

In evidenza

Tredici sfumature di Grillo. Cronache siciliane dal Vinitaly

di: G. Monteleone

10 aprile 2017



Per la prima degustazione di questo cinquantunesimo **Vinitaly** giochiamo in casa: protagonista è il **Grillo**. Per l'esattezza tredici Grillo, espressioni principalmente della Sicilia occidentale: "vini più fenici che greci" ironizza **Daniele Cernilli**, alias Dr. Wine. È proprio il celebre giornalista a guidare questa masterclass presentata da **Cronache di Gusto** e **IRVO**.

Cernilli dice la sua su questo vitigno: preferisce definirlo *tradizionale* e non *autoctono* "il ceppo originario di quasi ogni vitigno europeo infatti" ci racconta "ha radici in Georgia". Sottolinea come il Grillo faccia sue alcune delle caratteristiche dei rossi, pur essendo un bianco: è ricco infatti di polifenoli come il Greco o il Timorasso, dei veri e propri "neri bianchi", ed in più ha una buona tenuta degli anni, invecchia bene.

Chi conosce questo vitigno sa come sia stato utilizzato per la produzione del Marsala, il grande tenore alcolico infatti permetteva di non dover aggiungere alcol nelle fasi successive di vinificazione.

Dall'inizio del 2000 però si comprende come fosse possibile ottenere un vino interessante e piacevole vinificando il Grillo come una normale uva a bacca bianca. Questa nuova consapevolezza ha dato vita ad una nuova generazione di Grillo: vini godibili, apprezzati dai consumatori.

Un vino su cui puntare insomma, e lo ribadisce l'assessore **Antonello Cracolici**: "la nostra missione deve essere quella di valorizzare il vitigno attraverso la Doc" e aggiunge "il successo del vino siciliano è giovane, ed è dovuto alla decisione di sostenere la produzione di vini di qualità, dalla forte identità siciliana".

Per la degustazione è stata scelta una logica geografica: ci sposteremo da est a ovest. E' una orizzontale, **annata 2016**.

Feudo Maccari – Grillo

Dovrebbe essere il più atipico della batteria. Le uve infatti crescono tra Noto e Pachino, nella Sicilia Sud orientale. Il colore è carico, e lo stile enologico internazionale. Ha una bella acidità ma anche struttura. È sicuramente un vino diverso: "è il meno Grillo di tutti" dice Cernilli e aggiunge come il produttore, Antonio Moretti, volesse fare un bianco in una zona storicamente vocata ai rossi e per farlo bene ha scelto il vitigno bianco più "rosso" di Sicilia. Non è tipico ma credibile e godibile.

Abbazia di Santa Anastasia – Grillo

Prodotto nelle suggestive colline castelbuonesi. Al naso domina la pesca bianca, con una delicata nota di mandorla fresca. Una acidità salata in bocca, tartarica, caratteristica dei vini mediterranei: salini. Un vino piacevole e composto, non aspro. Il calore alcolico lo rende adatto ad accompagnare piatti decisi.

Alessandro di Camporeale – Vigna di Mandranova

Ci spostiamo nell'entroterra palermitano, in una zona di alta collina interessante per la produzione di qualità, soprattutto di Syrah, ma dove anche i bianchi sanno regalare sorprese. Affascina la connotazione di questo Grillo: verde oro all'occhio e naso complesso, al quale la lisi dei lieviti ha conferito una bella nota affumicata, leggermente sulfurea; non solo frutto quindi. Freschezza e una vivace acidità permettono di giocare con gli abbinamenti, Cernilli consiglia la frittura di pesce.

Cusumano – Shamaris

L'azienda è la terza in Italia per margine operativo lordo. Un vero successo commerciale ed economico. Il colore è più carico per questo vino che in una degustazione al buio potrebbe essere scambiato per un rosso. Bella acidità salmastra ed importante struttura. Adatto a piatti corposi come una zuppa di pesce o tonno. Non un vino banale. Magari meno agile rispetto ai precedenti ma più deciso.

