assaggiarlo e soprattutto incontrare le persone che lo fanno.

Come vi ponete il problema delle nuove generazioni? Il Frappato, poco alcolico, immediato, identitario, può convincere un pubblico che si sta allontanando dal mondo del vino?

ARIANNA OCCHIPINTI

Mi sono sempre impegnata per rendere fruibile qualcosa di difficile. Quando ho iniziato a lavorare in questo settore si facevano investimenti economici importanti e si fuggiva da un approccio più propriamente agricolo a favore del mercato. Il fatto di aver iniziato a vent'anni è stata la dimostrazione che è un lavoro che si può fare, anche in maniera semplice, partendo da progetti minimi. In questo modo cresci con il tuo progetto e non sei inondato da qualcosa di più grande di te. Credo che un pubblico giovane si sia avvicinato

a me perché ho cercato di trasmettere l'idea di un'agricoltura possibile, di un vino possibile. Ho però mantenuto una serie di tradizioni agricole che è fondamentale preservare, una cultura di pratica agronomica che non può essere dimenticata.

È difficile fare agricoltura in un territorio come questo?

ARIANNA OCCHIPINTI

Guarda, mi piace parlare anche di agricoltura in termini positivi perché la mia generazione è figlia di un mondo che ha sofferto con l'agricoltura; chi faceva il contadino ha mandato i figli a studiare, a fare le professioni, lontano dalla terra. Ed è il motivo per cui Vittoria non ha vignaioli giovani. Qui ha sofferto soprattutto chi faceva vino. È il motivo del non sviluppo della nostra denominazione. Qui l'agricoltura che funziona è la serricoltura. L'agricoltore vittoriese, figlio del vittoriese, non farebbe mai quello che facciamo noi, la nostra fatica in vigna. Se non analizziamo la parte sociale di questa terra, faremmo fatica trovare nuove prospettive.

Come si può rilanciare una denominazione, un territorio, una pratica agricola?

ARIANNA OCCHIPINTI

Si può fare se hai una visione. Che però appartiene a questi produttori presenti e a pochi altri. Come Planeta, Master of Wine. Ma è chiaro che **un territorio lo fondi o lo rilanci se c'è un'identità comune.**

Una denominazione per il Frappato, prendendo esempio di altri territori, con un lavoro più strutturato per creare un'immagine comune, secondo voi è fattibile?

GIUSTO OCCHIPINTI

Il problema è **qui la viticoltura non si vede.** E il paesaggio non aiuta. Salina si promuove facilmente grazie al fatto di essere nelle isole Eolie, l'Etna ha il vulcano. Sono posti dove il territorio quasi si comunica da solo. **La vera agricoltura eroica (ride) la facciamo noi. Con 90mm di acqua all'anno e un paesaggio vinicolo che fai fatica a vedere.**

NIKOLAS RESIN

Io la vedo in modo più ottimistico. Noi stiamo puntando molto sull'aspetto prettamente agricolo di questo territorio: non solo vino ma anche arance, olive, ortaggi. E per farlo ci ispiriamo all'agricoltura rigenerativa. Per me è oggi l'approccio più moderno e più futuribile che possiamo trovare. E questo perché vediamo che ogni annata è sempre più difficile. Noi dobbiamo recuperare, migliorare le terre, però dobbiamo in qualche modo riuscire a frenarlo questo cambiamento climatico e anche invertirlo. Ci sono delle teorie su come farlo.

CONCLUSIONI: UN VINO, UNA STORIA, UN TERRITORIO

Dati i problemi, avete in mente delle azioni da fare per un rilancio del territorio vinicolo di Vittoria?

GUGLIELMO MANENTI

Per un vero rilancio bisogna invertire quelli che sono i punti di debolezza, come lo scarso numero di bottiglie prodotte. E negli ultimi anni, per questioni anche climatiche, si sono ridotte ancora di più. Avremmo bisogno di giovani e nuovi produttori, come Nikolas e Waiata, che vengano qui e impiantino nuovi vigneti. Così si innesterebbe un circolo virtuoso e alcuni problemi, come una certa trascuratezza e abbandono del territorio, comincerebbero a sparire. Abbiamo anche scarsa capacità comunicativa: siamo un'orchestra scordata. Viviamo, ognuno di noi, in una comfort zone, perché bene o male le bottiglie le vendiamo. Ma se riuscissimo invece a parlare un unico linguaggio, sui circa 40 produttori che compongono il consorzio, potremmo evolvere. **Serve una leva comune su cui lavorare, che può essere la denominazione o il vitigno o il territorio:** sono tutti cerchi concentrici che bisogna attivare tutti insieme.

GIUSTO OCCHIPINTI

Potremmo anche operare come il FAI, che compra ville e edifici storici e li rivitalizza. Si potrebbe fare lo stesso con i nostri palmenti vecchi e abbandonati e con le vigne: comprare dei terreni e darli in gestione ai ragazzi, a giovani imprenditori. Coinvolgendo, per esempio, le banche del territorio che hanno tutto l'interesse a rendere questa terra ricca e produttiva.

ARIANNA OCCHIPINTI

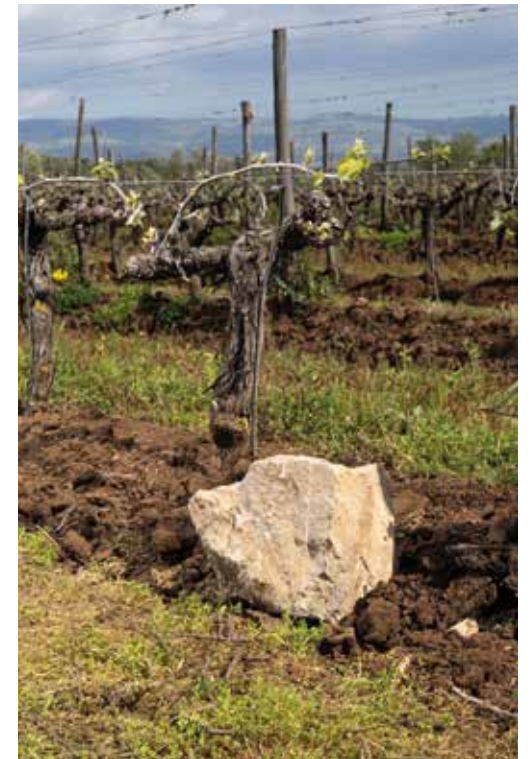
È anche fondamentale attivare una condivisione, uno scambio, tra produttori: creare cioè l'occasione di assaggiarci i nostri vini a vicenda, con regolarità: questo fa crescere la consapevolezza enologica e viticola, e gli ambiti produttivi. Perché **è vero che qui mancano le vigne, ma manca anche una visione sul vino.** Poi **è fondamentale creare una narrativa comune: un'identità geologica, un'identità vinicola, un'identità di vino.**

GIUSTO OCCHIPINTI

Ricordandoci però di lavorare prima di tutto sui soggetti del territorio, perché è qui che noi viviamo. Solo così possiamo pensare di elevarci. Bisogna alimentare e far crescere una realtà che non è fatta solo di appassionati come noi, ma anche di produttori che fanno il minimo indispensabile. Farli amare di più questa terra, tenerla pulita. Il rispetto del territorio: chi ha fatto grande il Brunello è stata una comunità incredibile che ha lavorato nel rispetto del Brunello. **Chi è andato a produrre sull'Etna ha rispettato l'Etna. Ricordiamocelo.**

