

**La vendemmia multietnica**

**Stage a Vittoria.** Sono arrivati da Los Angeles, Chicago, Paesi Baschi e da ogni angolo d'Italia e Sicilia gli studenti che hanno affollato le vigne di Arianna

# Il vino in tutte le lingue del mondo

E l'uva di Bombolieri finì nelle ceste e diventò mosto sotto gli occhi dei giovani aspiranti vignaioli



**L'ATTESA**  
Quindici giorni intensissimi di vendemmia sono certamente il momento più atteso di un anno di lavoro. Ma prima e dopo ancora tanto lavoro e tantissima ricerca. Arianna Occhipinti sta studiando un Cru di Frappato, varietà autoctona che combinata con il Nero d'Avola fa nascere il Cerasuolo di Vittoria. E quando la brigata di giovani è andata via, la squadra di vignaioli, della quale fanno parte gli storici Valentino e la moglie Gerina, coordinata dal cantiniere Giovanni Aulino e da Arianna, restano a Bombolieri



americani Ashely e Taylor, si sono improvvisati cuccini della brigata di vendemmiatori. Giunta, invece, da Chicago, al seguito di un gruppo di turisti, è Anne Marie, trentatreenne sommelier, che si è talmente innamorata di Bombolieri e delle sue vigne e soprattutto della vendemmia da essersi rimasta sino alla fine. Arriva dai Paesi Baschi, Teo, 25 anni, con un futuro già scritto in quegli otto ettari di vigna, che di proprietà paterna, sono magnificamente posti ai piedi dei Pirenei. Destino comune a quello del veneto Nicola, ventinovenne che studia viticoltura ed enologia a Conegliano, patria del prosecco di Valdobbiadene dove, tra l'altro, vi sta l'azienda vinicola di famiglia. Con loro a vendemmiare è stato anche il siculo Luigi, ventisette anni, studente di Rosolini con uno stage post universitario in corso. E studenti autoctoni come i vini di Bombolieri, lo sono anche il ventiduenne Junio Valerio e il diciottenne Alessio alla loro prima incredibile esperienza in vigna felici di avere assistito all'incanto di un'uva che diventa mosto e che diventerà vino. "La vendemmia è il momento più entusiasmante dell'intero ciclo produttivo" aggiunge Arianna annotando di avere dovuto concentrarne i tempi in sole due settimane. "Abbiamo vendemmiato dal 15 al 30 settembre perché le condizioni climatiche hanno reso omogenea i tempi di maturazione delle uve e nonostante il minor quantitativo prodotto riusciremo a mantenere il fatturato di 140 mila bottiglie che saranno destinato quanto ai mercati italiani che esteri". Un vino che, conclusa la vendemmia, sta riposando nel silenzio di Bombolieri sotto lo sguardo e, soprattutto il naso, vigile della bedda vignaiola. E di tempo prima che si proceda all'imbottigliamento ne dovrà passare tanto. "Dobbiamo aspettare sino a maggio per concludere i processi di affinamento in botte, la fretta è nemica del buon vino" precisa Arianna che, da instancabile fuffina, sta organizzando la seconda edizione di Runners & Food & Wine. Gara podistica amatoriale tra vigneti e cantine per raccontare il volto di un paesaggio che merita molto più rispetto di quello che al momento ha. Perché è proprio questa la ferita, non ancora sanata, inferta al territorio: plastica dismessa che giace abbandonata al pari di tanta altra spazzatura che trabocca sul ciglio della strada, muri di recinzione innalzati con ciò che capita stanno a testimoniare che il cammino è ancora in salita. Una lotta continua, da combattere con spirito guerriero, senza resa. "Non ho intenzione di arrendermi e insieme ai tanti che come me, amano questo territorio, riusciremo a difenderlo, tutelarlo, valorizzarlo sempre di più. Ne sono certa" conclude Arianna dando appuntamento al 12 novembre per la passeggiata tra i sapori dell'autunno siciliano e soprattutto ippurino nascondono a godere pienamente.

DANIELA CITINO

Il New York Times l'ha battezzata ambasciatrice del Cerasuolo di Vittoria, giudicando il suo rosso doge tra i migliori vini del mondo, ma Arianna Occhipinti, bella donna siciliana di 35 anni, dagli occhi neri come il carbone e dal fisico asciutto da indomita guerriera, come si addice ad una verace cantiniera, più semplicemente dice di essere la "custode" del suo territorio. Una terra talmente rossa da sembrare arsa dal sole e le cui viscere sono attraversate da roccia calcarea, sabbia, silicee, argilla.

"Un luogo, un paesaggio vinicolo - afferma la vignaiola vittorinese - che mezzo mondo ci invidia, perché è solo grazie a questa terra, arcaicamente bagnata dal mare, che la vigna produce uve squisite, di altissima qualità e, soprattutto, dal sapore unico". Uve rosse di Nero d'Avola e Frappato e uve bianche di Albanello e Moscato, figlie di vitigni rigorosamente autoctoni perché, per Arianna Occhipinti, vino è territorio.

