WINE IN SICILY
WIS
Magazine

In evidenza

Grillo, una grande degustazione a Palermo. 2a parte

di: **Francesco Pensovecchio**

29 ottobre 2021



(seconda parte: segue dall'articolo, "Grillo, una grande degustazione a Palermo. 1a parte")

Il vitigno ***Grillo*** è storicamente e principalmente diffuso nel territorio di Trapani dove costituisce il vitigno base per produrre i migliori vini DOC Marsala. Entra a far parte di altre numerose denominazioni di origine della Sicilia centro-occidentale e in questi ultimi anni, grazie alle sue caratteristiche qualitative, si sta diffondendo anche in altre aree della Regione per la produzione di vini bianchi. E' presente anche in provincia di Agrigento e più limitatamente nelle provincie di Palermo, Caltanissetta e Siracusa.

La seconda parte della degustazione:

Alcesti – Edesia 2020
Nel trapanese, tra Marsala, Mazara e Salemi, Alcesti è una cantina a conduzione familiare gestita da Gianfranco Paladino. La produzione si aggira intorno alle 300.000 bottiglie. Il Grillo Edesia è un vino intenso e varietale. L'uva, raccolta manualmente in piccole cassette, viene diraspata e pressata in modo soffice. La fermentazione è a temperatura controllata, l'affinamento avviene in contenitori di acciaio per oltre 6 mesi. Al naso frutta gialla, agrumi ed erbe aromatiche. Fresco e sapido al palato.
http://www.alcesti.it/vini/varietali/edesia-grillo/

Caruso & Minini – Naturalmente Bio 2020
La linea "*Naturalmente Bio*" è stata voluta dalla nuova generazione della famiglia Caruso. Giovanna e Rosanna, figlie di Stefano Caruso, hanno sin da subito creduto nella sostenibilità sia in campagna che in azienda. Ogni etichetta ricorda questa iniziativa e raffigura un fiore tipico presente nelle campagne e nei vigneti. In questo caso troviamo nel bicchiere un Grillo di collina. La vinificazione prevede una criomacerazione del diraspato, tini di acciaio e freddo controllato. La fermentazione avviene in tonneaux di rovere e acacia. Segue affinamento sui lieviti e continui batonnage. Al naso, fiori bianchi ed erbe di campo. In bocca è fresco ed equilibrato, buona struttura gustativa. https://www.carusoeminini.it/prodotto/grillo-biologico/

Donnafugata – SurSur 2020
Il nome *sursur*, che significa grillo, deriva dalla lingua araba classica, un tempo parlata anche in Sicilia. Splendida l'etichetta – tutte quelle di Donnafugata sono piccoli capolavori artistici – ha i toni della primavera. Raffigura i piedi di una bambina (Gabriella, fondatrice di Donnafugata insieme al marito Giacomo) che corre tra i fiori e l'erba fresca inseguendo i grilli. Il naso è fresco, erbaceo, non poteva essere diversamente. Si aggiungono note di nespola, fiori di campo e menta. Al palato è delizioso e (molto) beverino.
https://www.donnafugata.it/it/i-vini/sursur/

Duca di Salaparuta – Kados 2020
Dalla Tenuta di Risignolo, 35 ha tra i comuni di Salemi e Gibellina, un bianco di carattere che nasce da suoli siliceo-argillosi. Il mosto fermenta lentamente in piccoli fusti di rovere nuovo per circa 40 giorni. Il vino resta sui propri lieviti sino a primavera a temperatura controllata, poi per altri tre mesi in bottiglia. Naso complesso, floreale, leggermente vanigliato. In bocca è vellutato, di piena struttura. Persistente.
https://duca.store/home/16-kados.html

Fina – Kebrilla 2020
Le vigne delle Cantina Fina si estendono lungo una collina di fronte al mare di Mozia. Notevole l'impegno della cantina sul fronte enoturistico. Bruno Fina è molto impegnato sul fronte della ricerca di cloni originali dei vitigni autoctoni per restituire un carattere originale ai propri vini. Questo vino si esprime con una freschezza decisa tutta a vantaggio della florealità e della eleganza. Note vegetali accompagnano sentori agrumati. Al palato è netto, pieno, convincente. https://cantinefina.it/shop/prodotto/kebrilla-grillo/

Firriato – Altavilla della Corte 2020
Questo Grillo allevato in aree interne e collinari nella tenuta di Borgo Guarini, tra Salemi e Calatafimi (TP), evidenzia alcuni tra i maggiori pregi di questo vitigno. Agavi, pini marittimi e ulivi caratterizzano il paesaggio. Le ampie escursioni termiche e il vento asciutto di questa parte della Sicilia lo differenziano dai Grillo della costa. I suoli sono argillosi, le piogge invernali lo sciolgono e lo concentrano in alcuni punti macchiando i terreni con veri e propri affioramenti di color bianco / calcio. La vinificazione e la lavorazione è in acciaio, il vino affina successivamente per circa tre mesi sulle fecce fini. Al naso fragrante frutta fresca, melone, ginestra e fiori di campo. Al palato è vivace ed equilibrato. https://firriato.it/vini/bianchi/altavilla-della-corte-grillo/