SALVO FOTI

È poi fondamentale la formazione delle persone che lavorano in vigna. Quando ho iniziato era più facile trovare delle persone che avevano le conoscenze agricole. Adesso non è più così. Serve una formazione specifica che sappia rispondere alle esigenze di questo particolare territorio. Sono d'accordo con Arianna sulla necessità di formare una massa critica: incontrarsi, confrontarsi e crescere insieme come produttori. Un modo per scambiare problematiche e soluzioni. In questo modo si comincia a **creare comunità e identità vera.** Un momento di crescita per tutti. E affrontare insieme le sfide. Noi oggi abbiamo un'unica certezza: il cambiamento climatico. Ogni anno ci troviamo di fronte a sfide sempre nuove e la condivisione di soluzioni sarà sempre più necessaria. Infine, la comunicazione: io punterei prima di tutto sulle persone del posto, i ristoranti, le trattorie, le pizzerie. Cosa fanno loro del Frappato? Lo stanno raccontando? E come? **Bisognerebbe recuperare prima di tutto l'orgoglio delle radici.** E formare una coscienza. Puntare sulle persone. In fondo sono loro il territorio.





**A COSA
SONO SERVITI
20 ANNI DI
RIVOLUZIONE?**

Oltre il rumore.

Una riflessione di
FABIO MAZZA

Tutto scorre veloce, velocissimo.
Il tempo per gli altri, per le proprie
passioni, per sé stessi: sempre meno,
sempre più sfuggente. Se faticiamo persino
a ritagliarcene un istante, come possiamo
davvero fermarci a osservare ciò che ci
circonda?

Ciò che mangiamo, ciò che respiriamo, ciò che – senza
che ce ne rendiamo conto – ci definisce ogni giorno.
Sempre in moto, sempre di fretta, immersi in un flusso
che non interrompiamo mai davvero, permettiamo ad
altri di illuminare la strada al posto nostro, suggerendoci
direzioni e persino anticipando le nostre scelte, fino
a renderle quasi inevitabili. Il risultato? Percezioni
preconfezionate, gusti indotti, pensieri guidati. L'illusione
di una selezione che, in realtà, è già stata fatta a monte.
Siamo affascinati dalle belle storie e spesso preferiamo
farci cullare da una narrazione ben costruita piuttosto
che porci domande scomode. Il racconto è ormai un'arte
raffinata, capace di plasmare desideri e percezioni, di
dare valore a ciò che prima ne aveva meno e di svuotare
di significato ciò che, invece, meriterebbe spazio.
Nel mondo del vino, questa dinamica è esasperata
all'ennesima potenza. "Marketing", così lo definiva il mio
istrionico prof. Davide Gaeta.

Il racconto, questo sì che è un grande tema. Saper
raccontare o, ancora meglio, sapersi raccontare oggi vale
più della sostanza, più del percorso, più della costanza.
Il mondo si muove veloce, la memoria si accorcia, il
mercato divora storie e passa oltre. Un'azienda che oggi
è sulla bocca di tutti, domani potrebbe non esistere più.
Un'etichetta che diventa icona in un istante, il giorno dopo
è già vecchia, scavalcata dall'ennesima novità.
E allora, di tutto questo tumulto, cosa resterà davvero?

Per l'89,3% degli italiani il vino è competenza
e cultura. Il 70,1% dichiara che di un vino
gli interessa non solo il sapore, ma la
provenienza, la storia e la cultura dei vini
locali, come espressioni della straordinaria
biodiversità territoriale del nostro Paese.

Modelli di consumo: a oltre il 63% degli italiani
capita di bere vini "alternativi", con quote pari
al 73,2% tra i giovani, al 64,8% tra gli adulti e al
51,8% tra gli anziani. Una scelta anche legata
alla capacità di raccontare i territori, un valore
per l'87,9%.

FONTE: REPORT ENPAIA-CENSIS 2024 PER
VINITALY

Ci stiamo appassionando a qualcosa di autentico o
stiamo solo inseguendo l'ennesima narrazione ben
congegnata e preconfezionata? Siamo ancora in grado
di distinguere il valore reale dal rumore di fondo o stiamo
davvero perdendo la capacità di un'analisi oggettiva? E
se il problema non fosse solo il racconto, ma il bisogno
compulsivo di novità che ci spinge a inseguire, scoprire,
bruciare e dimenticare?

Nel vino, la tensione tra sostanza e
narrazione è sempre più marcata. Nuove
aziende, nuovi volti, nuovi territori
d'elezione emergono senza sosta, alimentando
un pubblico affamato di storie, di questo
chiacchieratissimo hype, di cambiamento.
Ma quanti di questi protagonisti saranno
ancora qui tra vent'anni? Quanti, invece,
si dissolveranno nel bicchiere, inghiottiti
dall'oblio come tanti altri prima di loro?

Tra chi insegue il vento e chi resta saldo, il panorama è
tutt'altro che uniforme: da un lato, aziende recenti dalle
ambizioni fragili, dall'altro nuove realtà che poggiano su
idee concrete.

Chi ha radici solide non teme le derive effimere. Chi
stabilisce una storia e uno stile non teme le variazioni,
perché vive nella propria costanza e nel percorso
organico che lo ha portato fin lì. Che si tratti di aziende
storiche alle prese col passaggio generazionale o di
cantine nuove che muovono i primi passi, sono loro gli
anelli più esposti alla tempesta, quelli che non hanno
bisogno di urlare e dimostrare, quelli che scelgono la
coerenza all'hype. Un movimento silenzioso che, però,
inizia a farsi sentire.

Persone che tornano nelle terre natali per raccogliere
l'eredità familiare e darle nuova luce, valorizzando il
lavoro di chi le ha precedute. Oppure nuovi protagonisti
che investono tempo, risorse e speranze in un sogno
concreto.

È ancora una volta il neoclassicismo che avanza:
riconosce e rispetta la grandezza altrui, non cerca lo
scontro sterile ma è curioso e si mette in discussione. In
un panorama dominato dal bisogno di apparire, la vera
rottura è tornare alla sostanza, alla profondità, alla verità.

Ma per farlo serve coraggio e caparbia. Serve visione e tanto, tanto studio. Serve saper rinunciare alle scorciatoie, alle tentazioni della fama prematura e allo scendere a compromessi con chi - di questi fuochi fatui - detta tempi e modalità d'ingresso, nascita e scomparsa.

Ancora una volta, prendiamoci il tempo per capire dove stiamo andando, con quali strumenti e con chi al nostro fianco.

Perché una bottiglia, quando lascia la cantina, è solo a un terzo del percorso: è lì che inizia la vera sfida.

Serve visione, capacità di leggere il mercato e, soprattutto, il coraggio di mettere in discussione ogni certezza. Di fermarsi, ascoltare e ripensare, senza paura di ricalibrare il percorso.

Altro passaggio spesso dimenticato: l'autocritica e l'ascolto. Rarissimi. Eppure necessari.

