WINE IN SICILY
WIS
Magazine

Primo Piano

Grillo, il vino dell'estate. Al consumatore la scelta se elitario o battitore libero

di: **Francesco Pensovecchio**

6 luglio 2016

Diffuso nella Sicilia occidentale, particolarmente nel territorio di Trapani, il Grillo è un vitigno chiave nella produzione dei vini DOC Marsala. Negli ultimi anni ha, però, dimostrato di essere un protagonista dei vini secchi da tavola ed, anzi, sembra quasi che abbia seguito questa linea di evoluzione comparendo tra i vini di struttura e da affinamento. Con risultati sorprendenti.

Un passo indietro. Da dove viene questo vitigno? Sulla sua storie e sulle caratteristiche c'è in effetti poco. Tra l'altro, manca un momento di confronto condiviso, soprattutto scientifico e comunicativo insieme. "**Il Giorno che il Grillo**", avvenuto a Mozia il **25 giugno** scorso, colma questo gap ed è il primo che, in tal senso, ha messo in contatto le due cose.

L'evento, organizzato dal **Consorzio di Tutela dei vini Sicilia DOC**, con la collaborazione della **Fondazione Whitaker**, ha visto gli interventi del Prof. **Attilio Scienza**, dell'enologo **Giacomo Ansaldi** e del presidente del consorzio **Antonio Rallo**. Un seminario nel quale si è parlato del vitigno, della sua nascita, della sua storia, delle sue prospettive. Con una degustazione aperta anche al pubblico di 28 campioni vinificati in purezza.

Da dove arriva il Grillo? Iniziamo col dire che è un vitigno contemporaneo. E', infatti, generato dall'incrocio di **Catarratto** e **Zibibbo**. Le informazioni di archivio portano a Favara (AG).

Sul finire dell'Ottocento, il barone Antonino Mendola, agronomo e ampelografo, si dedicò allo studio delle viti, su oltre 4 mila varietà. Fra i documenti ritrovati c'è quello che è l'atto di nascita del Grillo, datato 1874 e scritto di suo pugno: "*seme di Catarratto bianco fecondato artificialmente col Zibibbo nella fioritura del 1869 nel mio vigneto Piana dei Peri presso Favara; raccolto a 27 agosto dello stesso anno; seminato in vaso a 3 marzo 1870 e nato verso il 20 maggio. Nel 1871 osservando nel vaso 105 una piantolina ben distinguersi tra le molte sue consorelle per vigore e colore delle foglie e più per tormento trassi una piccola mazza e la innestai nel febbraio 1872 sopra un robusto ceppo di Inzolia nera onde affrettare la fruttificazione e così ebbi il piacere di gustarne i primi grappoli nell'autunno 1874. Dedico questa pianta al chiarissimo. Ing. G. B. Cerletti, direttore della Stazione Enologica di Gattinara*". Giovan Battista Cerletti era uno dei tanti contatti di Mendola, a lui dedicò questo che chiamò "Moscato Cerletti". Lo stesso Mendola scriveva, sempre nel 1904: "*ibridai il Catarratto comune di Sicilia collo Zibibbo, per ottenere un ibrido colle virtù miste dell'uno e dell'altro progenitore,* ***per potere fabbricare un Marsala più aromatico***". Più chiaro di così!

Un dettaglio importante. Nella fase di un recente studio sono stati individuati due biotipi, chiamati A e B, che presentano differenze sostanziali. Uno è più fresco, più simile a un Sauvignon Blanc. L'altro è più potente, più alcolico e dall'aroma più mielato, forse più adatto a produrre vini liquorosi come il Marsala. Ed ecco spiegata la sua incredibile versatilità.

Tutto ciò premesso, qual'è il futuro al Grillo? Riscontri oggettivi lo trovano esposto su vari fronti. Come detto, è uno dei vitigni migliori per il Marsala, ma si trova anche allo scaffale come vino da pasto e in varie vesti, da quella elegante ed elitaria a quella caratteriale e identitaria del suo territorio. Insomma, un vitigno davvero flessibile.

Però, tra due versioni contrapposte di Grillo, il suggerimento che arriva dalla ricerca è di puntare sul vino "**elitario**", non invece "**identitario**" di un territorio, il suo.

Non sappiamo come il **Prof. Attilio Scienza**, da lui arriva il feedback, abbia raggiunto questo convincimento. Siamo però d'accordo nel comprendere questo vitigno come contemporaneo, performante, moderno, quindi plastico e adatto ad approfondimenti di ricerca.