Quanto al suo, che ha iniziato con l'acquisto di un ettaro di terra in contrada Fossa di Lupo, nel tempo è andato sempre più crescendo sino a raggiungere gli odierni trentotto sui quali, dislocati in otto contrade differenti, ha spalmato ben ventidue vigneti. Il centro di tutto questo sta a Bombolieri, contrada agricola di Pedalino costeggiata dalla strada provinciale sp 68 che, guarda caso, proprio in omaggio al territorio, dà nome al suo mitico Nero d'Avola. A Bombolieri Arianna Occhipinti ha messo su casa e azienda e infatti, circondati da un mare di vigna, stanno i luoghi della produzione vinicola a cominciare da una fasciosa cantina dove si toccano con mano le viscere calcaree della terra. Vini da assaporare proprio laddove nascono ed è per questo che a Bombolieri Arianna Occhipinti ha fatto costruire una cucina a vista con annessa tavolata per accogliere gli ospiti in visita alla sua azienda vinicola. Uno sciamenar-restabile di visitatori, composto per l'80% da stranieri, che giungono a Bombolieri lungo la rotta di quella strada del vino Cerasuolo di Vittoria dal barocco al liberty di cui Arianna, da alcuni anni, ne è la vivacissima presidente. "Se solo ci si rendesse conto del potenziale del nostro territorio" asserisce pensando alle prospettive di lavoro che potrebbe offrire ad un'operaia quanto giovane imprenditrice vinicola. "Esistono ottime opportuni-



Nelle immagini le varie fasi della vendemmia che si è svolta nelle vigne di Bombolieri con la partecipazione di studenti universitari provenienti da ogni parte del mondo che si sono divisi i ruoli sparpagliandosi nelle cucine e nelle campagne, raccogliendo l'uva poi portata nei recipienti che la trasformano in mosto e messa poi a riposare per diventare alcuni dei vini più ricercati

*«E' solo grazie a questa terra, arcaicamente bagnata dal mare, che la vigna produce frutti squisiti, di altissima qualità e, soprattutto, dal sapore unico»*





**PROGETTO CARGO.** Ieri mattina il workshop organizzato dalla segreteria del Partito democratico

## «Comiso deve caricare merci differenti con direzioni diverse in uno o due aerei»

COMISO. Organizzato dalla locale segreteria del Pd, si è svolto ieri Comiso l'incontro sul tema "Aeroporto di Comiso, oltre i passeggeri le merci. Cargo, Workshop sulla fattibilità". A moderare il segretario del Pd cittadino, Biagio Taranto. In scaletta gli interventi del sindaco Filippo Spataro, del deputato regionale, Pippo Digiacoimo e dell'ingegnere Gianni Scapellato, che attualmente sta lavorando ad uno studio di pre-fattibilità per l'attivazione del trasporto merci dall'aeroporto "Pio La Torre". "Se oggi possiamo parlare del progetto Cargo - ha dichiarato il sindaco Spataro - è perché l'aeroporto è una realtà grazie al lavoro di Pippo Digiacoimo".

Nel suo intervento, il deputato regionale all'Ars ha ricordato come Comisosia il primo ed unico aeroporto in Italia nato per volontà del popolo, di un Comune: "I dati degli ultimi mesi parlano di un incremento delle presenze turistiche in provincia di Ragu-



**L'INCONTRO.** Organizzato dalla locale segreteria del Pd il workshop "Aeroporto di Comiso, oltre i passeggeri le merci. Cargo, Workshop sulla fattibilità". A moderare il segretario Pd Biagio Taranto. In scaletta gli interventi del sindaco Filippo Spataro, dell'on. Pippo Digiacoimo e dell'ingegnere Gianni Scapellato

sa di oltre il 40%. Un risultato che certamente è legato all'aeroporto".

Illuminante l'intervento di Scapellato che ha illustrato nei dettagli cosa significa attivare il trasporto delle merci e come lo scalo comisano po-

trebbe gestirlo al meglio: "Comiso deve caricare più tipologie di merce, averse direzioni diverse, in uno o due aerei ed inviare questi in un Hub (ad esempio Milano Malpensa). Da lì la merce sarà poi caricata su altri aerei

diretti in tutto il mondo. Non possiamo certo permetterci di inviare un aereo in ogni destinazione, che poi rischierebbe di tornare vuoto, dato che la Sicilia non ha grandi numeri in quanto ad importazione. Gli imprenditori locali - ha aggiunto - non debbono solo chiedersi 'quanto mi costa spedire l'uva o il pomodoro in Germania', ma quanto posso guadagnarci se lo vendo, ad esempio, in Olanda, in Russia, in Arabia Saudita. Lì i prodotti di questa terra sono molto apprezzati ed acquistati a prezzi che garantiscono guadagni interessanti. Di contro, da Milano l'aereo potrebbe tornare carico di prodotti, ad esempio, acquistati on line dai cittadini di tutta la Sicilia. Ad oggi, infatti, per ricevere un bene acquistato on line si deve aspettare almeno 4 giorni, mentre nel resto d'Italia arriva in uno. Considerando le grandi potenzialità dell'e-commerce, è chiaro che parliamo di un settore in continua crescita".