Quindi, cosa fare? Come muoverci nel mare magno delle novità? Come re-imparare a distinguere? Studiando, viaggiando, confrontandoci. Aprendoci al dialogo con il "vecchio", con ciò che è stato grande, a prescindere che incontri o meno i nostri gusti e le nostre aspirazioni. Là fuori ci sono storie incredibili da ascoltare e interiorizzare, territori dimenticati eppure grandissimi, viticoltori altrettanto grandi eppure svaniti. Ma la gloria non si dissolve: il tempo la concentra come una fionda, tendendola fino al limite, fino a quando - all'improvviso - la rilancia con forza nel futuro. E il mercato, poi, se ne ricorda.

Mettiamoci più spesso nei panni del nostro cliente. Chiediamoci come renderlo nostro complice, come trasmettergli il valore senza gridarlo, come fargli percepire la nostra visione. Come rimanere, piuttosto che come tornare. Dobbiamo anche interrogarci sulla nostra responsabilità. Perché, in fondo, chi produce, chi comunica, chi distribuisce il vino, ha un dovere nei confronti di chi lo beve. Un dovere che va oltre il marketing, oltre l'estetica della narrazione. Un dovere che risiede nella capacità di creare cultura, di trasmettere conoscenza, di

educare al gusto senza piegarsi alle mode passeggere. Troppo spesso dimentichiamo che là fuori c'è un mondo che alle nostre elucubrazioni attribuisce il giusto peso, un pubblico che ci premia con la sua fiducia e il suo denaro, e che quando sceglie una nostra bottiglia vuole, semplicemente, concedersi un momento di piacere.

Vogliamo davvero privarci della leggerezza di questo dono che offriamo agli altri?

Se non lavoriamo per queste persone, allora per chi? E soprattutto, ricordiamoci sempre che, senza chi le stappa, tutto questo è solo esercizio di ego e vanità.

Dietro a un tappo

INTERVISTA DI GIANLUCA BISCALCHIN

Massimo Vitale è l'ultimo sugheraio di Sicilia. Un mestiere antico impastato di territorio, di molteplici saperi, di rispetto per la natura e di salvaguardia ambientale. E di ossessioni: accarezzare le piante, annusare il sughero, cercare la perfezione per fornire ai produttori di vino con una visione, un piccolo miracolo.

È diventato sinonimo di un difetto, il peggiore incubo del vinificatore. Eppure, il tappo rappresenta l'ultimo atto di un anno di lavoro in vigna e in cantina. Sigilla la fatica, le speranze, le scelte di un vignaiolo e consegna il suo prodotto al tempo. Porta con sé un carico di responsabilità enorme. Per questo l'azienda Occhipinti ha scelto di collaborare e supportare un artigiano ispirato come Massimo. L'incontro con Arianna, durante la decortica del sughero nel Bosco di Santo Pietro, ha fatto nascere l'idea di collaborare per creare un tappo ottimale. Insieme hanno iniziato un percorso comune di custodi di un paesaggio fatto di vigne, ma anche di boschi, di alberi e di conoscenza. In poche parole, di biodiversità. Vera. Che comprende anche la valorizzazione di un mestiere antico, in via d'estinzione, come quello del sugheraio...

“Fare questo lavoro è da pazzi. Non vivo mai tranquillo perché non so mai quello che succederà nel tempo. È il problema di noi sugherai: se la bottiglia si guasta, se sa di tappo, è colpa nostra quindi e a quel punto non puoi rimediare. Capisce?”

Immagino. Come lavora per placare la sua ansia?

Sono un tipo sempre alla spasmodica ricerca della perfezione. Praticamente ho vissuto sempre con il sughero. Ci sono nato e vissuto. Già mio padre faceva questo lavoro. Nel 2005 ho reimpostato l'azienda di famiglia mirando proprio alla produzione del tappo monopezzo naturale destinato alle aziende locali. Con grande fatica.

Tappo monopezzo?

Tutti scrivono “tappo di sughero naturale”, ma è una definizione vaga che include tante tipologie: tappi “tecnici”, e quelli che facciamo noi. Il “monopezzo” è un pezzo di sughero intero, integro. Non c'è niente di artificiale dentro. Mentre i tappi che vanno per la maggiore, quelli tecnici, sono stati ricavati triturando il sughero, portandolo a granuli finissimi e trattandoli poi con vapore acqueo.

Diciamo che è la stessa differenza tra truciolato e legno massello...

Esatto. Questo “truciolato”, il tappo tecnico, è ottenuto con collanti e una piccola percentuale di plastica per dare l'elasticità. Diventano così tappi “perfetti”, non hanno problematiche di TCA, il sentore di tappo. Però, secondo me, qualcosa cede di questa colla... Noi lavoriamo in un altro modo.

TEMPI DI CRESCITA
Per avere la prima estrazione di sughero la pianta, in natura, impiega 25/30 anni. Ma le prime estrazioni non sono ancora adatte alla lavorazione. Alla fine servono 50 anni per avere una produzione ottimale.

Ma quindi la sua ansia da cosa deriva?

Il nostro è un prodotto naturale, mai uguale, con interazioni diverse da una bottiglia all'altra, non abbiamo mai la certezza assoluta del risultato. C'è da metterlo in conto. Il tappo di sughero naturale è così, e chi lo apprezza si prende dei rischi. Noi però li abbiamo portati a percentuali bassissime, dello 0,5%. Chi lo sceglie ha una visione, un'idea del vino che non è solo commerciale.

In che senso?

Io parto dalla pianta e arrivo fino alla cantina. Per questo creo con i clienti, come Arianna Occhipinti, un rapporto intenso. Discuto e imparo: ci sentiamo regolarmente, assaggio il loro vino, anche per vedere l'andamento dei miei tappi e cerco di capire se ci sono errori, se c'è qualcosa da correggere. Con questo dialogo siamo riusciti a crescere tanto. Arianna l'ho aspettata per diversi anni. Mi ha spronato a correggere qualche errore. E abbiamo dialogato. Alla fine, credo di averle fornito un prodotto all'altezza.

Perché certi produttori scelgono il suo tappo?

Perché ha un'interazione con il vino che permette un'ottimale permeabilità di ossigeno che, nel tempo, fa la differenza. È un prodotto adatto a vini che hanno una certa struttura e che possono permettersi il lusso, diciamo così, di andare avanti nel tempo, migliorarsi negli anni.

PERCENTUALE DI UTILIZZO
La parte di sughero adatto a essere lavorato non sarà mai più del 20% di quello estratto, tutto il resto è destinato a essere macinato.

Quindi è questo scambio, anche se minimo, d'aria a fare la differenza?

Penso proprio di sì. Non c'è miglior binomio, quando c'è la perfezione del sughero, per il vino. Assieme si aiutano l'un l'altro quando, chiaramente, il tappo è perfetto. Noi siamo sempre alla ricerca della perfezione, nel rispetto della naturalezza.

In che modo, come funziona la sua filiera del tappo?

Iniziamo dalla decortica: il sughero viene estratto dalla pianta e portato a deposito. Qui si fa la prima selezione. Quello di qualità viene spedonato.

FELLOGENO
È la parte della pianta dove cresce il sughero, determinante per stabilirne la qualità.

Spedonato?

Sì: togliamo tutta la parte che sta a contatto con il piede dell'albero, con la terra, e che quindi contiene molte muffe. Lo facciamo con la motosega e questo ci consente di sentire, già dall'odore che produce, la sua qualità. Poi il sughero viene sistemato sulle su delle reti a circa 30 cm da terra e viene stagionato al sole.

