

24 GIU 2016 / 12:06

# Come valorizzare il Grillo? Un convegno e una grande degustazione a Mozia



Se il Nero d'Avola ha segnato la rinascita del vino siciliano negli anni Ottanta e Novanta dello scorso secolo, in tempi più recenti l'interesse si è rinnovato grazie ai vini dell'Etna mentre ora è la volta del Grillo. Negli ultimi 50 anni la Sicilia del vino ha saputo, meglio di tante altre regioni del mondo, attirare l'attenzione grazie a un patrimonio di vitigni straordinari che hanno fatto scoprire - quasi fosse ogni volta una novità - la ricchezza della sua biodiversità e la vocazione dei suoi territori. Il grillo è un'uva bianca da cui si ottiene l'omonimo vino, che per decisione comune dei produttori - il Consorzio di tutela dei vini Doc Sicilia - sarà promosso con un convegno e una degustazione che si svolgerà il 25 giugno in un luogo simbolo, l'isola di Mozia, dove tuttora viene coltivata.

## La storia diversa di un vitigno dell'800

La storia di questo vitigno è tutto sommato recente. Infatti

stavolta per capire da dove viene e come è nato, è inutile scomodare gli antichi Greci, gli Arabi e tanto meno i Normanni perché il grillo è quanto di più “moderno”, e di siciliano, ci sia tra i tanti vitigni bianchi coltivati nell’isola.

Gli studi molecolari (Dna) hanno dimostrato, senza ombra di dubbio, che il grillo è frutto dell’incrocio tra catarratto bianco e zibibbo (moscato di Alessandria), messo a punto dal barone **Antonio Mendola** (1827-1908) di Favara (AG). Agronomo e ampelografo, “breeder” attento e appassionato, in corrispondenza con i più grandi studiosi europei dell’epoca – tra cui Darwin - sul finire dell’Ottocento aveva una collezione di oltre 4000 varietà di viti e si diletta a creare nuovi incroci, tra cui quello tra catarratto e zibibbo. Mendola poi scrisse che il nuovo vitigno si adattava perfettamente alla vinificazione e soprattutto avrebbe donato al suo Marsala – sino a quel momento prodotto con le uve catarratto e inzolia - un tocco di aromaticità in più. Il vero e proprio atto di nascita del grillo, inizialmente denominato moscato Cerletti, risale al 1874 quando – scrive il Barone Mendola nel suo diario - un *“seme di Catarratto bianco (fu) 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... trassi una piccola mazza (marza) e la innestai nel febbraio 1872 sopra un robusto ceppo ... onde affrettare la fruttificazione e così ebbi il piacere di gustarne i primi grappoli nell’autunno 1874”*.

## **Il grillo in epoca moderna**

In epoca più recente il vitigno viene inserito nell’uvaggio delle Doc della Sicilia centro occidentale e attualmente si sta diffondendo anche in tutto il resto della regione, compresa la Sicilia orientale. Nel 2000 la superficie vitata siciliana di Grillo era di 2141 ettari (2,55% della

superficie totale regionale di allora) ma nel 2005 era salita a 2483 ettari che nel 2008 quasi raddoppiano, arrivando a 4118. Oggi (Fonte Irvv su Agea dati 2015) in tutta la Sicilia sono presenti 6.576 ettari dei quali 5.753 (87%) sono in provincia di Trapani e 785 (12%) nel territorio del Comune di Marsala. In sostanza, a parte il marsalese e il trapanese, sono poco più di 800 gli ettari di Grillo sparsi in tutta la regione. *“Le caratteristiche di buona produttività, l’elevata intensità all’olfatto – agrumi ma anche frutta tropicale – di sapidità oltre che di aromaticità, e lunga persistenza al gusto, lo stanno facendo diventare un vero fuoriclasse tra i bianchi siciliani”* osserva l’enologo e ricercatore **Giacomo Ansaldi** della Regione Sicilia. Tutto ciò grazie anche agli studi effettuati nel 2003-2009 – in occasione del progetto regionale sulla *Valorizzazione dei vitigni autoctoni siciliani* durante il quale sono stati individuato due biotipi (A e B) il primo con caratteristiche di maggiore freschezza, più simile a un sauvignon blanc, il secondo più potente e più alcolico.