La storia del vino ha premiato i prodotti attraverso i mercati, gli acquisti, i luoghi, prima ancora di una scelta predeterminata dal produttore. Il futuro del Grillo ci appare florido e luminoso, ma siamo sicuri che saranno i mercati a determinarne il successo, così come successo a Champagne, a Bordeaux, in Borgogna, a Barolo e a Montalcino. Lo hanno dimostrato i 28 campioni che abbiamo assaggiato.

di Francesco Pensovecchio

di seguito il comunicato stampa del Consorzio di Tutela vini Sicilia DOC

Comunicato Stampa

Successo di partecipazione per l'evento del Consorzio Sicilia Doc interamente dedicato al vitigno autoctono che sorprende per la sua piacevolezza e la diversità di interpretazioni

Il Grillo, uno dei vitigni simbolo della viticoltura siciliana, è stato il felice protagonista di una kermesse senza precedenti tenuta a Mozia, nella splendida cornice della Laguna dello Stagnone di Marsala.A "Il Giorno che il Grillo", voluto dal Consorzio di Tutela Sicilia Doc, con la collaborazione della Fondazione Whitaker, hanno partecipato numerosi giornalisti, operatori di settore e wine-lovers, tutti mossi dal desiderio di conoscere ancora più da vicino la storia di questo vitigno e di degustare i vini che oltre 20 aziende hanno presentato.

Il seminario dedicato al Grillo ha trattato l'origine territoriale del vitigno, del suo nome e delle sue caratteristiche distintive. Infine è stata la volta della degustazione di 28 vini da uve Grillo, che lo scorso 25 giugno ha animato l'isoletta di Mozia fino a tarda sera.

"Le ricerche che da anni conduciamo sui vitigni autoctoni siciliani, ci hanno regalato grandi sorprese – ha affermato Giacomo Ansaldi, enologo del vivaio Paulsen della Regione Siciliana -. La genetica ci ha svelato che il Grillo sarebbe frutto di un incrocio tra Catarratto e Zibibbo, probabilmente realizzato nell'800 dal Barone Mendola, illustre studioso della viticoltura siciliana. Per le sue caratteristiche, Il Grillo – ha concluso Ansaldi – ha ottime prospettive di sviluppo."

"Il Grillo è un vitigno che possiamo considerare nostro contemporaneo – ha dichiarato il professore Attilio Scienza, studioso di spicco della viticoltura internazionale -. I produttori siciliani sono adesso chiamati a disegnare la strategia per il futuro di questo vino, indentitario o elitario." "Oggi – ha dichiarato Alberto Tasca, consigliere del Consorzio Sicilia Doc – raccontiamo la storia di questo vitigno proprio qui a Mozia, un luogo santuario da sempre vocato alla viticoltura. La valorizzazione di questo vitigno, permetterà negli anni di affermare il Grillo come uno degli autoctoni siciliani più apprezzati."

"Con 13 milioni di bottiglie, e 6.500 ettari coltivati, il Grillo è una realtà molto significativa della Doc Sicilia – ha affermato Antonio Rallo, Presidente del Consorzio – sulla quale abbiamo focalizzato il nostro impegno, in Italia e all'estero. Gli esperti amano il Grillo per la diversità di interpretazioni di cui i produttori sono capaci, così come gli appassionati ne apprezzano la grande piacevolezza. A giudicare dal successo del seminario e delle degustazioni di oggi, ci sembra proprio che il Grillo sia stato eletto <vino dell'estate>."

Consorzio di Tutela Vini DOC Sicilia
viale Regione Siciliana sud-est, 401 – 90135 Palermo
www.consorziodocsicilia.it – info@consorziodocsicilia.it
Ufficio Stampa. Per informazioni: Magda Beverari – press@consorziodocsicilia.it
Cell: +393406612469 – +33660038565

WINES *of* SICILIA DOC

EXPLORE A MOSAIC OF FLAVORS

Il giorno che il Grillo...

Alla scoperta delle origini del Grillo
e delle sue interpretazioni territoriali.

GRILLO SICILIA DOC

ALCESTI
EDESIA 2015

ALESSANDRO DI CAMPOREALE
VIGNA DI MANDRANOVA 2015

BAGLIO AIMONE
ARGALIA

BAGLIO CRISTO DI CAMPOBELLO
LALÙCI 2015

BAGLIO DI PIANETTO
TIMEO 2015

CANTINE BIRGI
TRISOLE 2015

CANTINE EUROPA
EUGHENES 2015

CANTINE COLOMBA BIANCA
KORE 2015

CANTINE PAOLINI
GURGÒ
SICILIEN

CANTINE PETROSINO
VIGNAMMURI

CANTINE RALLO
BIANCO MAGGIORE 2015
LACUBA 2014

CANTINE SETTESOLI
COSTADUNE 2015

CARUSO&MININI
TIMPUNE 2015

CUSUMANO
SHAMARIS 2015

CVA CANICATTÌ
FILENO 2015

DONNAFUGATA
SUR SUR 2015

FEUDO ARANCIO
FEUDO ARANCIO 2015

FEUDO PRINCIPI DI BUTERA
FEUDO PRINCIPI DI BUTERA 2015

FIRRIATO
ALTAVILLA

FONDO ANTICO
GRILLO PARLANTE

GORGHI TONDI
KHEIRÈ

MASSERIA DEL FEUDO
GRILLO 2015

TASCA D'ALMERITA
CAVALLO DELLE FATE 2015
MOZIA 2015

TENUTA RAPITALÀ
TENUTA RAPITALÀ

VALLE DELL'ACATE
ZAGRA 2015

#GoGrillo • #SiciliaDoc • #WinesOfSicily