Quanto dura la stagionatura?

Il sughero si può lavorare, generalmente, solo dopo 6/8 mesi. Un anno solare di lavorazione in tutto. Passiamo poi alla bollitura per un'ora e mezza in apposite caldaie d'acciaio inox. Poi viene tirato fuori e pronto per essere lavorato. Per ottenere il tappo, il sughero viene tagliato a strisce, viene calibrato a seconda dello spessore e si fanno i vari calibri per le varie misure di tappo a seconda della misura desiderata. Iniziamo quindi la lavorazione del tappo: facciamo l'analisi olfattiva sul singolo pezzo. Dopodiché, viene trattato termicamente per abbattere completamente la flora batterica.

QUERCIA DA SUGHERO
O *Quercus Lexus Suber*. È parente stretta dei lecci, che però non producono sughero. Genera due tipologie di sughero: il maschio, proveniente dalla prima estrazione, utilizzato ad esempio per i presepi; e il femmina, detto anche 'gentile', che è quello impiegato per la lavorazione.

Ha detto analisi olfattiva... li annusate?

Le ho detto che sono pazzo... Annusiamo i tappi uno a uno. Anche quando taglio il sughero, durante la lavorazione, è un continuo annusare: la lama lo scalda e tira fuori gli odori. Mi ci sono voluti 50 anni di lavoro per sviluppare questa sensibilità (ride).

Ma quindi riesce a percepire il famoso “odore di tappo”?

Esatto. Il difetto è dato degli anisoli che, a contatto con il vino, sviluppano una sostanza che viene estratta dall'alcol. Da qui il noto sentore di muffa, l'odore di chiuso. Noi, per cercare di ovviare a questa problematica, da un po' di tempo usiamo proprio l'olfatto. Non è una tecnica infallibile al 100%, ma ci permette di individuare il TCA, che è il nome giusto della molecola. Poi dipende molto dalla partita di sughero.

A proposito di questo: può cambiare la qualità del sughero da pianta a pianta, anche se sono nella stessa querceta?

Le faccio un esempio. Possiamo suddividere la Sicilia in due zone importanti per il sughero. Una zona a nord, che va dalle Madonie ai Nebrodi e che affaccia sul Tirreno. L'altra dove siamo noi, nella zona sudorientale: siracusano, ragusano, fino a Catania. Nella fascia a nord la produzione è maggiore, ma la qualità del sughero è scadente. Le nostre sugherete invece, come il bosco di Santo Pietro, hanno caratteristiche uniche, una qualità eccelsa. Ma stanno scomparendo. Per il tipo di prodotto che lavoro io, la sughereta è fondamentale. Vado a cercare quelle ben esposte al sole, arieggiate, ventilate, perché questo ci aiuta ad avere un sughero con meno muschio, meno licheni e meno umidità. In Sicilia avevamo un territorio con tantissimo sughero, oggi ne è rimasto pochissimo. Non c'è stato interesse economico, non è stata data la giusta valorizzazione, anche perché il ciclo produttivo è così lungo.

Quindi è un discorso anche di tutela ambientale...

Bisogna imparare a lavorare in armonia con la natura. Molte sugherete che potevano resistere di più si sono danneggiate anche per la nostra incuria, il nostro mancato rispetto della pianta. Consideriamo che il sughero nasce solo nel Mediterraneo (e in Portogallo). Ha bisogno della brezza marina, di sole, di un'aria mite, ha bisogno del nostro clima. Non cresce oltre 700 metri. È una pianta che sente freddo (ride). Quindi dovremmo lavorare bene qui dove siamo, con persone che abbiano rispetto della pianta.

STAGIONALITÀ
L'estrazione del sughero avviene nel periodo estivo, indicativamente dal 15 maggio al 31 agosto. Tuttavia, le tempistiche possono variare in base all'andamento stagionale: in annate particolarmente secche, come il 2024, le sugherete tendono a chiudersi in anticipo, rendendo più difficile l'operazione.

E in che modo?

Bisogna conoscerle, le piante. Amarle. Le considero come vecchi elefanti giganteschi, lenti, che hanno vissuto molte vite. Accarezzo sempre la pianta dopo la decortica. È una sensazione bellissima. Quello che chiedo ai miei ragazzi quando lavoriamo in foresta è di rispettare la pianta. Siccome è un lavoro che va fatto con l'ascia è facile danneggiare il fellogeno, cioè la parte dove nasce il sughero della pianta. Ogni colpo che dai è una ferita che fai alla pianta. Ha bisogno di rimarginarla, questa ferita. Se viene fatta male, la decortica può anche farla morire. Bisogna sempre sapere quando fermarsi.

Non è economicamente redditizio?

Certo: le sugherete sono ormai solo su demani statali. Resistono solo per questo motivo, sperando che continuino a tenerle vive, anche perché ci sono infiniti problemi di competenza...Tante volte vediamo delle sugherete che sono curate male. Potrebbero essere sistemate e potrebbero fare un ottimo sughero.

Malgrado l'incuria, gli incendi dolosi e altre nefandezze, il Bosco di Santo Pietro, donato da Ruggero il Normanno a Caltagirone nel XII secolo, è la più vasta sugheraia della Sicilia centro meridionale.

Un tempo, una sola decortica produceva 15.000 “carretti” di scorza destinata alla produzione dei tappi. Oggi la situazione è quella descritta da Massimo. Ma c'è il sogno, con l'azienda Occhipinti che usa solo sughero siciliano, di ripiantumare il bosco, che è a pochi chilometri da Vittoria. Il progetto permetterebbe un'azione di tutela del territorio, la conservazione di un antico mestiere e la creazione di una filiera realmente locale, a supporto di un prodotto come il vino in un territorio così altamente vocato come Vittoria.





PARTE III

TERRE

A cosa serve una vigna antica?



di ROBERTO MERLO

Il “Progetto Pettineo” è un laboratorio agricolo, un’enciclopedia genetica per studiare le varietà che nel tempo hanno dimostrato di resistere, di produrre, anche in condizioni estreme.

L’evoluzione del mondo viticolo degli ultimi 30 anni è stata tale da raggiungere obiettivi impensabili e tuttora prosegue con passi in avanti costanti.

Anche la selezione del materiale genetico ha avuto un progresso costante, influenzato da aspetti produttivi e qualitativi allo stesso tempo, tuttavia, questa evoluzione ha determinato una sorta di “omologazione” genetica del patrimonio viticolo, che in alcuni casi ha portato con sé anche una minore resistenza nei confronti di particolari malattie. Ha comunque determinato un impoverimento della “biodiversità” viticola. La viticoltura in passato era caratterizzata dalla moltiplicazione di varietà con caratteristiche positive, come ad esempio la capacità produttiva, la resistenza alla carenza idrica o a particolari malattie. I vigneti avevano, al loro interno, biotipi o varietà diverse e attraverso questa differenziazione, i viticoltori si assicuravano maggiori garanzie di continuità produttiva. L’obiettivo della buona pratica viticola, infatti, era quello di ottenere dei ceppi resilienti che sapessero adattarsi alle condizioni variabili delle annate affinché la produttività fosse costante e duratura nel tempo. Questo è il motivo per cui le “vigne vecchie” sono spesso costituite da piante non identiche tra loro, ma ottenute da un lungo processo di selezione massale teso a favorire i soggetti che in campo avevano dimostrato le caratteristiche migliori.

