

WINE TRASSE

Arianna Occhipinti Santa Margherita

Producent: Arianna Occhipinti

Klassifikation: Sicilia IGT

Druvsort: 100% Grillo.

Vitikultur: Eko odling. Den högst belägna vingården Arianna har på Ciara Montes 500 möh. För längesen låg Sicilien under vattenytan och tittar man noga så hittar man gamla fossiler i vingården. Jordmånen består annars av kalk och lera. Här har Arianna tot 9 ha, men bara 2 ha är planterade med vinrankor. Marken omges av skog och i vingården växer tusen år gamla olivträd. Näst intill hittar vi fruktträd som Arianna odlar för att bland annat göra marmelad. Eftersom Grillo är en druva med rik avkastning är Arianna noga med att göra sk 'green harvest' för att hålla nere skördeuttagen.

Vinifikation: Druvorna skördas för hand, sen pressas de och ligger en kort stund med skalen. Jäser sen (med naturlig jäst) på en blandning av cementankar och stora 25 hl "bottis" av österrikisk ek där vinet även lagras 10 mån innan buteljering + tillslut 4 mån på flaska.

Övrigt: Arianna började sin saga i vinvärlden när hon vid 16-års ålder följde med sin farbror Giusto Occhipinti (C.O.S) till Vinitaly. Det inspirerade henne att skriva in sig på Universitetet för vitikultur i Milano så snart hon hade fyllt 18. Efter studierna 2004 gjorde Arianna sin första årgång av sitt eget vin, då 21 år gammal. Sedan första dagen är odlingen helt naturlig och biodiversitet är viktigt för Arianna. Förutom vingårdar har hon också fruktodling som hon gör marmelader av. En härlig blandning av olivträd, mandelträd, buskar, örter och cypresser hittar man ute i mellan vinrankorna. Som om det inte vore nog så odlar hon ett spannmål som heter Tummina, en lokal och gammal sort, som hon sen gör pasta på. För Arianna går slow food rörelsen hand i hand med naturliga viner.

