

# Ci sono volute dieci vendemmie per avere credibilità

scritto da Roberto Serra | 12 Aprile 2026



**La sua storia di dedizione si intreccia con la rinascita dei vitigni autoctoni e le nuove tendenze del mercato.**

Il percorso per costruire una reputazione nel mondo del vino è una maratona, fatta di sudore, terroir e pazienza. Ne è testimonianza la storia di Arianna Occhipinti, che sintetizza il suo cammino affermando: “Ci ho messo dieci vendemmie per avere credibilità”. Questo approccio fondato sulla dedizione e sul tempo necessario è il cuore di **una trasformazione più ampia** che sta ridefinendo il panorama enologico italiano, dove il recupero della tradizione locale si interseca con

innovazioni di mercato e di vigna, come l'esplosione dei vini No-Lo e lo sviluppo dei vitigni PiWi.

## **La pazienza che paga: il percorso di Arianna Occhipinti**

Arianna Occhipinti ha iniziato la sua avventura enologica giovanissima, dichiarando: "Ho iniziato a fare vino a 21 anni". Dopo aver conseguito una laurea in enologia all'Università di Milano, è tornata nella sua Vittoria, in Sicilia, dove ha acquisito il suo primo ettaro di vigneti ad alberello. Il suo progetto è cresciuto con calma e determinazione: circa dieci anni fa ha ampliato i suoi orizzonti acquistando terreni sull'Etna, una scelta che racconta di una visione che travalica i confini di una singola denominazione per abbracciare le diverse anime della Sicilia vitivinicola. Il suo percorso, da quel primo ettaro ad oggi, non è una corsa al successo immediato, ma una costruzione meticolosa di credibilità, bottiglia dopo bottiglia, vendemmia dopo vendemmia.

## **Il ritorno di un vitigno: Frappato a Vittoria**

Il lavoro di Occhipinti non si è limitato a produrre vino, ma si è intrecciato con la rinascita di un'identità locale. Quando è tornata a Vittoria, si è trovata di fronte a una situazione emblematica: [il Frappato](#), vitigno autoctono del territorio, era quasi scomparso. Il suo impegno, assieme a quello di altri vignaioli illuminati, è stato fondamentale per riportare questo vitigno al centro della produzione, salvaguardando un patrimonio genetico e culturale. Questo recupero non è un'operazione nostalgica, ma un tassello fondamentale per dare sostanza e unicità al vino di un territorio, dimostrando come l'innovazione possa passare anche attraverso la riscoperta del passato.

# Oltre l'alcol: le nuove frontiere del vino

Questa rinascita di stampo tradizionale, però, dialoga con un mercato in rapida e profonda evoluzione. La scorsa settimana, in occasione di [Vinitaly 2026](#), è stato evidente uno shift significativo. L'evento ha infatti creato [un'area dedicata ai vini No-Lo](#), battezzata NoLo – Vinitaly Experience, segno tangibile che si tratta di **un segmento in forte espansione**. L'organizzazione ha sistematicamente strutturato i contenuti dedicati a questi prodotti in uno spazio espositivo dedicato al secondo piano del Palaexpo, andando ben oltre la semplice esposizione per creare un vero e proprio hub tematico per operatori e buyer interessati a questa categoria.

Parallelamente, l'innovazione avanza direttamente in vigna con lo sviluppo di [i vitigni PiWi resistenti](#). Questi ibridi sono il risultato di un incrocio tra una varietà della classica vitis vinifera e una di vitis labrusca. L'obiettivo è combinare il buon gusto e la struttura della prima con la robustezza e la resistenza naturale alle malattie della seconda. Il risultato concreto è una drastica riduzione della dipendenza da erbicidi e pesticidi, rispondendo così a una domanda di sostenibilità ambientale sempre più pressante da parte del mercato e aprendo la strada a una viticoltura meno impattante.

Per i professionisti del vino, dai produttori ai distributori, questo panorama composito significa che la competitività futura passa da **una pluralità di fattori**. Non basta più la sola qualità del prodotto nel bicchiere, ma è necessario valutare strategicamente investimenti in segmenti in crescita come i No-Lo, che rispondono a nuove abitudini di consumo, e in innovazioni di processo come i PiWi, che riducono i costi di gestione e l'impatto ambientale. La storia di pazienza e radicamento territoriale raccontata da vignaioli come Arianna Occhipinti fornisce le fondamenta solide su cui innestare

queste evoluzioni, in un settore dove tradizione e innovazione non sono più poli opposti, ma dimensioni complementari di un unico, dinamico, futuro.