Stiamo vivendo un periodo in cui la sensibilità nei confronti dell'ambiente e per certi aspetti il recupero delle tradizioni stanno riprendendo piede nel pensiero comune.

Il vigneto di "Contrada Pettineo", che proviene da un passato di selezione massale, rappresenta un esempio di "vigna vecchia" e per questo motivo è stato intrapreso un percorso per salvaguardarlo.

Il vigneto di "Pettineo" a Vittoria è stato selezionato in quanto considerato il più vecchio del suo territorio.

I primi documenti riguardanti questo appezzamento risalgono al 1963, anno in cui il precedente proprietario lo acquistò; non si sa quanti anni abbiano oggi le piante presenti, ma si sa che al momento dell'acquisto erano già adulte e produttive. L'età del vigneto non può non farci riflettere sulla grande resistenza che le sue viti hanno dimostrato nel superare così tante annate, molte delle quali difficili per condizioni e, spesso, diverse tra loro. È per questo motivo che le viti di Pettineo saranno fonte di materiale di propagazione per preservare questo tesoro e creare un vigneto nuovo; ciò ci consentirà di conservare materiale vegetale così prezioso.

I vigneti come quello di Pettineo sono spesso sorgente di ispirazione. Qui Arianna ha trovato degli splendidi esemplari di piante propagate almeno 25 anni prima con la tecnica della propaggine, tradizionalmente utilizzata per la sostituzione delle fallanze. Oggi è stata rivalutata ed è diffusamente utilizzata in azienda.

La selezione massale è iniziata con l'osservazione delle piante più "belle" ed apparentemente esenti da virus, che spesso colpiscono le piante di vigneti vecchi. In seguito, sono state prelevate le gemme per produrre piante giovani utili a sostituire quelle che nel frattempo sono mancate all'interno del vigneto.

La produzione delle giovani barbatelle è stata affidata a Vitis Rauscedo, vivaio professionale specializzato nella moltiplicazione della vite. I nuovi vigneti sono stati tutti realizzati innestando in campo il selvatico precedentemente messo a dimora; il progetto vuole soprattutto verificare se le viti franche di piede possano dare dei vantaggi, dovrebbero essere più vigorose.

L'intento è dunque quello di piantare barbatelle a piede franco, cioè non innestate su portinnesto americano, in maniera da mantenere il più possibile integre le caratteristiche della varietà e più diretto il legame fra il suolo e l'uva.

Il processo di recupero sarà lento ed è verosimile che i primi risultati si osserveranno fra non meno di 5 anni. Se l'ambizioso progetto avrà successo, otterremo un vigneto che potrà definirsi perpetuo.

La selezione massale è la tecnica tradizionale di propagazione della vite per via vegetativa. È così chiamata perché permette la moltiplicazione di un intero vigneto, mantenendo la massima variabilità genetica all'interno della stessa varietà.

La propaggine è una tecnica che consiste nell'interrare un ramo (tralcio in questo caso) al fine di moltiplicare per propagazione una determinata pianta. La propaggine crea una nuova vite che rimane però ancorata alla pianta madre.

La poesia del palmento. È solo nostalgia?

INTERVISTA ALL'ARCHITETTO
BRUNO OCCHIPINTI

L'architettura rurale racconta la cultura del vino, le abitudini agricole, le peculiarità di una terra. Come quella di Vittoria. Ma può anche essere un modello per il futuro?

In Sicilia ogni paese e ogni città ha una sua specifica architettura agricola. La peculiarità di Vittoria è che in campagna non si abitava. La sera, gli agricoltori tornavano in città. In campagna si andava solo per lavorare.

Questo ha determinato una variante locale del palmento e delle costruzioni agricole.

Lo racconta a Solco l'architetto Bruno Occhipinti, che ha lavorato con passione al recupero di questo patrimonio e che conosce intimamente la storia e l'evoluzione della cultura contadina del vittoriese.

B.O. Vittoria è una città di fondazione, risalente al periodo del vicereame spagnolo, all'inizio del 1600. Ha solo 400 anni di vita. In quel periodo venivano create nuove città e si attiravano nuovi abitanti con l'abolizione dei dazi per chi vi si trasferiva. In più, nel decreto di fondazione, si prometteva a ogni neocittadino una percentuale di terra da coltivare.

– La città, così, nasceva già con una forte vocazione agricola?

B.O. Esatto. Ma è nella seconda metà dell'Ottocento che avviene la grande trasformazione, grazie alla viticoltura. Infatti, quello che ha reso grande Vittoria è stata la sua produzione di vino, con tutto il territorio vitato, dalla parte alta fino al mare. In parallelo, è cresciuta un'architettura pensata per le esigenze della produzione vinicola.

Quindi il palmento...

B.O. Non solo. Ci sono due tipi di architetture. Una più povera, legata alla necessità di ripararsi dalle intemperie, dal caldo, dal freddo o dalla pioggia. Queste abitazioni erano unità minime, a volte di pochi metri quadrati. Una stanza, insomma. Non erano legate alla produttività dell'azienda, ma rispondevano a un'esigenza personale. Questa è la prima architettura, definita di sussistenza, giusto il minimo necessario.

E la seconda?

B.O. Con lo sviluppo della produzione vinicola le cose sono cambiate. Si è cominciato a costruire strutture più organizzate come, appunto, il palmento, e tutto ciò che sta attorno al mondo del vino. Ma questa architettura legata al palmento qui ha avuto un'evoluzione tipicamente vittoriese.

Con che caratteristiche?

B.O. Il palmento locale non era uguale a quello di altre zone. A Marsala, per esempio, si producevano uve bianche che venivano pigiate e messe immediatamente in botte. Qui, invece, si produceva uva rossa, e quindi era necessaria la presenza di tini per far macerare l'uva.

Questo ha determinato la nascita di un palmento tipico vittoriese? Come funzionava?

B.O. Allora, il palmento è fatto sostanzialmente da una pista dove veniva scaricata l'uva, trasportata da muli. Dopo essere stata scaricata, veniva pigiata con i piedi, letteralmente (si indossavano degli scarponi altrimenti ci si faceva male...). Dalla pista, le vinacce insieme al mosto defluivano verso dei tini scavati nel terreno, dove avveniva una prima macerazione di circa 48 ore.

Tutto questo succedeva nel palmento.

B.O. Poi, l'altro modulo architettonico era la cantina, senza una struttura particolare se non quella di contenere le botti. Quindi, dopo 48 ore, il pigiato veniva trasferito nel legno, dove avveniva la fermentazione. Mentre nel palmento c'era la pista e il piano per la pigiatura, la cantina era un ambiente semplice. Normalmente cantina e palmento erano una di fronte all'altra o affiancate, collegate tra di loro.

In pratica, un'unità produttiva...

B.O. Sì. Attorno a questa unità, a seconda delle condizioni economiche della famiglia venivano costruite delle case, che potevano essere palazzotti o altri edifici. L'azienda Occhipinti ne è un esempio: è un tipico fabbricato rurale destinato alla produzione dove c'era il palmento, il frantoio per fare l'olio, le stalle e altro... insomma, una struttura complessa che ruotava attorno a un cortile.

Fino a quando è sopravvissuta questa struttura aziendale?

