Arianna Occhipinti: “Ci ispiriamo all’idea di armonia del vino”

scritto da Emanuele Fiorio | 29 Maggio 2024



Nel mondo della viticoltura, poche figure sono riuscite a distinguersi per la loro forte volontà ed il loro **impegno costante nella ricerca e nell’innovazione: Arianna Occhipinti** è una di queste.

Fondatrice dell’azienda agricola Arianna Occhipinti nel 2004, ha trasformato la sua visione del vino naturale in una realtà che non solo esalta il territorio di Vittoria (piccolo comune della provincia di Ragusa in Sicilia) ma promuove anche la sostenibilità e la biodiversità in tutto il contesto mediterraneo. In questa intervista, Arianna mi ha descritto le sue pratiche agricole e il suo **impegno per un’agricoltura biologica e biodinamica**, rivelando come la sua esperienza e

filosofia aziendale si siano evolute nel corso degli anni per rispondere alle sfide di un mercato sempre più competitivo. Questo è il percorso di una viticoltrice e imprenditrice che ha fatto del **vino naturale il suo marchio di fabbrica.**

In che modo la sua visione di viticoltrice e imprenditrice è cambiata negli anni, dalla fondazione della cantina nel 2004 ad oggi? Come trasmette i valori e la filosofia della sua cantina al pubblico e ai consumatori in un mercato così competitivo?

Esplorare il mondo del vino fin da giovane mi ha dato l'opportunità di addentrarmi subito nella sua complessità e profondità, spinta da un'autentica curiosità. Il mio legame con il vino è maturato e si è consolidato nel tempo, diventando parte integrante della mia identità, dei miei ricordi e delle mie aspirazioni future. Oggi posso dire con orgoglio che l'azienda è ben strutturata e che abbiamo raggiunto importanti obiettivi prefissati, mantenendo sempre il focus su ciò che guida quotidianamente l'azienda: la creazione di un vino eccellente che racconti il territorio di Vittoria, la biodiversità mediterranea e il benessere delle persone coinvolte e che apprezzano i nostri prodotti. Mi piace trasmettere l'idea che l'unico vino possibile è quello naturale: **un vino "umano", pura espressione del territorio di provenienza, di cui va preservata il più possibile l'identità e l'originalità.**

Come misura l'impatto delle sue pratiche agricole sull'ambiente? Utilizza specifici indicatori o collabora con enti esterni per monitorare questo aspetto?

L'impatto di un'azienda come la nostra si misura in buona sostanza dal **benessere dell'ecosistema** che custodiamo, grazie ad un equilibrio, che la natura intera, tra vigneti, uliveti,

grano, orti, alberi da frutto ed esseri umani, manifestano. Percepibile anche da come questa biodiversità resiste ai cambiamenti climatici o ad annate difficili. Ma capisco che non è sufficiente e bisogna anche andare oltre le nostre sensazioni. Da alcuni anni infatti **collaboriamo con** Fondazione SOStain, che ha l'obiettivo di promuovere lo sviluppo etico e sostenibile nel settore vitivinicolo siciliano, accompagnando e indirizzando le cantine verso la misurazione costante e la riduzione dell'impatto che le pratiche agricole hanno sul territorio.

Qual è stata la sfida più grande che ha affrontato nel trasformare la sua azienda in una realtà completamente sostenibile e quale è stato il maggior beneficio che ne è derivato?

Ci ritroviamo in un territorio, la Sicilia, dove l'agricoltura sostenibile, di applicazione apparentemente più semplice, doveva essere accettata prima di tutto dalle persone con cui collaboro. Non è mai bastato che fossi la sola ad essere convinta, o meglio era comunque necessario essere determinati a non mollare, ma ho sempre percepito che **renderla condivisibile e accettata**, potesse farci raggiungere prima gli obiettivi.

Di fronte alle difficoltà quotidiane che il ritmo agricolo ci impone, dove le variabili sono centinaia, e ogni giorno più complesse, **lavorare sulle e con le persone credo sia stata la mia sfida più difficile, ma anche la più bella**. È difficile, come sarà difficile affrontare i cambiamenti climatici, primavere sempre più umide ed estati torride, la mancanza dell'acqua, ma comunicare con i nostri gesti, un approccio sensibile è l'unico modo che abbiamo per ridurre il nostro impatto, per un impegno verso noi stessi e poi verso gli altri.

Chi sono stati i suoi mentori o le figure ispiratrici nel mondo della viticoltura biologica e biodinamica?