Fondo Antico – Grillo Parlante 2020
Etichetta iconica di questo vitigno, Fondo Antico – grazie all'enologa Lorenza Scianna – è tra le prime cantine ad averne sondato le innumerevoli potenzialità del Grillo. I vigneti e la cantina, di proprietà della famiglia Polizzotti-Scuderi, si trova nel territorio trapanese, presso la frazione di Rilievo. La vinificazione avviene in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Il vino resta successivamente quattro mesi sulle fecce fini "sur lies". Al naso fiori e frutta a polpa bianca. Al palato è equilibrato cercando il perfetto compromesso tra freschezza e maturazione del frutto. https://www.fondoantico.it/vino/grillo-parlante/

Gorghi Tondi – Coste a Preola 2020
Il nome rende omaggio alla Riserva Naturale del lago Preola e Gorghi Tondi, un angolo di profonda bellezza lungo le coste di Mazara del Vallo, entro cui si trovano i vigneti delle sorelle Annamaria e Clara Sala. Questo Grillo evidenzia un naso varietale, di buona eleganza, con riconoscimenti di frutta tropicale quale maracuja e ananas. Al palato è netto, destreggiandosi in un gioco tra morbidezza e vivacità.
https://www.gorghitondi.it/shop/territoriali/coste-a-preola-grillo/

Tasca d'Almerita – Mozia
I vigneti di questo Grillo di proprietà della Fondazione Whitaker si trovano sull'Isola di San Pantaleo, o Mozia, nello Stagnone di Marsala, circondati da incredibili reperti archeologici di epoca fenicia. I suoli derivano da fondali di origine marina: sono terreni sabbiosi, calcarei e sciolti. Il calcare determina una particolare reazione alcalina che rende uniche le caratteristiche aromatiche del Grillo. L'allevamento è ad alberello, la potatura ad "archetto alla marsalese". La raccolta, leggermente anticipata, alza leggermente il livello della acidità, rendendolo insieme alla sapidità un campione di beva e piacevolezza. La vendemmia inizia solitamente nella seconda metà di agosto con la giovane vigna Khoton, proseguendo poi fino alla fine di agosto con la vigna della Scalinata Orientale e della vigna Tofet. Perfetta la maturazione e la sanità delle uve. La fermentazione avviene in vasche di acciaio, successivamente resta sui lieviti per 5 mesi. Al naso è esile ma deciso, con delicate note di agrumi e ginestra che si alternano ad anice e alghe marine. Al palato è scattante, intensamente sapido, piacevolmente persistente. https://www.tascadalmerita.it/vino/grillo-mozia/

Settesoli – Mandrarossa, Bertolino Soprano 2018
Dai terreni calcarei di Contrada Bertolino presso il comune di Menfi (Ag), a 150 metri di altitudine e con vista sul mare, è un Grillo che richiama la campagna siciliana con uliveti, vigna, palme e refoli balsamici. I suoli sono calcarei, la vendemmia avviene solitamente la prima settimana di settembre. Dopo la fermentazione, il vino matura in botti tronco-coniche in cemento per un mese e affina in legno grande per un mese. Al naso è floreale, verde, appena erbaceo, elegante. Si alternano pesca bianca e cedro. Al palato è sapido, netto, un corpo pieno lo addolcisce chiudendo con grazia. https://www.mandrarossa.it/vini-di-contrada/bertolino-soprano

Assuli – Astolfo 2018
Paladino di Carlo Magno, originario dell'Inghilterra, Astolfo è un personaggio bizzarro e impulsivo che, nell'Orlando Furioso di Ludovico Ariosto, è coinvolto in avventure incredibili, come il volo sull'Ippogrifo per ritrovare il senno perduto da Orlando e finito sulla luna. La zona di produzione è Mazara del Vallo, il terreno di medio impasto ricco in scheletro e ciottoli. Le uve vengono prima macerate a freddo e lavorate in vasche di acciaio. A metà fermentazione il mosto viene trasferito in grandi botti in legno dove rimane sino al termine dell'affinamento sulle fecce, circa 8-10 mesi, con batonnage continui. Al naso, frutta tropicale, agrumi, in particolare cedro. Al palato è agile e sapido. Le note citriche accelerano la mineralità.
https://www.assuli.it/prodotti/astolfo/

Baglio Oro – Guardiani di Aralto, Riserva 2018
In contrada Perino, presso Marsala, Michele Cottone e Francesco Laudicina hanno ristrutturato i bagli di famiglia, costruito una moderna cantina e valorizzato gli oltre 100 ettari di vigna di proprietà. "I Guardiani" rappresentano la linea top dei vini della cantina. Le vigne di Aralto si trovano in contrada Perino, detta "Arauto". Il carattere di questo vino è intimamente marsalese, una "Riserva" intensa ed avvolgente. Il 50% affina in botte grande per 6 mesi, l'altra parte in acciaio. Al naso pesca bianca, frutti topicali, con qualche fine nota ossidativa. Al palato è energico, potente, dalla lunga persistenza. https://shop.baglioro.it/prodotto/guardiani-di-aralto-grillo-doc-sicilia-riserva/

Si ringrazia il **Consorzio di Tutela vini Doc Sicilia** *e il suo presidente* **Antonio Rallo** *per aver goduto dell'opportunità di assaggiare, in maniera organica e puntuale, un campione molto vasto e rappresentativo della produzione di vini siciliani a base Grillo.*

FP