B.O. Vittoria ha mantenuto un'economia agricola tipicamente vinicola fino agli anni '50. Dopodiché le cose cominciarono a cambiare. Si iniziarono a piantare altre varietà e a diffondersi l'agricoltura protetta, all'interno delle serre. Questo ha portato a un **cambiamento significativo nel panorama agricolo.**

Come i muretti a secco?

B.O. Un altro elemento fondamentale del nostro territorio. Avevano una doppia funzione: quella di spietrare il terreno, e con le pietre che si recuperavano si creavano i muri di confine che servivano per delimitare le particelle e le zone di pascolo. Oggi si sta perdendo tutto perché man mano che cadono nessuno li ricostruisce. Un metro di muro a secco costa 80/90 euro. In una proprietà ce ne sono chilometri, basta fare il conto...

Ma è solo una questione economica?

Il maggior freno è quello dei soldi. Ma non solo. C'è anche la questione del tempo.

Cioè?

B.O. La fretta del guadagno. La classe imprenditoriale giovanile della zona non è orientata alla produzione vinicola, ma verso l'agricoltura di serra. Per impiantare una vigna e vedere i primi risultati servono tre anni. Per non parlare dell'ulivo e del carrubo. In serra, per i pomodori, bastano 3 mesi. **Oggi il concetto dell'attesa non esiste più, il saper aspettare.**

Questo ha determinato l'abbandono delle strutture architettoniche agricole?

B.O. In parte sì. **Cerchiamo comunque di recuperare il recuperabile.** Riguardo ai palmenti, una parte di essi è stata effettivamente restaurata, ma molte strutture sono rimaste in stato di abbandono. Per ora siamo a un 20% delle strutture rimesse in attività. Alcuni palmenti sono stati riconvertiti ad altre funzioni, sempre legate al vino, come strutture turistiche, sale degustazioni o musei, ma spesso queste ristrutturazioni hanno portato alla perdita della loro funzionalità agricola originale.

Come quella di azienda vinicola?

B.O. Sì, anche se alcune aziende cercano di riportare in vita questo patrimonio. Il mondo del vino è più sensibile a questo tipo di percorso perché è più abituato all'attesa, ha una sensibilità diversa rispetto al tempo che passa. E poi è più legato alle suggestioni della tradizione perché dentro la grande narrazione del vino c'è anche la poesia dei vecchi fabbricati dove si lavorava l'uva raccolta. Il vino racconta delle storie. Certamente, un pomodoro o un cetriolo, pur rappresentando settori trainanti dell'economia, lo sono un po' meno. Per questo motivo, **valorizziamo questo territorio e il suo vino, il Frappato di Vittoria e il Nero d'Avola, affinché possano diventare strumenti più riconosciuti e apprezzati per far risplendere un'architettura dal carattere unico.**



PARTE IV



CREATIVITÀ IN AZIENDA?

Massimiliano Saccarelli ci invita a pensare l'azienda come marketplace di contributi innovativi, come ecosistema poroso tra dentro e fuori, con figure ibride tra dipendente e imprenditore capaci di portare contributi creativi.

Testi di MASSIMILIANO SACCARELLI

UNA RIFLESSIONE FUORI DAI PROCESSI

Cryptolaemus montrouzieri

- coccinellide predatore di numerose specie di cocciniglie cotonose (pseudococcidi)
L'adulto può vivere oltre due mesi
- Le uova sono deposte in vicinanza delle prede così che le larve possano trovare facilmente cibo in grande quantità.
- In poco più di un mese si compie il ciclo da uovo ad adulto che passa attraverso lo sviluppo di 4 stadi larvali (in fx della t) : a 27 gradi la larva impiega un mese a diventare adulto mentre a 20 impiega 50 giorni.
- Gli adulti devorano le cocciniglie, così come le loro uova.
- La capacità di predazione del fitofago.
- La femmina depone molte uova.
- Una volta nate, le larve si nutrono del parassita.

“Si tratta di arrampicarsi sul sicomoro per vedere il Signore se mai passi. Ahimè, non sono un rampicante ed anche stando in punta di piedi non l'ho mai visto.”

– Eugenio Montale

Chi contribuisce con una soluzione radicale non rimane esterno o subordinato, ma partecipa al valore generato. In questo modo, l'azienda può iniziare a generare le condizioni per qualcosa che ancora non esiste pienamente: **una figura ibrida, né dipendente né imprenditore, ma portatrice di visioni**. Una presenza capace di muoversi tra regole e intuizioni, tra appartenenza e autonomia, tra identità e trasformazione. Non sarà frutto di un nuovo schema organizzativo, ma dell'evoluzione culturale che sapremo accompagnare. Forse il vero atto di creatività è trovare il modo per lasciare che la creatività avvenga ovunque essa voglia avvenire, ma poi trovi vantaggio nel tornare anche in azienda.



ROMPERE GLI SCHEMI

BREAKING THE FRAME

ARIANNA OCCHIPINTI

Il mondo del vino è pieno di preconcetti: piccolo è buono, grande è industriale, il vino naturale non è buono, il vino è sempre naturale, il vino convenzionale è il demone. Negli ultimi 20 anni ho visto molti operatori del settore e dei media chiudersi negli schemi di pensieri precostituiti. Un appiglio sicuro presso il pubblico, un terreno spesso lontano dalla verità. In un momento storico nel quale è sempre più difficile e rivoluzionario avere un'opinione indipendente sulle cose, come possiamo districarci tra le trame dei preconcetti, sempre così complesse? Un mio caro amico docente di una scuola di business internazionale diceva **"Breaking the frame"**. Rompi gli schemi, supera le limitazioni imposte da regole, consuetudini o aspettative predefinite. Adotta un approccio creativo, osa, esplora

nuove idee, insegna in modo non convenzionale. Incoraggia il pensiero creativo, sii curioso, adotta comportamenti e abitudini nuove, cambia prospettiva, affronta le tue sfide. Esplora il mondo interno ed esterno con coraggio e, appunto, senza preconcetti.

Un modo di pensare che ho ritrovato in contesti stimolanti come i festival Arlberg Weinberg, a Lech, in Austria, Montréal en Lumière, in Québec, e al Mad Symposium a Copenaghen. Qui, a confronto con persone provenienti da diverse parti del mondo e con un atteggiamento aperto, ci siamo chiesti cosa faremo, dove andremo e cosa sta succedendo nel mondo del vino. Non abbiamo elaborato risposte definitive, ma abbiamo posto meravigliosi interrogativi, nella convinzione che le crisi sono necessarie per poter disegnare un

futuro diverso, nuovo. Inedito. E che solo le persone, unendosi, hanno il potere di cambiare le cose.

Luoghi fisici e mentali, persone, relazioni: Solco racconta di come il vino possa unirci e trasformarci profondamente. Oggi più che mai sentiamo la necessità di stare insieme, toccarci, sentirci, ascoltarci. Vivere la bellezza delle esperienze fisiche, le emozioni vere, seguire un'etica, affidarsi alla comprensione e all'altruismo verso il prossimo. Il vino mi ha forgiato, e voglio trasmettere a tutti la potenza che il suo potere ha avuto su di me. Ha avuto la capacità di trasformare un blocco in qualcosa di nuovo e rigenerativo. Prima per me sola, e poi per tutte le persone che mi stanno accanto. Siamo in un momento di cambiamento potente. Nel vino, nella politica, nella società, nelle persone. In questo stato di cose, quale può essere il nostro contributo come agricoltori e, prima ancora, come esseri umani? Come possiamo incidere davvero sul presente? Agendo sulle persone, attraverso il vino che è contemporaneamente un mezzo e un fine. È il mezzo per trasformare le nostre aziende in centri propulsivi di cultura e identità, con il fine di fare il vino più buono possibile, vendemmia

dopo vendemmia, territorio per territorio.

