



Occhipinti

"SM" Santa Margherita Vino di Contrada IGT Sicilia Bianco



2022, 750 ml



Italien, Sizilien



9911202082



Grillo

Alkoholgehalt:

12,5 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Salat von Fenchel, Blutorange und schwarzen Oliven

mit Sardellen

(Gemüse & Vegetarisch)

Gegrillte Meeräsche mit Passe Pierre in Orangenöl

(Fisch)

Porchetta

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 10.12.2023

Der weiße VINO di Contrada Santa Margherita ist der letzte Neuzugang im Portfolio des Weinguts. Er ist die Erfüllung eines lang gehegten Traumes von Arianna Occhipinti, die diesen Weingarten nach langer Suche 2016 am Fusse des Iblei-Gebirge im alten Dörfchen Chiaramonte Gulfi fand. Der Weinberg liegt auf eine Höhe von 490 Metern inmitten von Pinienwäldern, Eichen und jahrhunderte alten Olivenbäumen und ist unterteilt in vier Parzellen auf sandig weißem Kalkmergel und sandigen Böden mit gelblich-weißem Kalzarenit – Meeres-Sedimente, die aus dem Pleistozän stammen. Die Parzellen Costa Sud und Costa Nord sind in der sizilianischen Einzelstock Erziehung (Albarello) gepflanzt und sorgen dank ihrer Gipshaltigen Böden für den salzigen Twist verantwortlich, die Parzellen Terrazza und Trefile stehen im Albarello am Spalier auf Kalkstein und sorgen für die frische Säure.

Der Wein besteht zu 100% aus Grillo, der weißen Rebsorte des Westens, die in den letzten Jahrzehnten unter dem Namen Riddu auch im Osten der Insel Verbreitung fand. Occhipinti betrachtet die Rebsorte als Mittel zum Zweck und Werkzeug, um ihre Herkunft abzubilden. Nach einer kurzen Mazeration von 48 Stunden vergärt der Most spontan im Beton und ovalen österreichischen Eichenfässern, in denen er anschließend 12 Monate lang reift.

Farbe:

Leuchtendes Altgold mit seidenmatter Trübung.

Nase:

Der 2022 Grillo VINO di Contrada Santa Margherita von Arianna Occhipinti zeigt sich in der Nase in aller Ruhe mit den typischen Eigenschaften eines Low-Intervention Weines: Wenig Schwefel und damit verbunden die fast völlige Absenz von Primärfrucht oder anderem Zierrat. Stattdessen erzählt er mit fester Stimme von seiner Herkunft, von Zitrusfrüchten, Orangenblüten, Cedro-Zitronen Zesten und Pink Grapefruit. Das Ganze ist würzig untermalt von Noten nach Leinöl und deutlich herbale Noten nach Salbei, Lorbeer wilder Macchia und Kiefernadeln nebst etwas Honigwabe.

Mund:

Aufgeräumt, gradlinig und klar emanzipiert sich dieser Grillo aus dem Heer der sizilianischen Schmunzelwässer und zeigt sich als lupenreiner Terroir-Translator. Wie eine Infusion wirkt er haptisch am Gaumen ruhig und balanciert, die flankierenden Gerbstoffe anregend herb, Noten nach Kamille und aromatischen Kräutern, die im Finish an den satten Extrakt des

Weines anknüpfen und einen geschlossenen aromatischen Bogen über den Gaumen spannen. Die saline Mineralik befeuert die zart zitrische Säure, die in Sachen Trinkbeschleunigung ebenfalls eine saubere Performance abliefert.