Sono state diverse le figure che hanno ispirato il mio percorso nel mondo della viticoltura. In primo luogo, **mio zio Giusto, fondatore dell'azienda agricola Cos**, mi ha trasmesso l'importanza di lavorare in armonia con la natura e di coltivare le viti in modo biologico e naturale. Mi ha insegnato le tecniche di vinificazione tradizionali e artigianali che esaltano l'autenticità del terroir e dei vitigni locali. Oltre a mio zio, sono stata ispirata da molti altri produttori e regioni vinicole. Gli approcci sensibili di viticoltori come **Elena Pantaleoni, Giovanna Morganti e Giuseppe Rinaldi, Stanko Radikon, Dario Princic**, sono stati un esempio per me e hanno influenzato il mio pensiero e il mio approccio alla viticoltura. Collaborare e imparare da loro è stato fondamentale per lo sviluppo del mio lavoro.

Quali sono i mercati internazionali più importanti per la sua azienda e come adatta l'offerta in base alle diverse preferenze dei consumatori nei mercati in cui opera?

Siamo attivi in **oltre 60 Paesi nel mondo**, tra cui gli Stati Uniti, Singapore, il Giappone, l'Australia, il Canada, e così via. Il mercato più performante si conferma essere quello degli **Stati Uniti**, dove abbiamo ottenuto ottimi risultati negli ultimi anni. Resto convinta del fatto che il mercato, incuriosito al primo acquisto, **continui a seguirti solo se il prodotto conferma di essere buono**. Per questo motivo, abbiamo sempre puntato su questo aspetto, oltre che sull'offerta di un progetto ricco di contenuti interessanti. Convincere le persone richiede tempo, così come costruire un buon team, ma siamo riusciti in entrambi gli obiettivi e continueremo ad andare avanti.

Come rispondono i consumatori internazionali ai suoi vini biodinamici rispetto ai consumatori italiani? Nota differenze sostanziali o no?

Il mercato estero è sempre stato attento e sensibile nei confronti dei nostri vini, potrei quasi definirlo come precursore. Siamo molto soddisfatti che anche in Italia i consumatori siano sempre più incuriositi e interessati.

Appartengo ad un gruppo di produttori Triple A con cui condividiamo le buone pratiche in cantina e in campagna. Abbiamo trasmesso negli anni dei principi seri che nei vini si sono sempre sentiti. Ci è voluto tempo, ma oggi sicuramente **il mercato italiano ci sta dando notevoli soddisfazioni.**

Come seleziona importatori e distributori nei mercati esteri? C'è un criterio particolare che segue per assicurarsi che condividano la sua filosofia?

Cerchiamo di comprendere la loro filosofia di vendita, le loro collaborazioni, i valori e i principi, come **il rispetto e la stima nei confronti delle nostre scelte.** Non cerchiamo solo collaborazioni basate su principi di convenienza economica, ma puntiamo a creare una relazione umana stretta. Solo questo ci renderà famiglia.

Qual è la sua visione sul futuro del vino biologico e biodinamico in Italia e nel mondo? Quali potranno essere le evoluzioni?

Oggi c'è sicuramente una maggiore sensibilità verso il tema dell'agricoltura biodinamica e probabilmente una maggiore consapevolezza rispetto a qualche anno fa. **Noi ci ispiriamo profondamente all'idea di "armonia del vino"** e dei principi della biodinamica che percepiscono territorio, vignaiolo e agricoltura come parte di un unico movimento che si esprime all'unisono.

Non amo etichettare i miei vini secondo dei metodi, li accompagniamo naturalmente nel loro divenire in cantina, mantenendo coerenza con il lavoro svolto in campagna. Il rispetto per la biodiversità e per la vigna con i gesti sapienti di un'agricoltura sensibile e naturale, che **considera il vino come un essere vivente**, sono concetti alla base del nostro lavoro quotidiano. Sono questi i valori che dovremmo sempre mettere al centro delle nostre azioni.

Che consigli darebbe ad un giovane che decide di intraprendere un percorso da viticoltore, specialmente in questa epoca di cambiamenti climatici e sfide economiche?

Un consiglio che mi sento di dare è di osare, essere curiosi e **approfondire qualsiasi tematica attraverso lo studio**, anche al di fuori della viticoltura. Oggi dobbiamo assecondare una natura che è stata offesa dall'uomo negli ultimi decenni. L'inquinamento atmosferico e il riscaldamento climatico ne sono la prova tangibile.

Noi lavoriamo in biodinamica e utilizziamo **sovesci in vigna**, piantando leguminose e graminacee per aumentare la sostanza organica nei suoli. **In annate difficili come nel 2023**, caratterizzate da una forte presenza di peronospora, abbiamo dovuto **rinunciare a circa il 50% del raccolto**. **Se mi chiedessero se ne vale la pena, risponderei sempre di sì.** Viviamo in un luogo meraviglioso che merita di essere valorizzato per la sua biodiversità. Probabilmente, è necessario diffondere maggiormente le buone pratiche, così da esaltare al massimo il valore della biodiversità stessa.