L'agricoltura è motore di sviluppo dei territori: come agricoltori, siamo custodi dei luoghi. Scegliamo una porzione di suolo e di cielo da custodire e, insieme ad altri contadini, insieme al mare, alle nostre foreste, questi appezzamenti custoditi disegnano i nostri paesaggi. L'agricoltura è biodiversità: diversità di forme, colori, identità, persone, professionalità. Rappresenta la pluralità del mondo, e noi agricoltori lo sappiamo più di chiunque altro. E allora teniamo a mente tutto ciò, e creiamo un ponte verso il futuro che abbracci la biodiversità.

Creiamo connessioni con il nostro territorio attraverso gli artigiani, i fotografi, gli architetti, gli agronomi, gli storici, i colleghi produttori. Tutti coloro che custodiscono un pezzo di sapienza e di conoscenza dei luoghi che noi agricoltori custodiamo con tanto amore. Scambiamoci idee, partecipiamo alle attività delle associazioni territoriali per creare una comunità forte e resistente nel tempo. Raccontiamo tutto questo a chi viene dopo di noi. Le persone sono la nostra grande sfida.

Lavoriamo ogni giorno per forgiare persone sensibili, con una cultura del lavoro e del rispetto della Natura. Quella cultura bella che genera passioni e che viene dalle passioni. Investiamo in formazione, workshop, incontri, cercando di sviluppare un gruppo coeso nel quale le idee nuove e senza preconcetti possano attecchire. E nelle nostre aziende nasceranno nuovi amori, nuovi prodotti e nuovi progetti che sapranno durare nel tempo.

Solco rappresenta un viaggio che parte dal vino per poi tornare al vino. Spero che, leggendolo, tutti possano sviluppare pensieri fuori dagli schemi e una sensibilità nuova, ispirata a chi, come me, ha seguito il meraviglioso percorso di agricoltore, custode dei territori.

Non è un percorso semplice, ma chi ha mai detto che sarebbe stato semplice?

Ps. La sezione che segue vuole lasciare spazio a un artista, a un fotografo, a chi che con le sue lenti e il suo sguardo interpreti i temi che Solco percorre. In questo numero, lo sguardo al territorio è di Melissa Carnemolla.

DIDASCALIE FOTO SEZIONE FOTOGRAFICA, IN ORDINE DI APPARIZIONE.

1. La vita sotto i nostri piedi: macro delle comunità che abitano il suolo superficiale. Le formiche, instancabili, giocano un ruolo chiave nel ciclo organico che nutre la terra.
2. Germinazione: un grappolo d'uva appena nato svela la promessa del futuro raccolto.
3. Il baglio Fossa di Lupo in primavera inoltrata.
- 4-5. All'interno delle rovine di un antico casale, vestigia di un baglio scomparso.
6. Still life di un ingranaggio di ferro: ritrovamento simbolico nel baglio di Arianna Occhipinti. Tracce della storia meccanica del vino.
7. Dettaglio di un muro che si è distaccato col tempo.
8. Le rovine di un baglio abbandonato: architettura che resiste al silenzio.
- 9-10. Momenti di lavoro.
11. Un albero completamente capitozzato si intreccia visivamente con la segnaletica stradale. Uomo e natura in un dialogo crudo e necessario.
12. Ritratto del Signor Vaccarella: volto di chi ha vissuto il lavoro della terra.
13. Antico tornio abbandonato: oggetto-memoria.
14. Macro del suolo in Contrada Bastonaca.
15. Paesaggio primaverile con l'arrivo della pioggia: l'attesa, il respiro della campagna.
16. Dettaglio architettonico di un luogo di ristoro: l'ombra e la cura nel cuore rurale.
17. Massimo Vitale con un albero di sughero bruciato.
18. Pattern di bottiglie di vetro durante l'imbottigliamento.
- 19-20. Attimi di lavoro durante l'imbottigliamento.
21. Ritratto di una pianta della Vigna Madre in Contrada Pettineo: identità vegetale del luogo.
22. Gli interni in rovina di un palazzo un tempo signorile: nei bassi si produceva il vino.
23. Arianna Occhipinti: ritratto di chi custodisce la terra con rispetto e visione.
24. La vigna in Contrada Fossa di Lupo: vigore e geometria vegetale.
25. Incisione dell'anno di costruzione del palmento ristrutturato in Contrada Bombolieri a Vittoria.
26. Esterno di un'abitazione rurale delle campagne di Vittoria.
27. Resti di un coniglio in decomposizione. Anche nella morte, il coniglio è parte del ciclo della terra: preda, problema, nutrimento.
28. Vista dell'antico borgo di Fossa di Lupo XVII, Piazza del Progresso.
29. Dettaglio del suolo argilla calcareo di Santa Margherita, Chiaramonte Gulfi.
30. Massimo Vitale e il figlio davanti alle cortecce di sughero: ritratti nel cuore dell'arte del tappo.
31. Il cielo sopra l'Azienda Agricola Arianna Occhipinti: lo sguardo si apre, il lavoro continua.
32. Un insetto sopra un fiore di campo: il miracolo dell'impollinazione nella vita spontanea.
33. Facciata di un rudere abbandonato, senza tetto. Sulla sommità, nascono fiori spontanei: resistenza botanica.
34. Dettaglio del tronco di una pianta madre: forza e stratificazione del tempo.
35. Grappolo d'uva in crescita: il tempo tradotto in polpa e speranza.
36. Macro dettaglio di un fiore di papavero con insetto impollinatore: danza silenziosa tra forme e funzioni.
37. Durante l'imbottigliamento: il vino, il tubo e l'attacco a garolla, la precisione che preserva.
38. Due muri costruiti in epoche diverse si osservano: dialogo tra pietre e generazioni.
39. Imbottigliamento in corso: il vino entra nella sua forma definitiva.
40. Pianta della Vigna Madre in Contrada Pettineo, senza germogli: la vita in pausa.
41. Contrada Santa Margherita, Chiaramonte Gulfi: un ulivo dalla forma curiosa, scolpito dal tempo.
42. Una grande frattura in un muro perimetrale: da questa ferita aperta si intravede una selva oscura che ha invaso gli interni, reclamando lo spazio dell'uomo.
43. Dettaglio di una frattura consolidata all'interno di una stanza appartenente a un antico casato nobiliare dedito alla produzione del vino: la materia trattiene la memoria.
44. Tornio antico ristrutturato: un gesto di cura che restituisce dignità a un oggetto testimone di mani, gesti e fatica.
45. Ulivo secolare.
46. Dettaglio architettonico di un baglio abbandonato: tracce di eleganza dimenticata tra mura in disfacimento.
47. Macro di un germoglio alla fine dell'inverno: la prima risposta della vite al ritorno della luce.
48. Il sottosuolo: strati invisibili che nutrono la vita in superficie, intreccio di storia organica.
49. Piante e fiori spontanei sotto un cielo che minaccia pioggia: delicatezza che sfida l'istante.
50. Composizione spontanea di elementi, nella campagna di Vittoria.