## **Il Grillo e il mercato: cosa dicono i produttori**

Di fronte all’impennata delle richieste, si ragiona su come amministrare il successo. **Antonio Rallo**, presidente del Consorzio Doc Sicilia, conferma che *“il Grillo sta vivendo un momento di grande spolvero e la domanda continua a crescere. Bisogna gestirla attraverso dei disciplinari di produzione che guardino lontano ma siano anche in grado di tutelare tutti produttori”*. **Francesco Ferreri**, presidente Assovini Sicilia, è convinto che il grillo *“rappresenti il presente/futuro del vino siciliano, anche se non siamo neanche al 50% del potenziale che può esprimere. Considerando che poi possiamo declinarlo per le diverse zone della regione, abbiamo lavoro e ricerca ancora per tanti anni”*.

**Andrea Vesco**, dell’Azienda Vinicola Rallo, sostiene che *“Il pericolo che corre il Grillo è la banalizzazione a causa*

*della richiesta eccessiva ma anche della tanta disponibilità: insomma sta diventando modale con tutti i problemi che ne conseguono. Bisogna governarli". Alberto Tasca, di Tasca d'Almerita, considera il grillo "una grande opportunità perché gode di una grande empatia con il mercato che va mantenuta sviluppando quelle caratteristiche di complessità che acquista con il tempo".*

Secondo il prof. **Attilio Scienza**, uno dei maggiori esperti europei di vitivinicoltura "è importante capire se del Grillo si vuole fare un vitigno identitario o elitario, per questo è necessario enucleare una strategia di lungo respiro. Una indiscriminata politica di impianti in tutta la Sicilia, magari sotto l'egida dell'Igt, non è la strada giusta perché non dappertutto si possono ottenere gli stessi risultati". E poi conclude "il Grillo potrebbe diventare l'emblema siciliano della sostenibilità e della tracciabilità: un'occasione da non perdere".

Insomma ci sono tutte le possibilità per fargli svolgere un ruolo importante nei prossimi anni ma è necessario imparare dagli errori commessi. Un po' come è successo per il Nero d'Avola che da semplice vino da taglio è diventato uno dei simboli del nuovo vino siciliano non senza sbavature (prezzi bassi, qualità non sempre adeguata, ecc.). Vale la pena di ricordare che se il Grillo sta conquistando posizioni, è anche grazie all'impegno testardo di alcuni pionieri, Marco De Bartoli in primis, che tanti anni fa hanno creduto nelle qualità del grillo iniziandolo a vinificare in purezza. In questo modo hanno dato una nuova interpretazione ad un'uva utilizzata per produrre Marsala e niente più. La Sicilia del vino si reinventa così, dando nuove chiavi di lettura, niente affatto scontate.

## **Il Grillo e i sapori della storia**

Il prossimo 25 giugno i produttori di Grillo associati al Consorzio della Doc Sicilia presenteranno sull'isola di

Mozia la manifestazione internazionale *Il giorno che il Grillo...* L'appuntamento, a cui parteciperanno oltre 20 cantine dei diversi areali siciliani, vuole celebrare un'uva e un vino, con un convegno (relatori il prof. Attilio Scienza e il dott. Giacomo Anasaldi, ricercatore Uos 35 della Regione Sicilia) e una degustazione che dalle 17 sarà aperta al pubblico. Eccezionale la location prescelta. Infatti l'isola di San Pantaleo –conosciuta soprattutto con l'antico nome fenicio di Mothya (Mozia) - è situata nella Riserva naturale dello Stagnone di Marsala, uno dei luoghi più suggestivi della Sicilia occidentale. Di proprietà della Fondazione Whitaker, dal nome di Joseph "Pip" Whitaker, il commerciante di vino inglese che alla fine dell'Ottocento finanziò i primi scavi archeologici e piantò i primi vigneti, custodisce tanti capolavori tra cui la bellissima statua del Giovinetto di Mozia e monumenti quali il Santuario del Cappiddazzu, il Tofet, la Casa dei Mosaici. Su 40 ettari complessivi dell'isola, hanno trovato posto 8 ettari di vigneto di Grillo coltivati ad alberello, di cui una parte ha più di 40 anni d'età. Le viti affondano nella roccia calcarea, argillosa, morbida e friabile. Tasca d'Almerita, che cura i vigneti, pratica agricoltura biologica non irrigua, sotto la tutela dalla Soprintendenza ai Beni culturali.

*Il giorno che il Grillo... | Mozia (TP) | sabato 25 giugno |  
degustazione h.17 | ingresso €15 solo su prenotazione,  
comprensivo del traghetto per Mozia  
[social@consorziodocsicilia.it](mailto:social@consorziodocsicilia.it)*

**a cura di Andrea Gabrielli**