Feudo Disisa – Grillo

All'occhio il colore richiama il verde oro del grillo di Alessandro di Camporeale. D'altronde le due aziende non distano molto: gravitano entrambe mezza zona della DOC di Monreale. Pesca bianca e profumi primari al naso per questo vino piacevole, poco strutturato. Un'acidità più aspra ed una nota leggermente calorica sul finale chiudono la bocca. Un vino adatto al pesce crudo.

Baglio del Cristo di Campobello – La Luci

Un'azienda di successo con un enologo di spicco come Riccardo Cotarella. Sorge a Campobello di Licata dove clima e suolo conferiscono al vino un colore piuttosto carico. Al naso frutta esotica condita da una nota fumé che ci dà l'idea di lisi sui lieviti: una tecnica questa affinata nella zona dello Chablis ed esportata in giro per il mondo. In bocca è pieno, sembra di sentire un agrume dolce, come il cedro o il pompelmo. Bella l'acidità, un piccolo residuo zuccherino poi conferisce lunghezza e morbidezza. Deliziosamente ruffiano.

Mandarossa – Costa Dune

Il territorio è quello di Menfi. Il colore è carico, dorato; la nota olfattiva dominata da frutta esotica, ananas su tutti. Un vino profondamente mediterraneo, ben fatto tecnicamente: aspro e salato insieme. Classe e piacevolezza per questo Grillo che dà conto delle caratteristiche varietali del vitigno.

Feudo Arancio – Grillo

Note più fenoliche per questo Grillo, probabilmente dovute alla crio-macerazione. Ricorda per profumi quello di Cusumano ma con una acidità meno evidente.

Un vino che gioca sia sul calore alcolico che sulla freschezza. Anche qui abbiamo nel bicchiere un rosso mascherato da bianco.

Terre di Shemir – Erede

L'azienda si trova tra Trapani e Marsala: la vera patria del Grillo. E di fatti la tipicità varietale emerge chiaramente. Bel colore dorato e profumi complessi: agrumati ed esotici. Un vino di mare: salino e salmastro con una grande acidità tartarica.

Fondo antico – Grillo Parlante

La lisi dei lieviti lo ammorbidisce e conferisce una nota fumé. La tecnica enologica permette qui di ottenere un bouquet che va aldilà della cifra varietale del vino. Freschezza acidità, un buon lavoro.

Tasca d'Almerita – Fondazione Whitaker, Mozia Grillo

Un'isola dal fascino mitico dove si produce un Grillo mediterraneo. Un vino che dà idea della cifra tecnica che i vini siciliani hanno raggiunto negli ultimi 15 anni. È Agile e piacevole nonostante non abbia una grandissima struttura. Buono! Tasca d'altronde non ha bisogno di presentazioni.

Gorgi Tondi – Kheiré

L'azienda sorge a Mazzara del Vallo e ingloba un'oasi naturale, quella del Lago Preola. Frutto e Ananas al naso: mediterraneo. Piacevolmente salato, si arricchisce con la vicinanza del mare. È un vino comprensibile e di facile beva.

Sibilliana – Eughenes, Grillo

Ed è proprio una buona cosa la "nascita" di questo vino varietale, dove emergono gli agrumi, la pesca e l'ananas. Anche qui per la grande struttura sembra di sorseggiare un rosso, un buon rosso.

Dopo una simile degustazione tiriamo le somme: è risultato evidente a tutti come non ci sia più quel gap tecnico in campo enologico tra la Sicilia e le altre regioni vinicole italiane. In più emerge come la nostra non sia, come molti pensano, una terra di soli rossi: regala grandi bianchi, bevibili e dalla struttura importante, dei veri vini mediterranei. Il Grillo può quindi essere una risposta originale ed una soluzione ai soliti vitigni internazionali, che spesso regalano espressioni ben riuscite in Sicilia ma che non hanno quel fascino da km 0, da vini autoctoni, che tira tanto negli ultimi anni. Il Grillo convince insomma, noi, Cernilli e i consumatori di tutto il mondo che scelgono di bere con spensieratezza un buon bicchiere di questo vino tutto siciliano.

E per oggi dal padiglione 2 è tutto, al prossimo tasting!

#cheers #vinitaly2017 #sicilia