HANNO CONTRIBUITO AL PRIMO NUMERO DI SOLCO:

ARIANNA OCCHIPINTI

Arianna Occhipinti, nata a Marsala e cresciuta a Vittoria, ha ereditato la passione per la viticoltura dallo zio Giusto, fondatore della cantina COS, e l'amore per la campagna dal padre architetto Bruno. Dopo aver studiato Viticoltura ed Enologia a Milano, ha deciso di dedicarsi al vino artigianale, come espressione autentica del territorio. Nel 2004 ha fondato la sua cantina in Sicilia, investendo in vigneti a Nero d'Avola e Frappato. Con il tempo il progetto vitivinicolo si è trasformato in un progetto di biodiversità ampio, composto anche di uliveti, grano, pereto, agrumeto, orto, carrubo e macchia mediterranea. La sua filosofia vinicola si ispira alla biodinamica e al rispetto della natura, producendo vini che riflettono il terroir e il lavoro umano. Con una produzione annua di circa 160.000 bottiglie, i suoi vini sono distribuiti in 60 paesi.

GUGLIELMO MANENTI

Guglielmo Manenti è il titolare dell'azienda vinicola Manenti Vini, situata a Vittoria, nel sud della Sicilia. La cantina è stata fondata nel 2006, con la prima vendemmia e le prime bottiglie di Cerasuolo di Vittoria DOCG. Nel marzo 2024, Guglielmo Manenti è stato eletto presidente del Consorzio di Tutela dei vini Cerasuolo di Vittoria DOCG e Vittoria DOC.

SALVO FOTI

Salvo Foti, nato a Catania nel 1962, cresce lavorando in vigna e in palmento. Enologo dal 1981, ha collaborato con aziende siciliane, in particolare etnee, contribuendo alla nascita di realtà vinicole di successo. Ha svolto stage in Italia e Francia e ha insegnato Enologia in corsi per sommelier e Wine Manager. Ha pubblicato libri tecnici e divulgativi sulla viticoltura, tra cui *Il vino nella storia di Sicilia e Etna. I vini del Vulcano*. Ha inoltre collaborato con istituti scientifici e testate giornalistiche nel settore vitivinicolo. Oggi, oltre a continuare la sua attività di consulenza, conduce un'azienda vitivinicola sull'Etna.

NIKOLAS RESIN E WAIATA KALMA

Nikolas Resin e Waiata Kalma sono una coppia tedesco/neozelandese con la passione per il vino naturale. A Chiaramonte Gulfi hanno creato il loro progetto Azienda Agricola Kalma dove producono Nero d'Avola, Frappato e Merlot, oliveto e agrumeto. Nikolas ha studiato enologia in Germania. Poi ha lavorato in Sudafrica e Spagna prima di trasferirsi a Vittoria, collaborando con la cantina COS. Waiata ha lavorato come sommelier a Londra, Melbourne e Parigi. Dopo aver lavorato nel Roussillon da Domaine Matassa per due anni, hanno scelto la Sicilia per il loro progetto vinicolo e di vita.

GIUSTO OCCHIPINTI

Giusto Occhipinti è lo zio di Arianna, ma soprattutto è il suo mentore. Ha fondato la sua azienda vitivinicola nel 1980 insieme a due amici. Dalle prime lettere dei loro tre nomi (Cilia, Occhipinti, Strano) è nato il nome Domaine COS. Giambattista Cilia e Giusto Occhipinti, che ora gestiscono l'azienda da soli, sono diventati rinomati come pionieri in Sicilia della viticoltura biodinamica e della vinificazione in anfora. Sono anche strenui difensori dell'unica DOCG della Sicilia: il Cerasuolo di Vittoria, la loro cuvée è una meraviglia di delicatezza. Giusto è un uomo sincero come i suoi vini.

FABIO MAZZA

Fabio Mazza, classe 1996, export manager per Kippis. Con un percorso di oltre quattro anni nelle importazioni di vino, ha trasformato la sua passione in professione, guidato dalla curiosità per le storie, i luoghi e le persone che danno vita a ogni bottiglia.

ROBERTO MERLO

Nato e cresciuto in Friuli-Venezia Giulia, Roberto Merlo è consulente viticolo dal 2003 e dal 2013 socio fondatore di Uva Sapiens. L'azienda si occupa di assistenza enologica, formazione e consulenza viticola. Merlo è il responsabile viticolo con specializzazione legata alla potatura e alla gestione del Mal dell'Esca. Ha pubblicato il libro intitolato "Il doppio capovolto: potatura e gestione del Mal dell'Esca per un vigneto longevo", e ha firmato diversi articoli sull'argomento sulle riviste di settore.

MASSIMILIANO SACCARELLI

Massimiliano Saccarelli risiede a Parigi e lavora in tutta Europa. Ha alle sue spalle 25 anni di esperienza manageriale, imprenditoriale e di consulenza e un background di training e formazione che tocca ambiti diversificati: dal business, alla psicologia e all'architettura. Ha guidato grandi aziende in Asia ed in Europa attraverso progetti di cambiamento, è stato a capo di un'importante società di consulenza a Parigi supportando le persone nel loro percorso di cambiamento con un approccio originale che combina l'imprenditorialità e la psicodinamica, per supportare i leader e le organizzazioni nel loro percorso di cambiamento.

MASSIMO VITALE

Massimo Vitale eredita la passione e la vocazione lavorativa dal padre, si forma professionalmente negli anni all'interno di differenti aziende in cui impara e apprende i differenti metodi di lavorazione. Dagli anni '90 fino al 2005 segue il processo di decortica degli alberi, per l'estrazione del sughero finalizzata alla produzione del tappo. Nel 2005 fonda la sua azienda familiare, la Vitalcork, in cui segue definitivamente il processo dall'inizio alla fine, dalla decortica delle plance di sughero fino alla consegna del prodotto finito. È l'ultimo sughera in Sicilia a seguire la produzione del tappo in ogni sua fase.

BRUNO OCCHIPINTI

Bruno Occhipinti nasce a Ravenna nel 1951. Svolge la professione di Architetto e si occupa prevalentemente di restauro con particolare riferimento all'architettura rurale e alla progettazione di cantine vinicole. Con la figlia Fausta, Architetto paesaggista, ha curato il recupero di numerosi insediamenti rurali a vocazione vitivinicola che nel tempo, a causa dell'introduzione di nuove tecniche produttive, avevano perso la loro funzionalità ed erano stati abbandonati. Oggi, dopo il loro restauro sono spesso diventati l'immagine di aziende agricole sempre più attente e sensibili all'ambiente e al territorio.

SOLCO

è un
magazine
indipendente,
che nasce dal
vino con la
volontà di fare
cultura ed
esplorare
il mondo.

Da un'idea di

ARIANNA
OCCHIPINTI

Coordinamento
editoriale

GIANLUCA
BISCALCHIN

Fotografie

MELISSA
CARNEMOLLA
@assile_m

Progetto
grafico

STUDIO FORWARD

Progetto di
comunicazione

INEDITA

Stampato in Sicilia
su carta Fedrigoni
Arena Smooth White,
certificata FSC.

GIUGNO 2025